



La cocina en bandeja

The Food Capitals Summit convierte Castelldefels en un laboratorio internacional de gastronomía, innovación, fogones y sostenibilidad

pg. 4 a 9 y editorial



MÉS
INFORMACIÓ





facebook.com/Elllobregat



twitter.es/Elllobregat



instagram.com/elllobregat



Telegram: @elllobregat

SOM EQUIP

Publicació comarcal · Juny 2026 · Nº 223

Edita: Comunicació Metrobcn SL

Travesia Acella nº 1, bajo - 31008 Pamplona

Diari digital: www.elllobregat.com

Editor: Xavier Pérez Llorca

Director: Javier Adell Mezquita

Redacció: Ana Ruiz, Márjori Andrés,

Laura García Martínez, Jordi Gispert,

Anabel Castillo Ruiz, Àlex Aragonés,

Marina Sánchez Tabuenca,

Sonia Algaba Benito, Lluís M. Estruch

Informàtica: Andrés Durán Aragón

Col·laboradors: Marga Solé, José A. Garrido,

Josep-Ramon Mut, Esther García Fernández,

José Ángel Carcelén, Manuel Reyes,

Mn. Pere Rovira,

Publicitat: publicitat@elllobregat.com

Telèfon: 671 54 09 21

Distribueix: El Llobregat

DL: B.13877-2006

Imprimeix: GestXXI

Imatge portada: @kike_cobas /AD

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

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



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



Confederación Española de Organizaciones Empresariales

La receta del éxito lleva ingredientes de Castelldefels

El balance del *The Food Capitals Summit 2026* puede resumirse perfectamente en una sola frase: éxito total para Castelldefels. Éxito de participación, de organización, de proyección internacional y de visión estratégica. Durante cuatro días, la ciudad ha conseguido situarse en la cúspide de la conversación gastronómica mundial reuniendo a representantes de 27 ciudades de 20 países, chefs internacionales, expertos en turismo, responsables públicos y profesionales de referencia del sector alimentario. Y hasta el estreno de una estrella en su *paseo de la fama* para Ferran Adrià, que se inició en la cocina en un restaurante de la playa del municipio. Pero el mayor logro no ha sido la magnitud del evento. El verdadero triunfo ha sido demostrar que Castelldefels tiene un modelo propio que ofrecer al mundo.

Durante décadas, la capital turística del Baix Llobregat ha construido su prestigio alrededor de la playa, el deporte y su privilegiada ubicación junto a Barcelona. Sin embargo, el *Summit* ha destapado que la ciudad cuenta con un nuevo gran activo capaz de reforzar y ampliar su posicionamiento internacional: la gastronomía. No como complemento turístico, sino como uno de los pilares sobre los que construir la marca Castelldefels del futuro. El propio concejal de Turismo y Hostelería, Guillermo Massana, ha resumido perfectamente el espíritu del encuentro al afirmar que "la gastronomía ha dejado de ser un complemento de la oferta turística de Castelldefels para convertirse en uno de sus pilares fundamentales". Los hechos le están dando la razón.

Lo ocurrido estos días no ha sido únicamente una sucesión de *showcooking*s, ponencias o encuentros entre profesionales. Ha sido la puesta en escena de una estrategia de ciudad. Castelldefels ha presentado sus credenciales en la *Champions League* de la gastronomía internacional: un ecosistema que integra restauración, agricultura, formación, innovación y promoción turística. Un modelo en el que el Parc Agrari del Baix Llobregat, la Escola d'Hostaleria, la Universitat Politècnica de Catalunya, el tejido empresarial y las administraciones colaboran bajo una misma narrativa. Como también ha destacado Massana, el evento ha permitido dar a conocer Castelldefels ante responsables y ciudades con capacidad de influencia internacional y "abrir puertas a nuevos mercados". A eso se le llama aprovechar estratégicamente un evento.

El alcalde, Manu Reyes, ha sabido interpretar la dimensión de lo

que estaba ocurriendo cuando ha afirmado, sin exagerar, que Castelldefels estaba acogiendo una auténtica "asamblea mundial gastronómica". La presencia de algunas de las ciudades más influyentes de la red internacional *Food Capitals by Délice* confirma que Castelldefels ha entrado en una liga donde hasta hace poco parecía difícil imaginarla. Una visibilidad internacional que no llega por casualidad, sino gracias a años de trabajo para consolidar un sector que hoy cuenta con más de 400 establecimientos vinculados a la restauración, la hostelería y la alimentación.

Además, la apuesta gastronómica llega en un momento favorable para el municipio. Los datos turísticos avalan la fortaleza de la ciudad: la ocupación hotelera superó el 87% durante la última Semana Santa y la temporada estival del 2025 cerró con medias cercanas al 86%. Sin embargo, el reto ya no es únicamente llenar hoteles.

El objetivo pasa por atraer visitantes durante todo el año, incrementar la estancia media y captar un perfil interesado en la cultura, el territorio y las experiencias auténticas. La gastronomía encaja perfectamente en esta estrategia. Permite combatir la estacionalidad, diversificar la oferta y generar un valor añadido que otros destinos difícilmente pueden replicar.

Otro de los grandes aciertos es que Castelldefels ha sabido explicar que detrás de cada plato hay un territorio, unos productores, una tradición y una historia compartida. El ejemplo del *Arròs de Castelldefels* es la mejor demostración de ello: una propuesta que conecta el mar, la huerta del Parc Agrari y la restauración local en un relato reconocible y exportable. En un mundo turístico cada vez más competitivo, esa autenticidad es una ventaja enorme.

Tampoco debe pasarse por alto la capacidad de generar oportunidades futuras. Los intercambios de cocineros previstos con otras ciudades y las colaboraciones internacionales anunciadas son la prueba de que el *Summit* no termina con su clausura. Al contrario. Empieza ahora una nueva etapa en la que Castelldefels podrá aprovechar la red de contactos y el prestigio adquirido para seguir creciendo como destino gastronómico de referencia.

Así, el *The Food Capitals Summit* deja un saldo positivo indiscutible. Castelldefels ha entendido hacia dónde evolucionan las ciudades turísticas más competitivas del mundo y ha decidido adelantarse. La gastronomía no es solo una fortaleza del municipio, se ha convertido en una herramienta de transformación económica, construcción de identidad y proyección internacional. Y si algo ha demostrado esta cumbre es que la ciudad está preparada para jugar ese papel. No como aspirante, sino como protagonista. **///**



La pròxima edició de
e//lobregat
sortirà el 3 de juliol,
com sempre el primer
divendres de mes amb

LA VANGUARDIA

EL MÉS LLEGIT A **www.e//lobregat.com**

SLAY

El 'ex' del Barça de fútbol, Zlatan Ibrahimovic, lidera un proyecto de pistas de pádel en Viladecans

VIRAL

Lista de espera y contrato seguro: el secreto del éxito de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels

TOP

Principio del fin del colapso en Sant Boi: abren las conexiones entre B-20, B-25 y C-31c

CRINGE

Muere atropellado un vecino de Abrera mientras caminaba de noche por la autovía C-55

Castelldefels conquista el paladar del mundo



LA FLOR Y NATA DE LOS CHEFS DE CASTELLDEFELS COMPARTIENDO LA CHAQUETILLA DE HONOR DEL GREMI D'HOSTALERIA LOCAL ENTREGADA A FERRAN ADRIÀ (EN EL CENTRO, JUNTO AL ALCALDE DE LA CIUDAD, MANU REYES).

'The Food Capitals Summit' convierte a la capital turística del Baix Llobregat también en la gran capital internacional de la gastronomía

La ciudad refuerza una estrategia que aspira a transformar la cocina en seña de identidad, un atractivo turismo y en su motor económico

Xavier Adell

Hay ciudades que se promocionan con monumentos. Otras lo hacen con playas, paisajes o grandes acontecimientos culturales. Castelldefels ha decidido hacerlo a través de algo mucho más universal: la comida, la buena comida. Durante cuatro días, del 18 al 21 de mayo, la ciudad ha reunido a representantes de 27 ciudades de 20 países y 17 chefs internacionales en la primera edición del *The Food Capitals Summit*, una cumbre internacional nacida para reflexionar sobre el papel de la gastronomía como herramienta de desarrollo urbano, promoción turística, identidad cultural y sostenibilidad. La experiencia ha permitido dar a conocer la riqueza gastronómica de la ciudad construida a lo largo de tantos años y que, hasta ahora, "no había contado con una proyección internacional de esta magnitud", han reconocido fuentes municipales. Elías Vigil, secretario del Gremi d'Hostaleria de Castelldefels lo reafirma: "Durante una semana hemos tenido la oportunidad de posicionar a Castelldefels hasta el nivel internacional en el que desde hace años se merece estar".

En el último siglo, Castelldefels ha sido identificada por una ecuación sencilla: cinco kilómetros de playa, proximidad

a Barcelona y una potente oferta turística vinculada al sol, el mar y el deporte. Pero algo está cambiando. La celebración de la primera edición del *The Food Capitals Summit* ha evidenciado que la ciudad aspira a más. Quiere ocupar un lugar propio en el mapa gastronómico internacional y, a la vez, servirse de la cocina como herramienta de transformación económica, cultural y territorial. Y en parte, ya lo ha conseguido reuniendo a representantes de algunas de las ciudades más influyentes del mundo en materia gastronómica, desde América hasta Escandinavia, pasando por Europa Central y el Mediterráneo. "Ha sido una iniciativa muy transversal", ha sintetizado a *El Llobregat* el concejal de Turismo y Hostelería de Castelldefels Guillermo Massana.

Motor urbano y posicionamiento internacional

Lo que ha ocurrido este mes de mayo en Castelldefels no ha sido simplemente un encuentro de chefs, restauradores y responsables turísticos. Ha sido un foro profesional donde se ha evidenciado que la gastronomía es a la vez un motor de desarrollo urbano, una herramienta de posicionamiento internacional y un instrumento para conectar turismo, agricultura, cultura e innovación. La gastronomía como "estrategia de ciudad".

La gran conclusión que emerge del *Summit* es que las ciudades gastronómicas del siglo XXI ya no compiten únicamente por tener los mejores fogones.

Compiten por construir ecosistemas. "El evento ha servido para congregar en Castelldefels a las capitales gastronómicas mundiales con un doble enfoque: por un lado, chefs internacionales y, por otro, delegados de ciudades turísticas. Esta combinación ha favorecido una valiosa simbiosis entre la vertiente política y técnica del sector", ha explicado Massana.

Esta idea de la *simbiosis* ha aflorado de forma recurrente durante las diferentes sesiones técnicas organizadas por la red internacional *Food Capitals by Délice*. El debate se ha centrado en cómo conectar productores, agricultores, universidades, escuelas de hostelería, mercados, restauradores y administraciones públicas para generar valor económico y social alrededor de la alimentación. "No se ha tratado únicamente de generar oportunidades de negocio, sino también de compartir experiencias sobre el trabajo de campo vinculado a la gastronomía y a la promoción de destinos turísticos", ha recalado Massana.

Castelldefels ha presentado a los ojos del mundo su modelo, que encaja como un guante con esta concepción. La gastronomía en la capital turística comarcal es un ecosistema donde el Parc Agrari del Baix Llobregat, la Escuela de Hostelería, la Universitat Politècnica de Catalunya, el sector hostelero y el Ayuntamiento trabajan bajo una misma narrativa. La ciudad ya no promociona únicamente restaurantes. Promociona una cadena de valor completa que va desde el campo hasta la mesa.

Durante la inauguración, el alcalde, Manu Reyes, ha defen-

El encuentro va a fructificar con futuras colaboraciones en festivales y ferias gastronómicas y con un intercambio de chefs

dido esta visión de la gastronomía como activo estratégico para la ciudad, mientras que Massana ha puesto el acento en la capacidad que tiene la cocina de Castelldefels para diferenciarse en un mercado turístico cada vez más competitivo. Ambos han trasladado a las delegaciones internacionales una idea central: la gastronomía ha dejado de ser un complemento de la oferta turística para convertirse en uno de sus pilares fundamentales “El Summit ha permitido dar a conocer Castelldefels al resto de miembros de la red, especialmente a aquellas ciudades y responsables con capacidad de decisión e influencia en la promoción turística y la visibilidad internacional de los destinos. Gracias a ello, se nos han abierto puertas a nuevos mercados”, ha reconocido Guillermo Massana.

Del turismo gastronómico al alimentario

Una de las aportaciones más interesantes del Food Capitals Summit ha sido la evolución conceptual que han plantearon varios expertos internacionales. Durante años se ha hablado de turismo gastronómico como una actividad centrada en restaurantes, chefs y experiencias culinarias. Sin embargo, las nuevas corrientes profesionales apuestan por un concepto más amplio: el turismo alimentario o *food tourism ecosystem*.

El propio programa del encuentro se ha diseñado para mostrar esta evolución. “La creación de actividades paralelas para chefs y delegados ha permitido que ambos colectivos se hayan enriquecido mutuamente mediante el intercambio de conocimientos y experiencias”, ha subrayado el concejal de Turismo local. Así, los asistentes han visitado explotaciones agrícolas, conocidos proyectos de innovación agroalimentaria y debatido sobre sostenibilidad, identidad cultural y sistemas alimentarios locales. La conclusión es clara: los viajeros actuales no buscan solo comer bien; quieren comprender el origen de los productos, conocer a los productores y conectar con la identidad de los territorios que visitan. Este es el camino a seguir.

En ese contexto, Castelldefels ha revelado al mundo uno de sus principales activos: la combinación entre mar, huerta y gastronomía mediterránea. Pocas iniciativas ilustran mejor esta estrategia que el *Arròs de Castelldefels*, que durante el Summit ha sido un caso de estudio internacional sobre construcción de identidad gastronómica. Y es que el plato no ha nacido en la cocina de un chef estrella, sino de un proceso colaborativo entre agricultores, restauradores, productores, técnicos municipales y profesionales del turismo local y comarcal. Un proceso en el que también se está implicando la población. “Ha sido increíble ver cómo la ciudadanía de Castelldefels ha entendido el evento como algo positivo para nuestra ciudad, donde la gastronomía es parte de nuestras vidas”, ha indicado Vigil.

Para los organizadores del encuentro, todo el proyecto del

L'APUNT

La incomparable ‘estrella’ de Ferràn Adrià



FERRÀN ADRIÀ CON UNA RÉPLICA DE SU ESTRELLA EN EL PASEO MARÍTIMO, JUNTO A MANU REYES (CENTRO) Y GUILLERMO MASSANA

La historia de Ferran Adrià y Castelldefels ha vuelto a encontrarse allí donde comenzó todo. Dentro de *The Food Capital Summit* la ciudad ha rendido homenaje Adrià, uno de los cocineros más influyentes del mundo con la inauguración de una estrella que lleva su nombre en el Paseo de las Estrellas del paseo Marítimo, un reconocimiento cargado de simbolismo para quien inició su trayectoria profesional como friegaplatos en la cocina del restaurante Embarcadero, del Hotel Playafels.

El acto, celebrado en la plaza de Les Palmeres dentro de la programación de *The Food Capitals Summit*, ha reunido a representantes institucionales, profesionales del sector gastronómico y de delegaciones internacionales que participaban en el encuentro. Muy emocionado, Ferran Adrià ha agradecido una distinción que considera especialmente significativa por los recuerdos que le unen a Castelldefels. “Hemos sido cinco

veces el mejor restaurante del mundo, pero este es un premio muy especial. Es un tema emocional, por mi vinculación con Castelldefels”, ha señalado durante el homenaje.

El alcalde, Manu Reyes, recordó que la ciudad fue el lugar donde Adrià comenzó su carrera y ha vuelto a destacar el papel de la gastronomía “como uno de los principales motores económicos” locales. El reconocimiento también ha servido “para poner en valor la labor de los cocineros y reforzar la autoestima, la autoafirmación y el reconocimiento de todo el sector gastronómico”, ha apuntado el concejal de Turismo, Guillermo Massana.

La nueva estrella de la plaza de Les Palmeres no solo es un brindis a la trayectoria de Ferran Adrià, sino que es un lazo que también conecta los orígenes más humildes del chef, protagonista inigualable de una carrera que ha transformado la cocina contemporánea y ha situado la innovación gastronómica española en el mapa mundial.

Arròs de Castelldefels ejemplifica una tendencia creciente en las ciudades gastronómicas: la creación de símbolos culinarios capaces de representar un territorio completo. En este caso específico, el arroz conecta el producto agrícola del Parc Agrari, la tradición marinera mediterránea y la oferta gastronómica local. Se ha convertido, en términos de marketing territorial, en un elemento extrapolable de diferenciación y posicionamiento.

No es casualidad que una parte importante de las actividades del Summit haya girado alrededor de este concepto. Aprender de los éxitos... y también de los errores. Quizá el formato

más innovador del encuentro haya sido la sesión denominada *The Feast, The Flop, The Fix*. A diferencia de los congresos tradicionales, donde las ciudades suelen presentar únicamente sus mejores prácticas, en Castelldefels se ha invitado a los participantes a compartir también errores, proyectos fallidos y lecciones aprendidas. “Hemos intercambiado técnicas e incluso formas de elaborar productos de diferentes países. Como experiencia para nuestros cocineros y también para los alumnos

→ Viene de la página 5

de la Escola d'Hostaleria de Castelldefels ha sido algo involuible", ha asegurado Elías Vigil. Guillermo Massana agrega que uno de los aspectos más destacados del certamen ha sido precisamente "la colaboración público-privada, con la participación de la Escola d'Hostaleria, los estudiantes, las entidades profesionales y las administraciones, trabajando conjuntamente para impulsar la gastronomía como motor de promoción y desarrollo local", ha rubricado el concejal.

Al foro de Castelldefels han asistido representantes de ciudades como San Antonio, Turín, Helsinki, Montreal, Stavanger, Lausana, Wrocław o Callao, que han expuesto experiencias relacionadas con la construcción de marcas gastronómicas, el liderazgo femenino en la restauración, la promoción del producto local, la gastronomía vinculada a grandes eventos o la preservación de las tradiciones culinarias frente a la globalización. Para muchos asistentes, esta fue una de las aportaciones más valiosas del Summit porque ha facilitado "el intercambio de soluciones reales a problemas comunes" que afrontan los destinos turísticos contemporáneos.

La identidad como ventaja competitiva

Otro de los grandes ejes del *Food Capitals Summit* ha sido el de la creación de marca territorial. El especialista internacional Stewart Colovin, vicepresidente global de estrategia de marca de *MMGY Global*, ha defendido durante una de las sesiones más seguidas que las ciudades gastronómicas no triunfan únicamente por la calidad de sus restaurantes. "Triunfan cuando son capaces de contar una historia única", ha subrayado. Según Colovin, la gastronomía funciona como una narrativa que permite explicar la historia, el paisaje, la cultura y la identidad de un territorio. Cuando una ciudad consigue articular ese relato de forma coherente, la cocina se convierte en una poderosa herramienta de promoción internacional. Un sector que ya tiene peso económico. La apuesta gastronómica no parte de cero. Su reflexión encaja a la perfección con el caso de Castelldefels, que cuenta actualmente con más de 400 establecimientos vinculados a la restauración, la hostelería y la alimentación, una de las concentraciones más elevadas del litoral metropolitano. La oferta incluye cocina mediterránea, restauración internacional, arrocerías, establecimientos especializados en pescado y marisco, gastronomía de autor y propuestas vinculadas al producto local.

Además, la ciudad se ha incorporado en los últimos años a redes internacionales de promoción gastronómica y ha reforzado su presencia en grandes certámenes turísticos como FITUR, donde ya ha sido reconocida por la sostenibilidad e innovación de su propuesta promocional. A ello se suma una agenda creciente de actividades gastronómicas, jornadas temáticas, campañas vinculadas al Arròs de Castelldefels y acciones de promoción desarrolladas junto al sector empresarial local.

La apuesta gastronómica de Castelldefels llega justo en un momento de fortaleza turística. Los últimos datos municipales muestran que la ocupación hotelera durante la Semana Santa de 2026 superó el 87%, mientras que la temporada estival de 2025 cerró con medias cercanas al 86%. Algunos establecimientos llegaron a registrar ocupaciones prácticamente completas durante los principales periodos vacacionales.

El visitante sigue siendo mayoritariamente nacional, aunque el peso del turismo internacional continúa creciendo, especialmente procedente de Francia, Alemania e Italia. La es-



UNA DE LAS JORNADAS TÉCNICAS DEL 'FOOD CAPITAL SUMMIT' CELEBRADAS AL AIRE LIBRE, JUNTO A LA PLAYA DE CASTELLDEFELS



Continúa en la página 7 →

→ Viene de la página 6

trategia municipal busca precisamente aumentar la estancia media, reducir la dependencia de la estacionalidad y atraer un visitante de mayor valor añadido, interesado en experiencias vinculadas a la gastronomía, la cultura y el territorio. “Aunque el público local y de cercanía continúa siendo prioritario, el objetivo es también atraer visitantes extranjeros y vincular la gastronomía a otros atractivos como el deporte”, ha incidido el edil de Turismo

Vista con perspectiva, la primera edición del *The Food Capitals Summit* deja una conclusión evidente. Castelldefels ha utilizado la gastronomía para explicar un modelo de ciudad, una visión alineada con las nuevas corrientes internacionales impulsadas por organizaciones como *Délice Network* e *IG-CAT*, que defienden situar la alimentación en el centro de las políticas de desarrollo territorial y bienestar comunitario. Ade-

más, se han hecho los deberes y el *networking* va a fructificar en “nuevas colaboraciones que se materializarán, entre otros ámbitos, en la próxima edición de FITUR y en intercambios de chefs y colaboraciones en festivales y ferias gastronómicas locales”, han avanzado fuentes municipales.

Por eso, el gran legado del *Summit* es que Castelldefels se ha significado en el mapa gastronómico mundial y ha dejado de ser solo un atractivo turístico más. “La gastronomía ha de convertirse en uno de los principales elementos de atracción de visitantes de Castelldefels”, ha recalcado Guillem Massana. Es decir, la gastronomía entendida como un elemento de transformación, como herramienta para construir identidad, generar riqueza, atraer talento y fortalecer el vínculo entre productores, cocineros y quienes disfrutan del territorio. La estrategia tiene todo el sentido porque, al fin y al cabo, pocas cosas explican mejor una ciudad que aquello que se sirve sobre una mesa y deja huella en el paladar. ///



M. ORTIZ (IZQUIERDA) Y C. GONZÁLEZ PREPARANDO ARRÒS DE CASTELLDEFELS

EL PRISMA

El cedazo

Lluís M^a Estruch

COL·LABORADOR I LLICENCIAT EN GEOGRAFIA I HISTÒRIA



Si en Asturias y otros lugares de España se pasa el cedazo para hallar pepitas de oro en los ríos, yo trataré de hacer lo mismo en relación a ese tema, tan excesivamente de moda, que es la técnica culinaria. O mejor, la gastronomía en toda su extensión.

Siempre han existido las casas de comidas, mesones, fondas y tabernas donde hemos celebrado esos ritos de paso que son los nacimientos, comuniones, bodas y hasta en algunos lugares los funerales, con platos tradicionales y precios no excesivos, procurando trasladar el banquete familiar al exterior, para descanso doméstico y potenciar la sociabilidad.

Con un cierto desahogo económico decayeron ciertos topicaos: “se come mejor en casa, que fuera...” y el ya un tanto fuera de uso sobre la mujer y sus habilidades como cocinera excelsa. En los años 60, con el coche y la bonanza material, empezaron las excursiones en busca de una restauración fuera del domicilio.

Y a comparar y disfrutar el arte culinario ajeno con el propio: paellas, carne asada, pollo, cerdo y postres que no fueran fruta. Mucho atiborrarse aún, que se había pasado hambre. Los precios eran moderados, las reservas flexibles y las esperas en sala mínimas. La excursión valía la pena. Casi siempre, la gente, de vuelta, compraba embutidos, huevos, frutas, verduras y hasta fardos de cava, garrafas de vino, panes y aceite que se vendían en el propio merendero o en ruta.

Pero el refinamiento y la paulatina sofisticación cultural que los viajes, el turismo exigente y la gran curiosidad personal por las modas y tendencias de más allá de los Pirineos, me llevaron a singularizarme con mi particular batea en buscar las pepitas de oro de la ya reconocida gastronomía como un arte entre sensorial y artesano. Empecé a puntuar por gustemas mis visitas a restaurantes, según Levy-Strauss.

Visité restaurantes barceloneses, donde entre semana faltaban clientes, pero el servicio se mostraba molesto por tener que atenderte. Aprendí a impostar la voz - soy bajo grave - y a dar instrucciones en lenguaje alto. Si todo funcionaba, volvía otra vez. Recuerdo el desaparecido “Reno” con sus platos de caza y su cocina afrancesada y a otros muchos de categoría: Tramontà, Casa Calvet, Drolma...Raco d'en Faves, el Bullit.

Los camareros barceloneses eran más displicentes que los de Madrid. Usando el “Puente aéreo” de la época pude comparar. Allá en la villa y corte descubrí el “Horcher”, un restaurante de raíz germánica, donde me sentí cohibido dado el



alto nivel de sus manjares e inmejorable servicio: cubtería de plata y manteles almidonados, los camareros impecables en sus fracs con chaleco. Esta pepita de oro, este hallazgo, me resultó tan caro como su minuta final caligrafiada en cartera de cuero. Otro histórico madrileño que me pareció un fraude fue el “Lhardy” con su consomé, cocido y sus timbres con tronada decoración isabelina (1839). Pero el Club 31 subterráneo, una estrella, para mí era superior al triestrellado (Michelin) “Zalacain”, donde me ofrecieron como extraordinarias unas borrajas, un plato que aborrezco. Admito que hice uso en lo sucesivo de las “Guías gastronómicas” muy orientativas para un dilettante. Y me leía las crónicas del tema de Néstor Luján.

En esa época, los camareros eran ya trovadores que te cantaban las excelencias de lo que te servían. El sommelier, con su venera al cuello, ofrecía su repertorio de caldos. Y, más tarde, aguas minerales islandesas o del Monte Fuji.

Tras la búsqueda de pepitas de oro, con sus decepciones y alegrías, nos ocurrió tener que cumplimentar nuestro rito de paso nupcial y para el banquete preceptivo, se eligió al dos estrellas Michelin, “El Raco d'en Binu” de Argentona, con Francesc Fortí al mando y su culto por la alta cocina francesa. Ni que decir tiene que el banquete fue un éxito y que yo mismo repetí las dos raciones de unos parientes ausentes. No sobró nada.

Ya un tanto informado decidí irme al Norte vasco donde Juan M^a Arzak, un hombre listo y bonachón había convertido su fonda familiar de bodas y comuniones, en un restaurante señero de la “nueva cocina”. Con total sencillez nos autografió una carta, después del opíparo festín y cometió el error de enviarnos a su colega Subijana, donde el magnífico emplazamiento del

local no se correspondía con la oferta y sus altos precios. Más al Oeste, recuerdo las empanadas de maíz con veiras del “Chocolate” (1969-2007) en Villagarcía de Arosa, por el que fue cocinero de Julio Iglesias y primera estrella Michelin gallega. Más abajo, la cocina portuguesa muy casera, buena, pero falta de un necesario toque de clase que la distinga, bacalao a parte.

La colección de pepitas de oro aumentaba y faltaba explorar ya en Francia en su búsqueda, el río Saona, afluente del Ródano, concretamente en Collonges, cerca de Lyon, sede y patria chica del gran Paul Bocuse -el Papa de la nueva cocina del mercado-, el indiscutido, el imitado por tantos chefs españoles, el que daría la primacía al buen producto del mercado y que renunciaría al abuso de las salsas enmascaradoras del buen sabor natural. Este corpulento chef de 1,83 m. con su cofia blanca y su legión de honor, era un cocinero de la séptima generación de cocineros que se remontaba al S. XVIII y que nunca renunció a sus lugares y orígenes familiares. Lyon es una ciudad complicada, sin GPS, obras y mapas imprecisos y hasta una cierta mala fama de lincenciencia en aumento. Pero aún así, nuestro coche halló el “Auberge du Pont de Collonges”.

Había poca gente, un taxista comiendo con su coche aparcado, tres comensales en sobremesa. Una cocina pulcrísima con sus aceros y cobres a la vista como un laboratorio, con sus cocineros-laborantes de blanco impoluto. Aquel escenario transparente sería después imitado, -se acabarían las cocinas secretas y sucias y los cocineros manchados de restos de comida-, los humos, y malos olores.

Nos atendió su madre con naturalidad y tras el encargo en un comedor con poca gente, fuimos recibiendo los exquisitos manjares del gran Bocuse.

Recuerdo su sopa de trufas VGE en honor de Valery Giscard d'Estaing, una pularda y una lubina salvaje, más quesos y postres de especialidad. Todo excelente hasta el café que acostumbra a desentonar en muchos restaurantes de lujo.

Es esta la gran pepita de oro, hallada en mis experiencias gastronómicas. El Santo Grial que permanece en el recuerdo, un summun, un todo que no puedo separar de este hombre que tuvo por 55 años tres estrellas Michelin en su restaurante, y que vivió con tres mujeres, su madre y dos hijos. En la minería está la mena (pepita de oro) y la ganga, sin valor como mucha cocina actual infatuada. ///

Castelldefels aposta per un model de ciutat intel·ligent

L'Ajuntament estructura la seva estratègia digital al voltant de tres grans eixos: els serveis a la ciutadania, la millora de l'eficiència interna i la consolidació d'infraestructures digitals

Redacció

L'Ajuntament de Castelldefels està desenvolupant un full de ruta ambiciós a desplegar fins al 2027, amb l'objectiu d'evolucionar cap a un model de municipi més intel·ligent, sostenible i connectat. En aquest marc, Castelldefels s'ha incorporat recentment a la Xarxa Espanyola de Ciutats Intel·ligents (RECI), tot reforçant el seu compromís amb la innovació, la col·laboració intermunicipal i la millora contínua dels serveis públics.

L'Estratègia de Transformació Digital de Castelldefels aplega fins a 25 projectes i està estructurada al voltant de tres grans eixos: els serveis a la ciutadania, la millora de l'eficiència interna i la consolidació d'infraestructures digitals.

Gestió intel·ligent de l'aparcament i dels aforaments

Un d'aquests projectes és la gestió intel·ligent de cinc bosses d'aparcament, així com altres usos específics (incloent-hi càrrega i descàrrega, places reservades per a persones amb mobilitat reduïda i altres tipologies regulades).

L'estratègia inclou el disseny i la posada en marxa de solucions tecnològiques que permetin conèixer i gestionar, de manera fiable i en temps real, els fluxos de persones en espais com la platja, el passeig marítim o esdeveniments esportius, culturals i festius. L'objectiu és millorar la presa de decisions en mobilitat, seguretat, planificació urbana, operativa policial, gestió turística i resiliència.

Equipaments intel·ligents

S'ha previst la creació d'una xarxa d'equipaments intel·ligents (cívics, culturals, esportius) que incorporaran tecnologies digitals per millorar l'eficiència, la sostenibilitat energètica, el manteniment, la seguretat i la qualitat del servei ofert a la ciutadania.

Càmeres per millorar la seguretat i sensors per al control d'inundacions

Es desenvoluparà un sistema integral de gestió i anàlisi de vídeo basat en IA, destinat a unificar, modernitzar i potenciar

totes les càmeres municipals. Aquest sistema garantirà una gestió centralitzada, segura i eficient, millorarà la seguretat ciutadana i reforçarà la capacitat de prevenció, resposta i investigació, reduint els temps de reacció davant d'incidents. Les càmeres no tindran reconeixement biomètric i respectaran estrictament el reglament europeu de IA i el reglament europeu de protecció de dades.

D'altra banda, s'implantaràn sensors per al control de cabals d'aigua i prevenir inundacions.

ReCitty: una plataforma per a una ciutat intel·ligent

Aquests projectes aterran a ReCitty, una plataforma Smart City que actuarà com a infraestructura tecnològica transversal per a la gestió urbana basada en dades. Unifica totes les dades urbanes en un únic nucli intel·ligent. La seva implantació permetrà integrar informació de sensors, dades de bases de dades municipals i informació pública. Integrarà dades d'aparcaments, inundacions i sensors de mobilitat o meteorològiques, entre d'altres. ReCitty s'integrarà amb la plataforma intel·ligent de destinacions (per a ciutats Destinació Turística Intel·ligents) de SEGITTUR. La creació i la implantació de la plataforma compta amb finançament de la Unió Europea a través dels fons Next Generation.

Un geoportal per a la ciutadania

S'impantarà un Geoportal que posarà a la disposició de la ciutadania un visor web georeferenciat, intuïtiu i accessible, que centralitzarà la informació territorial municipal i les dades procedents de sensors connectats a la Plataforma Smart City. L'objectiu és reforçar la transparència, millorar la comprensió de l'entorn urbà i simplificar l'accés a informació clau sobre la ciutat.

Bessó Digital

Es tracta d'un model virtual dinàmic i operatiu que permetrà simular, analitzar i optimitzar la planificació i la gestió urbana.

Un govern obert i transparent

L'Ajuntament vol reforçar la rendició de comptes mitjançant un ecosistema de dades obertes renovat, facilitant la reutilit-

zació de la informació per part de la ciutadania, empreses, desenvolupadors i la comunitat investigadora.

Així mateix, s'està impulsant una comunicació institucional moderna, accessible i en temps real mitjançant una xarxa unificada de pantalles digitals a la via pública i en equipaments municipals. Aquest sistema millora la comunicació pública i la transparència institucional.

Projectes per millorar l'atenció municipal a la ciutadania

L'estratègia inclou el desenvolupament d'un Pla Director d'Ús Ètic i Estratègic de la IA, que definirà les bases per aplicar-les responsablement, transparentment i orientada al bé comú. Aquest pla es complementa amb iniciatives de simplificació i automatització de processos administratius.

Una nova manera d'organitzar l'acció pública

En definitiva, la transformació digital a Castelldefels no es limita a incorporar tecnologia: implica una nova manera de pensar i organitzar l'acció pública amb un objectiu clar: oferir serveis públics més eficients, més accessibles i més propers a les persones. ///



FAÇANA DE L'AJUNTAMENT DE CASTELLDEFELS I UNA DE LES PANTALLES DIGITALS DE LA CIUTAT

L'Escola d'Hostaleria pone la guinda al pastel

La primera edición del nuevo curso 'Inspira Pastelería' finaliza con un buen balance y ya hay demanda para la segunda convocatoria

El centro formativo de Castelldefels se ha consolidado como una prestigiosa puerta de entrada al mercado laboral del sector hostelero

J. A. Mezquita

En l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels parece que han dado con la fórmula mágica para convertir la formación gastronómica en una historia de éxito. Después de consolidar sus programas de FP Dual en cocina y sala como una de las principales canteras de empleo en el sector hostelero del Baix Llobregat, el centro suma ahora un nuevo logro con los buenos resultados de *Inspira Pastelería*®, su novísimo programa boutique de pastelería profesional. La primera edición de esta formación justo acaba de concluir con un balance muy positivo. Pero eso no es todo. La segunda convocatoria, prevista para el próximo mes de septiembre, ya tiene comprometidas cerca de la mitad de sus plazas antes incluso de que se haya iniciado oficialmente el proceso de inscripción.

El dato no es menor. Si los cursos de FP Dual reciben cada año más de 300 candidaturas para apenas 60 plazas y registran niveles de inserción laboral cercanos al 100%, el éxito de *Inspira Pastelería* confirma que la demanda de formación especializada en gastronomía sigue al alza. La peculiaridad es que este programa no está orientado solo a encontrar empleo, sino también a impulsar proyectos propios y fomentar el emprendimiento en un sector que vive un momento de gran dinamismo.

La exigencia de un obrador profesional

La iniciativa ha sido diseñada para grupos reducidos de entre ocho y diez alumnos, lo que permite una atención personalizada y un seguimiento constante de cada participante. La formación, completamente presencial, se desarrolla en las instalaciones de la escuela y suma 228 horas prácticas en un entorno que reproduce las exigencias de un obrador profesional. Los alumnos trabajan desde el primer día elaborando cremas, masas, tartas, postres individuales, chocolates, glaseados o productos de repostería creativa, además de adquirir conocimientos sobre fotografía gastronómica, marketing y presentación comercial del producto.

Otro de los elementos que explica el interés generado por *Inspira Pastelería*® es su apuesta por la formación presencial. En una época en la que gran parte de la oferta formativa anida en las plataformas digitales, el programa reivindica el aprendizaje directo en el obrador, el contacto con el profesorado y la práctica diaria con material profesional. La presencia de Marielly Parra, creadora de contenido de repostería con más de 434.000 suscriptores en *YouTube*, aporta además una combinación poco habitual entre experiencia profesional, capacidad divulgativa y conocimiento de las nuevas tendencias, un valor añadido muy apreciado por quienes buscan convertir su pasión por la pastelería en una actividad económica viable.

Según explica Frida Martínez, directora del programa, la filosofía de *Inspira Pastelería*® va mucho más allá de la enseñanza técnica. "Diseñamos *Inspira* para que cada alumno encuentre su camino en la pastelería. Hay quien querrá montar



EL NUEVO PROGRAMA FORMATIVO ESTÁ ORIENTADO TANTO AL EMPLEO COMO A IMPULSAR PROYECTOS PROPIOS Y FOMENTAR EL EMPRENDIMIENTO

su propio obrador, otros vender desde casa y otros simplemente crear. Entran a aprender pastelería. Salen con un proyecto de vida", destaca. Aunque la formación está abierta a los mayores de 16 años sin experiencia previa, la primera promoción la integran mayoritariamente mujeres emprendedoras decididas a transformar una afición en una oportunidad profesional.

El crecimiento de este nuevo programa formativo confirma la capacidad de l'Escola d'Hostaleria para detectar las necesidades del sector y ofrecer respuestas formativas adaptadas a la realidad del mercado. No es casualidad que el centro se haya convertido en uno de los más prestigiosos de la comarca. Su modelo, basado en la formación práctica, el contacto permanente con empresas y la empleabilidad, ha permitido que cientos de alumnos encuentren una salida profesional en algunos de los restaurantes más destacados de Castelldefels y del área metropolitana barcelonesa.

De hecho, buena parte de los estudiantes de la FP Dual realizan prácticas remuneradas en establecimientos de referencia y acaban incorporándose a sus plantillas una vez finalizan el curso. Esa conexión directa con el tejido empresarial ha convertido a la escuela en una auténtica cantera de talento para una ciudad que cuenta con cerca de 500 restaurantes y que aspira a consolidarse como uno de los grandes destinos gastronómicos de Cataluña.

Ahora, con el éxito de *Inspira Pastelería*®, la escuela amplía su ámbito de influencia más allá de los fogones y la sala para adentrarse en el universo de la repostería profesional. La elevada demanda de la primera edición y el interés despertado por la segunda convocatoria apuntan a que el programa ha llegado para quedarse. Una prueba más de que la formación gastronómica vive un momento dulce en Castelldefels. //

Maestros de excepción



Mientras los chefs de prestigio internacional acaparaban los focos y aplausos en el *Food Capitals Summit 2026-Chefs Beyond Border*, más de 60 alumnos de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels han vivido entre fogones una experiencia difícil de olvidar. Los estudiantes se han convertido en parte activa del encuentro trabajando codo con codo con profesionales llegados de más de quince ciudades de todo el mundo en seis showcooks. Una formación práctica y multicultural que les ha permitido experimentar de primera mano cómo se trabaja en eventos gastronómicos de primer nivel. Los alumnos de l'Escola d'Hostaleria de Castelldefels también han colaborado en la elaboración de las tapas representativas de los países participantes que se sirvieron durante la cena de gala de clausura, poniendo en práctica todo lo aprendido a lo largo de la semana.

¡Vivan las fiestas de Sant Pollín! El mugido del bravo 'pota blava' que conquista El Prat

Se podrá correr o bailar delante del mítico Pollo local que emula a los encierros pamplonicos de San Fermín del 9 al 12 de julio

“Solo tienes que vestirme de blanco, ponerte el pañuelo y no te hará falta nada más” para disfrutar de la fiesta, asegura la organizacion



EL POLLO DE LOS ENCIERROS DE EL PRAT (SOBRESALIENDO EN MITAD DE LA MULTITUD) ES UNA FIGURA DE FUEGO INSPIRADA EN EL MÍTICO GALLO 'POTA BLAVA' QUE SE HA 'APAGADO' PARA NO DAR MIEDO A LOS NIÑOS. (FOTO: JOSÉ LUIS BRAVO)

Laura García Martínez

Cada mes de julio, El Prat experimenta una metamorfosis colectiva. No es solo que el termómetro suba; es que el pulso de la ciudad se acelera al ritmo de una charanga que parece no tener fin. Lo que comenzó en 2009 como una idea irreverente en una mesa de desayuno se ha convertido, diecisiete ediciones después, en un fenómeno de masas que trasciende lo puramente festivo para tocar la fibra de la identidad local. Sant Pollín no es solo una parodia de los Sanfermines; es una celebración de “comunidad, alegría y pertenencia”, aseguran sus promotores, que ha logrado lo impensable: que un pollo de cartón-piedra despierte prácticamente la misma adrenalina que un toro bravo de 600 kilos.

La semilla de esta locura se plantó mucho antes de la primera fiesta, concretamente en 1991, cuando Ramon Aumedes construyó al Pollo, una figura de fuego inspirada en el mítico gallo *pota blava*, símbolo indis-

cutible de El Prat. Sin embargo, el nacimiento de Sant Pollín como tal tuvo un detonante curioso: el miedo de los niños. Dos miembros de la Colla de Diablos del Prat notaron que los más pequeños temían al fuego del correfoc y se preguntaron a sí mismos: “¿Y si hacemos unos encierros sin fuego y a modo de juego?”.

Ese interrogante fue la chispa. El Pollo dejó de ser solo una figura solemne para convertirse en el protagonista de unos encierros donde el peligro es sustituido por la risa. Aunque, como bien advierten desde la Junta de la Asociación, el *pota blava* tiene su carácter: “¡Porque el Pollo corre detrás de ti y hay que evitar que te pille!”. Si entras en su gallinero, bromea, puede llegar a atacarte.

De tradición cultural a evento transversal

Esta visión es compartida por la edil de Cultura del Prat, Anna Martín Cuello, quien destaca el valor simbólico de la figura: “El pollo *pota blava* forma parte de nuestra pertenencia como ciudad, es identidad, se han convertido en parte de nuestro calendario festivo”. Para el consistorio, el éxito radica en haber transformado una tradición de cultura popular en un evento transversal: “Es una fiesta que nace de una entidad de cultura popular

que decide sacar nuestra figura de fuego, pero sin fuego, para que haga los encierros”, destaca Martín Cuello.

Para quienes descubren la fiesta por primera vez, el impacto es de incredulidad absoluta. Pilar, participante activa y miembro de una colla de Trabucaires, recuerda entre risas su primer contacto con el evento: “Yo al principio pensaba que me lo estaban explicando y que era una broma, que se estaban quedando conmigo... hasta que vi imágenes de reportajes de televisión”. Esa incredulidad se transforma rápidamente en mimetismo. Al año siguiente, Pilar ya no era una espectadora: “Fuimos más preparados, con las camisetas propias de la fiesta... recomendando totalmente la experiencia porque es algo totalmente diferente a lo que conocemos”, insiste.

El realismo de la parodia pamplonica es tal que incluso confunde a los círculos cercanos de los asistentes a través de las redes sociales. Alicia, otra participante del año pasado, relata con humor cómo sus fotos vestida de blanco y rojo generan confusión total: “Cuando colgabas alguna foto, todo el mundo te decía: ‘Anda, no sabía que estabas en Pamplona’... Incluso compañeras de trabajo me decían: ¿Pero cuándo te has ido si esta mañana estabas trabajando?”, relata con una sonrisa.



Pero tras el disfraz y la broma, hay una descarga de adrenalina real. Alicia advierte que, aunque sea un pollo, el respeto en la carrera es necesario: “Parece que un pollo no te pueda dar miedo, pero es que da miedo de verdad, tienes que correr como si fuese un toro porque si no te atropella. Es una pasada”. confirma.

Si la Junta de la Asociación es el cerebro, las peñas son el corazón. Entre ellas destaca Amics Pota Blava, la encargada de dinamizar los momentos clave. Juan Bote, su vicepresidente, define su papel como el de aportar un “rollo divertido e interacción”. Para los incansables peñistas, que ya suman al elenco unas 300 personas, la palabra clave es hermandad.

Desafío logístico y compromiso humano

Sin embargo, detrás del disfrute hay un desafío logístico y de compromiso humano. La regidora Anna Martin Cuello pone el foco en el esfuerzo organizativo: “Necesitamos que siempre haya gente que quiera montar un Sant Pollín, que asuma una responsabilidad tan grande junto con el Ayuntamiento... se lo curran muchísimo”, admite. La entidad ha sabido crear una “metodología de relevo” a través de las peñas, involucrando a familias y jóvenes que, según Martin Cuello, ya tienen la fiesta “más que asegurada” en su ADN.

Manejar una fiesta que atrae a multitudes requiere una precisión quirúrgica. Con los años, el Ayuntamiento de El Prat y la organización han tenido que adaptar el mapa de la ciudad al volumen de gente. “Hemos tenido que cambiar algún encierro porque el aforo en algunas calles no era del todo seguro... hemos buscado espacios más amplios”, explica la concejala de Cultura.

El epicentro de la actividad nocturna y musical se ha desplazado estratégicamente al Fondo d'en Peixo, un espacio que permite una mejor gestión logística, de limpieza y, sobre todo, de convivencia vecinal. La regidora es clara respecto al equilibrio entre fiesta y descanso: “No es una fiesta que dure hasta las tres de la mañana... los ruidos durante toda la noche no se dan”. Existe una “mesa de trabajo” permanente donde participan Policía, Cultura, Protección Civil y la propia entidad para que el engranaje funcione: “Trabajamos para ser ágiles en la movilidad... que los vecinos no se sientan atrapados y que las calles se abran rápidamente tras el encierro”.

La imagen de la calle Madoz convertida en un “mar de gente” antes del pregón es la prueba visual del éxito. Pero el “efecto Sant Pollín” se siente también en la



ÁLBUM DEL SANT POLLÍN DE 2025: GENTÍO EN LAS CALLES, PREGÓN, PEÑAS, CHARANGAS, PAÑOLETAS Y EL POLLO 'POTA BLAVA' (FOTOS: JOSÉ LUIS BRAVO)

economía local. La *Ruta del Pintxo* es el gran motor, vinculando a la restauración en los recorridos festivos. Para Martin Cuello, este vínculo es estratégico: “Los restauradores están contentos... cada año intentamos que puedan participar nuevos establecimientos”, afirma.

No obstante, la edil recalca que el objetivo municipal trasciende el consumo: “Para mí, el eje no es solamente el consumo, sino poder participar de una fiesta de ciudad, de comunidad... de un espacio de encuentro, ocio y cultura”, señala. Desde la compra de ropa blanca hasta las quedadas con forasteros, el pueblo entero se vuelca en una fiesta que es totalmente gratuita para el asistente.

Un calendario sagrado con mística

El calendario de Sant Pollín es sagrado y cada jornada tiene su mística particular: El jueves es el día de los reencuentros. Un inicio pausado pero cargado de expectación. El viernes, la jornada más “canalla”. La Xarangarin (el alma musical del evento) marca el compás mientras la *Ruta del Pintxo* llena las terrazas. El sábado es el clímax familiar, con el pregón desde el balcón de la familia Flors Company, quienes ceden su hogar con una “emoción desbordante”. Es el momento en el que El Prat se viste oficialmente de blanco y rojo. Y el domingo es la despedida nostálgica, el imprescindible “Pobre de mí” de los navarros (adaptado) cierra el ciclo, dejando un vacío que solo se llena empezando a planear el año siguiente. Este año las fiestas se celebran del 9 al 12 de julio.

En una fiesta tan viva, las historias curiosas sobran. Desde ingenieros chinos que quedan fascinados por la



parodia hasta pamploneses que encuentran su refugio en los encierros de El Prat. Las peñas aportan su granito de arena al surrealismo: Amics Pota Blava recuerda con especial cariño cuando subieron al balcón del pregón para dar un “parte de heridos” ficticio, o los “enfermeros” que reparten tiritas entre la multitud tras el paso del Pollo.

Un futuro consolidado como referente

¿Hacia dónde camina Sant Pollín? Para Martin Cuello, el futuro es la consolidación de un modelo propio: “Lo que estaría muy bien es consolidar este modelo de fiesta comunitaria y familiar que nos está funcionando... que la gente se lo quiera pasar bien de manera tranquila y segura”. La ambición de los organizadores es que, en pocos años, sea un referente en toda Cataluña, un evento donde artistas y restauradores busquen activamente participar.

Sant Pollín ha demostrado que, con un poco de humor, mucho trabajo cooperativo y una “bestia” de cartón-piedra, se puede construir una identidad que une a todo un pueblo. Ese niño que hoy juega a provocar al Pollo con un periódico enrollado en la mano es el mismo que mañana llevará el pañuelo rojo con el orgullo de quien sabe que pertenece a algo único. Como dice el mensaje final de la organización para los neófitos: “Solo tienes que vestirme de blanco, ponerte el pañuelo y no te hará falta nada más”. Porque El Prat, durante estos cuatro días, es “el lugar en el mundo” donde el *mugido* del Pota Blava suena más fuerte que nunca. Los que quieran asistir, tienen un mes para prepararse para correr o bailar delante del Pollo más famoso de la comarca. ///

ANUNCI DE L'ÀREA METROPOLITANA DE BARCELONA - Exp. 903355/26



Anunci relatiu a l'acord adoptat per la Junta de Govern de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, en sessió ordinària celebrada el 28 d'abril de 2026, que inicia l'expedient d'expropiació forçosa, pel procediment d'urgent ocupació, per a la determinació del preu just i posterior ocupació dels béns i drets afectats pel projecte constructiu de rehabilitació col·lector interceptor Castelldefels de conformitat amb la relació de titulars i béns i drets afectats. La utilitat pública i necessitat d'ocupació han quedat implícitament declarades per l'aprovació definitiva del projecte, d'acord amb la normativa en matèria d'aigües de Catalunya.

Es disposa l'aixecament de les actes prèvies a l'ocupació respecte dels propietaris inclosos en la relació de béns i drets de les finques afectades per l'execució del projecte. Tanmateix, formular fulls de dipòsits previs a l'ocupació, així com continuar la tramitació de l'expedient en les fases del preu just i pagament, segons disposa la Llei d'Expropiació Forçosa i formalitzar l'acta de pagament i ocupació als efectes escaients.

Es fixa els dies 16 i 17 de juny 2026, al lloc, el dia i l'hora assenyalades en el quadre annex per procedir a l'aixecament de les actes prèvies a l'ocupació dels béns i els drets que s'expropien.

Aquest acord també es notifica individualment a les persones incloses en la relació de béns i drets, amb l'advertiment que hauran d'assistir a l'acte els titulars dels béns i els drets afectats, personalment o representats per una persona degudament autoritzada, i presentar els documents acreditatius de la seva titularitat i l'últim rebut de l'impost sobre els béns immobles (IBI) que correspongui al bé afectat i, si ho estimen convenient, poden anar acompanyats, a càrrec seu, de perits o notari, informant-los que no és procedent cap recurs, però els interessats, una vegada publicada la relació i fins al moment de l'extensió de l'acta prèvia, poden formular per escrit davant l'organisme expropiant, al·legacions únicament a l'efecte de solucionar possibles errors que s'hagin comès en la relació dels béns afectats per l'ocupació urgent.

L'aixecament de les actes prèvies tindrà lloc a:

A l'Ajuntament de Gavà, Plaça de Jaume Balmes s/n, els dies i hores indicats a la notificació individual, d'acord amb les publicacions efectuades.

A continuació, els assistents es traslladaran, si escau, als terrenys afectats per tal de procedir a la redacció de les actes.

Barcelona, 30 d'abril de 2026
El secretari accidental, Juan Antonio Pérez Vila

CALENDARI D'ACTES PRÈVIES A L'OCUPACIÓ

Finca núm.	Dades del titular afectat	Ref. Cadastral	Ocupació Temporal (m2)	Lloc:	Data:	Hora
18	Alberto Amargos Torruella	08088A005001450000WI	180,67	Ajuntament de Gava	16/06/2026	9:00
	Joaquin Amargos Torruella					
10	Angel Yortanov Angelov	08088A006001200000WD	282,11	Ajuntament de Gava	16/06/2026	9:30
30	Antonio José Ferrer Oliveras	08088A006001620000WU	43,43	Ajuntament de Gava	16/06/2026	10:00
16	Comercio y transformación de maderas SA	08088A006001260000WZ	85,3	Ajuntament de Gava	16/06/2026	10:30
1	Jaume Bruach Olivella	08088A009001160000WE	267,1	Ajuntament de Gava	16/06/2026	11:00
2	Joan Molinos Figueras	08088A009001180000WZ	311,99	Ajuntament de Gava	16/06/2026	11:30
7	Urbe 2097, S.L. Empresa Promotora	08088A006001310000WH	70,49	Ajuntament de Gava	16/06/2026	12:00
28	Maria Isabel Shelly Domenech	08088A005000890000WH	283,66	Ajuntament de Gava	16/06/2026	12:30
6	Maria Paloma Lorenzo Yuste	08088A009001220000WU	79,12	Ajuntament de Gava	16/06/2026	13:00
19	Landcompany 2020, SLU	08088A005001690000WO	101,68	Ajuntament de Gava	16/06/2026	13:30
20		08088A005000950000WB	60,64	Ajuntament de Gava	16/06/2026	13:30
21		08088A005000940000WA	190,62	Ajuntament de Gava	16/06/2026	13:30
22		08088A005000930000WW	192,89	Ajuntament de Gava	16/06/2026	13:30
23		08088A005000920000WH	145,42	Ajuntament de Gava	16/06/2026	13:30
24	Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria, S.A.	08088A005001670000WF	75,56	Ajuntament de Gava	16/06/2026	14:00
15		08088A006001250000WS	214,44	Ajuntament de Gava	16/06/2026	14:00

Finca núm.	Dades del titular afectat	Ref. Cadastral	Ocupació Temporal (m2)	Lloc:	Data:	Hora
4	Miguel Angel Aznar Vilchez	08088A009001350000WT	153,49	Ajuntament de Gava	17/06/2026	9:00
	Luis Pez Muns					
	Ramon Pez Muns					
9	Mireia Josa Roig	08088A006001190000WI	200,49	Ajuntament de Gava	17/06/2026	9:30
12	Montserrat Martinez Exposito	08088A006001220000WI	776,65	Ajuntament de Gava	17/06/2026	10:00
	Cristian Molina Navarro					
3	Natalia Borja Figuls	08088A009001290000WQ	53,6	Ajuntament de Gava	17/06/2026	10:30
	Frederic Borja Figuls					
26	Mas Vilanova, S.L.	08088A005001650000WL	40,69	Ajuntament de Gava	17/06/2026	11:00
5	Nuria Janer Medina	08088A009001210000WZ	166,18	Ajuntament de Gava	17/06/2026	11:30
14	Maria Dolors Lavilla Prats	08088A006001720000WQ	232,35	Ajuntament de Gava	17/06/2026	12:00
	Paradise Estate Management SL.					
13	Northern Safari S.L.	08088A006001240000WE	1.252,88	Ajuntament de Gava	17/06/2026	12:30
25		08088A005000910000WU	89,49	Ajuntament de Gava	17/06/2026	12:30
27		08088A005000900000WZ	176,95	Ajuntament de Gava	17/06/2026	12:30
29		08088A005001540000WH	358,54	Ajuntament de Gava	17/06/2026	12:30
8	Societat General d'Aigües de Barcelona SA	08088A006001160000WR	135,51	Ajuntament de Gava	17/06/2026	13:00
11		08088A006001210000WX	336,21	Ajuntament de Gava	17/06/2026	13:00
17		08088A005000980000WQ	152,46	Ajuntament de Gava	17/06/2026	13:00

El Baix Llobregat reforça la seva xarxa de teatres i auditoris amb més de 3,3 milions d'euros

Cornellà, el Prat i Viladecans reben subvencions per impulsar programació estable, festivals, creació artística i projectes culturals

La inversió promou espectacles de teatre, música, dansa, circ i arts de carrer i per donar suport a iniciatives per atreure públic

Redacció

Els teatres, auditoris i espais culturals del Baix Llobregat guanyen múscul. La subvenció destina més de 3,3 milions d'euros fins al 2027 als equipaments escènics i musicals de Cornellà, el Prat i Viladecans per reforçar la programació d'arts en viu i ampliar l'activitat cultural als municipis.

La inversió permet impulsar espectacles de teatre, música, dansa, circ i arts de carrer, però també donar suport a residències artístiques, projectes de mediació cultural i iniciatives per atreure nous públics als teatres i auditoris del territori.

Les subvencions formen part del Sistema Públic d'Equipaments Escènics i Musicals de Catalunya (SPE-EM), la xarxa impulsada pel Departament de Cultura que agrupa teatres i auditoris d'arreu del país amb l'objectiu de garantir l'accés a la cultura en condicions d'igualtat i reforçar l'activitat cultural de proximitat.

El model funciona de manera coordinada entre Generalitat de Catalunya, ajuntaments i diputacions, i busca consolidar una oferta cultural repartida de forma equilibrada pel territori, alhora que reforça el sector professional de les arts escèniques i musicals. Aquesta estructura també permet optimitzar recursos, evitar duplicitats en les programacions i millorar la coordinació cultural entre municipis.

Els espais culturals del Baix dins el sistema

Al Baix Llobregat, els municipis integrats dins aquest sistema d'equipaments multifuncionals són Cornellà, el Prat i Viladecans. El Prat és el municipi que rep més finançament per impulsar programació i projectes culturals, amb un total d'1,3 milions d'euros destinats al Teatre L'Artesà, La Capsa, el Cèntric Espai Cultural, El Modern, entre d'altres.

Viladecans obté subvencions per valor d'1,13 milions d'euros per al Teatre Auditori Atrium. Finalment, a Cornellà de Llobregat, els equipaments integrats al sistema són l'Auditori de Cornellà, l'Auditori Sant Ildefons, la Sala Padró i la Sala Ramon Romagosa del Patronat Cultural i Recreatiu, que reben en conjunt més de 915.000 euros.

Del total de la subvenció, 2,78 milions d'euros provenen de la Generalitat i 575.000 euros de la Diputació de Barcelona.

Molt més que espectacles

Les ajudes no només cobreixen programació teatral o



ESPECTACLE "TRECANOUS" A L'AUDITORI DE CORNELLÀ (FOTO: JOSE LUIS BRAVO)

concerts. També financen projectes de mediació artística, iniciatives de transformació social a través de la cultura i programes de suport a creadors professionals.

Els equipaments també impulsen residències artístiques, estratègies de captació i fidelització de públics i accions vinculades a les polítiques d'igualtat dins les

arts escèniques i musicals.

En el cas dels projectes amb pressupostos més elevats, les programacions han d'incloure continguts específics com dansa contemporània, circ contemporani, arts de carrer, noves dramatúrgies, concerts de música de cambra i programació de jazz i músiques improvisades. ///





EL EQUIPO DE LA DOCTORA GARCÍA-TEJEDOR PROPONE UNA ALTERNATIVA AL TRATAMIENTO DE LA ENDOMETRIOSIS GUIADO POR ECOGRAFÍAS (EN LA FOTO) QUE EVITA EL TRATAMIENTO QUIRÚRGICO DE LA ENFERMEDAD

Los especialistas del Hospital de Bellvitge abanderan la lucha contra la endometriosis

El 10% de las mujeres en edad reproductiva padecen la enfermedad que provoca dolores intensos y un deterioro de la calidad de vida

El equipo médico lleva años perfeccionando un nuevo procedimiento guiado por ecografía que consiste en pinchar el quiste benigno

Anabel Castillo Ruiz

Afecta a más de 180 millones de mujeres en el mundo, tarda hasta diez años en diagnosticarse y, durante décadas, su tratamiento principal ha sido el quirófano. La endometriosis es una enfermedad que padecen el 10% de las mujeres en edad reproductiva, en la que el tejido que recubre el útero crece fuera de él. Provoca dolor intenso -especialmente durante la menstruación-, infertilidad y un deterioro notable de la calidad de vida. De hecho, uno de los relatos más frecuentes en la consulta de la doctora Amparo García-Tejedor en el Hospital Universitario de Bellvitge (HUB), es la incapacidad de muchas de sus pacientes para realizar actividades diarias durante el ciclo menstrual.

Lo explica Alba Busto, de 23 años y diagnosticada con endometriosis hace dos años: “Siempre he sentido fuertes dolores durante la menstruación, pero fue hace un par de años cuando me lo diagnosticaron”. Alba descubrió que padecía la

enfermedad un día corriente, en el trabajo. “Estaba trabajando y el dolor empezó a intensificarse; cada vez sentía más dolor y empecé a sentir temblores. Mi jefe me vio y me dijo que me fuera a casa directamente”, explica. Esa misma tarde, Alba fue al Hospital de Sant Joan de Déu en Sant Boi de Llobregat, donde la trataron y le diagnosticaron la enfermedad. “Me hicieron una ecografía, y en la pantalla vi algo raro: era un quiste. En aquel momento no lo sabía; solo veía una especie de mancha. Después de varias preguntas rutinarias, los médicos me dijeron que era muy posible que el fuerte dolor que sentía fuese causado por la endometriosis”, detalla.

Alba había pasado años con un dolor intenso que no comprendía; lo habitual era asumir que la regla tenía que doler. Y es que una de los retos que presenta la endometriosis es su difícil diagnóstico, ya que los síntomas se confunden con otras patologías. Además, el dolor menstrual sigue estando socialmente normalizado como algo que las mujeres deben experimentar, explica la doctora García-Tejedor. De hecho, según detalla la doctora, “a veces se tarda entre cinco y diez años en encontrar un diagnóstico claro”. Los retrasos en los análisis médicos también se atribuyen a la dificultad para visibilizar los quistes pequeños en las pacientes, que no son visibles en imagen si no

superan los cinco milímetros, asegura García-Tejedor.

La endometriosis es un símbolo de las desigualdades históricas que ha sufrido la mujer en el ámbito de la ciencia. Durante décadas, el dolor menstrual ha sido minimizado o ignorado como síntoma clínico relevante. El retraso diagnóstico de entre cinco y diez años que siguen sufriendo muchas pacientes es, en parte, herencia de esa historia. Y los pequeños avances que se establecen en el sector de la medicina y la investigación a menudo dependen de la “motivación” personal de los profesionales, explica García-Tejedor.

Fue precisamente este el aliciente que empujó al equipo de Bellvitge a avanzar en la investigación de la enfermedad. Así, hoy, un grupo de especialistas liderado por la Dra. García-Tejedor en el Hospital de Bellvitge propone una alternativa que evita el tratamiento quirúrgico de la enfermedad.

El equipo de Bellvitge lleva años perfeccionando un nuevo procedimiento, que consiste en pinchar el endometrioma (el quiste benigno que explica la endometriosis y que las pacientes, como Alba, tienen). El médico, guiándose por ecografía, aspira el contenido del quiste y aplica alcohol para destruir las células que lo generan. “Todo ello en unos 30 minutos, de forma ambulatoria y sin anestesia general”, explica la doctora.

Una metodología que permite evitar tratamientos más invasivos y con más complicaciones, como el quirúrgico, continúa la ginecóloga.

La técnica que propone Bellvitge puede evitar aproximadamente el 80% de las cirugías por endometriosis ovárica y resulta cinco veces más económica que la laparoscopia, la intervención quirúrgica de referencia hasta ahora. Así, con el nuevo tratamiento de punzado, pacientes como Alba podrían evitar pasar por el quirófano y optar por una alternativa menos invasiva si la situación lo requiriese. De hecho, ella explica que los médicos que trataron su caso le advirtieron de que, en el futuro, podría ser necesario plantearse la intervención quirúrgica. Especialmente si la enfermedad evolucionaba y le impedía llevar una vida normal. “Por ahora no era imprescindible, pero seguía sobre la mesa como opción si el dolor se intensificaba”, detalla.

Esta historia no empieza en un laboratorio bien financiado ni en el seno de un proyecto europeo. Empieza en la observación clínica cotidiana y en las horas que el equipo de Bellvitge dedicó fuera de su jornada laboral. “Nosotros empezamos a ver quistes simples de pacientes cuando hacíamos esta técnica -parecida a la que se hacía en tiroides o en hígado- y funcionaba. Entonces pensamos que igual los endometriomas también se podrían beneficiar”, explica García-Tejedor.

Los buenos resultados del primer ensayo catapultaron la investigación hacia la siguiente fase: la obtención de una beca del Fondo de Investigación Sanitaria (FIS) del Instituto de Salud Carlos III. “Lo único que estas becas ofrecen es el seguro y la monitorización, y poca cosa más. Pero al menos tenemos este apoyo para poder seguir”, destaca García-Tejedor. Y de este impulso nació el estudio ESCOMA, que comparará la



EL TRATAMIENTO CONTRA LA ENDOMETRIOSIS DEL HUB SE REALIZA DE FORMA AMBULATORIA EN MEDIA HORA Y SIN ANESTESIA GENERAL

evolución de 288 mujeres de entre 18 y 40 años reclutadas en varios hospitales de España, empezando por Bellvitge.

Uno de los aspectos más destacados de la nueva línea de investigación tiene que ver con el enfoque en la preservación de la función ovárica. El tratamiento quirúrgico de la endometriosis ha sido cuestionado precisamente por el daño que puede causar al tejido ovárico sano, ya que cada intervención implica un riesgo en la preservación de óvulos de la paciente. Así, el estudio analizará dos grupos, mujeres con endometriosis que reciben la punción ecoguiada con alcohol frente a las que únicamente reciben tratamiento médico o se mantienen en observación. El seguimiento de ambos grupos permitirá evaluar el dolor, la calidad de vida, los folículos ováricos, la fertilidad y las tasas de embarazo de las pacientes.

Además, la investigación pretende dar respuesta a uno de los principales desafíos asociados a la enfermedad. Cerca del

40% de las mujeres con endometriosis presentan problemas de fertilidad y, hasta ahora, las opciones terapéuticas han sido muy limitadas. “No se hace nada para las pacientes con endometriomas que quieren quedarse embarazadas: simplemente se observa para no comprometer la reserva ovárica. Con la punción creemos que podremos evitar que el quiste se complique e incluso mejorar la fertilidad”, explica García-Tejedor.

Pacientes como Alba encuentran en este nuevo hallazgo una esperanza tangible para afrontar una enfermedad que durante años ha permanecido invisibilizada. El estudio ESCOMA aspira a aliviar el dolor y mejorar la calidad de vida de las mujeres con endometriosis, además de abrir una nueva vía para preservar su fertilidad sin comprometer la función ovárica. Este avance podría marcar un antes y un después en el abordaje de la patología que, pese a su impacto, ha permanecido durante mucho tiempo relegada a un segundo plano. //



JUAN CARLOS PADILLA, Ganador del Premio Vallirana de Novela Histórica 2026

“La lectura es la clave de la educación y de tener personas cultas, sensatas y valiosas”

Juan Carlos Padilla Estrada (Alicante, 1959) es el autor ganador del IV Premio Vallirana de Novela Histórica por ‘La Casa de los Vientos’, una novela que cuenta la historia de dos familias, pertenecientes a clases sociales muy distintas, que verán su destino entrelazado en la España del siglo XIX y principios del XX, y cuyas aventuras nos llevarán hasta la Guerra de Cuba y la Revolución Rusa

Marina Sánchez Tabuenca

Muchas veces el tiempo es la línea sobre la que se articula la vida; el tiempo presente, futuro o, en este caso, pasado. La Historia es ese tiempo que nos permite analizar, aprender y corregir, pero, para Juan Carlos, es más que eso, es un integrante más de un gran entramado de personajes que, aún habiendo sido creados por él, toman sus propios derroteros de forma independiente.

Has ganado el Premio Vallirana de Novela Histórica 2025. ¿Qué ha supuesto para ti?

Ha sido un honor. Cuando fui a recogerlo conocí a las personas que lo dan, al jurado, a gente del Ayuntamiento, a mucha gente del pueblo que estaba en la cena, y vi lo implicado que estaba este pueblo en el premio, en la cultura. Es un pueblo donde la cultura tiene un valor extraordinario y que me hayan dado este premio es un auténtico honor, yo estoy orgulloso. Encima, ha tenido la publicación por la Editorial Dièresis y la novela se está difundiendo con bastantes buenas críticas y comentarios, y no hay mejor regalo para un escritor que los lectores lleguen a la novela y la disfruten.

¿Es difícil llegar a los lectores con la novela histórica?

Es un género que gusta mucho al lector, a la persona que se considera lectora. Hay tres temas que son bastante universales en los lectores convencionales: novela histórica y costumbrista, novela policíaca y novela romántica. En la novela histórica, yo trato a la historia como un personaje más, no solamente como el telón de fondo donde los protagonistas se desenvuelven. Intentamos darle al lector ese conocimiento histórico interesante, novelado. Es una historia contada, entonces surgen los eventos históricos de manera natural, yo creo que ese es el éxito. Además, yo tengo la costumbre de mezclar personajes reales con personajes imaginarios y eso tiene un enorme éxito porque llega un momento en que el lector no sabe si lo que está leyendo sucedió de verdad o es fruto de la historia, a veces

tienen que recurrir a Wikipedia para descubrirlo. Hay un dicho muy antiguo que dice que conocer la historia nos vacuna contra su repetición y yo estoy convencido de ello.

¿Cuánto se tarda en escribir un libro así?

Yo soy un escritor relativamente rápido, tardé un año en escribir este libro. Lo que pasa es que después me gusta dejarlo en un cajón y revisarlo al cabo del tiempo porque lo ves con otros ojos. Cuando lo relees hay muchísimas cosas que te llaman la atención, cosas que modificas, personajes que han tomado una deriva diferente a la que tú le programaste. Como con los hijos, que tú igual quieres una cosa para ellos pero acaban ejerciendo su voluntad, pues con los personajes literarios a veces sucede algo parecido: siguen una senda diferente y tú te sorprendes como autor porque igual le habías previsto otro destino al personaje.

En un libro como ‘La casa de los vientos’, con tantos personajes, tramas, tiempos, espacios... ¿cómo se conforma ese imaginario?

La idea surgió a raíz de una charla sobre el vino Fondillón, un vino que siempre me ha fascinado, muy alicantino (como yo). A partir del Fondillón, fui generando una trama, unos personajes que se iban desarrollando, interactuando unos con otros, y si conoces la época en la que se desarrolla, aprovechas para ir introduciendo acontecimientos históricos; y toda esa mezcla va evolucionando. Una novela es una historia coral y viva que va desarrollándose y pasa como en la vida, va discuriendo y los actores de esos acontecimientos van viviéndolos y van reaccionando de una manera u otra. A mí, lo que me gusta cuando escribo una novela es tener la sensación cerebral de que en mi cabeza están sucediendo las cosas, dejo que vayan fluyendo y las voy escribiendo.

¿La novela histórica tiene algo de nostalgia por lo pasado?

No, yo creo que no. En mi opinión, tiene una evidente función didáctica que intenta explicar, en el caso de esta novela, lo que sucedió en el siglo XIX en España. Es un siglo apasionante, muy poco conocido, sucedieron cosas verdaderamente relevantes y la mayoría de las personas no la conoce. Yo intento divulgar esto y, por otro lado, explicar las causas, los orígenes, los problemas, e intentar vacunar a las personas contra la repetición de los errores, porque en nuestra historia hemos cometido, como sociedad, muchos errores históricos y la única forma de no volver a esas andadas en un futuro es conocerlo. El divulgar la historia tiene también esa función docente de intentar evitar errores, pero no es nostalgia, en mi caso al menos.



PARA JUAN CARLOS PADILLA, LA HISTORIA ES COMO UN PERSONAJE MÁS DE LA NOVELA

Al hacer novela histórica se escribe sobre el pasado, ¿te atreves a atisbar lo que será el futuro?

Sí, yo además de escribir novela histórica, escribo cada domingo un artículo divulgativo, de política o de opinión en la prensa de Alicante, y muchas veces hago elucubraciones. A mí me gusta tanto la historia como el futuro, el poder tener la habilidad de poder adivinar lo que va a pasar, y yo soy optimista por naturaleza: yo creo, y estoy convencido, de que la humanidad ha ido a mejor. Ineludiblemente, hemos mejorado, en datos objetivos: la esperanza de vida en el 1900 era 40 años y ahora es de 82, conocemos el genoma humano, hay avances médicos y tecnológicos impresionantes... Vamos hacia un mundo claramente diferente y mejor que el anterior, en 2030 llegará la época de la IA y los robots, que según todos los expertos va a cancelar muchos empleos, pero va a crear otro tipo de trabajos. Si somos capaces de darle a las actividades ese componente creativo, humano, que la máquina no puede suplantar, habremos acertado y podremos compartir nuestro futuro con ellas, yo creo que ese es el gran reto de la humanidad.

En el libro se abordan las relaciones entre clases, la fractura social y las dos Españas, ¿sigue existiendo esa fractura?, ¿es algo inherente a este país o a la sociedad en general?

A la sociedad en general, en España la ruptura de clases es evidente pero, por ejemplo, en la Revolución Rusa era todavía mayor. Sigue existiendo y seguirá, existe una diferencia de clases que es inevitable porque va en la naturaleza humana, la sociedad se va a estructurar siempre según el esfuerzo, la herencia, la riqueza, la inteligencia y va a estratificar a la población. Lo que también es verdad es que esa diferencia de clases con el tiempo se ha ido reduciendo, y hoy en día hay mucha menos diferencia entre las clases elevadas y medias que antes. En el libro, yo reflejo la situación que había en la Rusia pre-revolucionaria con los zares: el 90% de la riqueza estaba en manos del zar, su familia y los nobles, y el resto de la población se tenía que conformar con el 10%. Ahora, con los nuevos multimillonarios tecnológicos se está empezando, otra vez, a acumular excesiva riqueza en pocas manos, eso vuelve otra vez a llevar a la desigualdad. Ahora estamos en un punto de inflexión, vamos a ver cómo van los próximos años; es algo que deberíamos evitar, en mi opinión.

La novela también trata el concepto de la ambición frente a la rebeldía. ¿Qué te evocan estos conceptos?

La ambición es absolutamente legítima y todos nacemos con ella: todos tenemos ambición de felicidad. La rebeldía sucede cuando alguien quiere ese plus de querer mejorar el mundo, hacerlo más justo, disminuir las desigualdades. A veces, esas dos cosas no tienen por qué ser excluyentes, en modo alguno, y de hecho, Generosa, la gran protagonista de la segunda parte del libro, es una mujer ambiciosa, pero sobre todo rebelde que lo que hace es perseguir su sueño: la igualdad, acabar con las desigualdades, que no haya injusticias, que el mundo sea más leal para todos. No están reñidas la una con la otra.

La rebeldía lo que implica es romper el esquema que está establecido, y la ambición no necesariamente.

La rebeldía es, efectivamente, la reestructura de las normas establecidas. Generosa es un buen ejemplo, ella nace en una familia pudiente, acomodada, sin embargo, renuncia a eso con tal de viajar, salir de su zona de confort y buscar lo que considera justo. Son personas hiperexigentes consigo mismas y lo que hacen es luchar por esos sueños que creen que son la razón, pueden estar equivocados, cada uno tendrá su opinión, pero para ellos persiguen la verdad, su verdad.

La rebeldía lo que implica es romper el esquema que está establecido, y la ambición no necesariamente.

La rebeldía es, efectivamente, la reestructura de las normas establecidas. Generosa es un buen ejemplo, ella nace en una familia pudiente, acomodada, sin embargo, renuncia a eso con tal de viajar, salir de su zona de confort y buscar lo que considera justo. Son personas hiperexigentes consigo mismas y lo que hacen es luchar por esos sueños que creen que son la razón, pueden estar equivocados, cada uno tendrá su opinión, pero para ellos persiguen la verdad, su verdad.

Y el personaje de Clotilde, su madre, hace este ascenso de clases desde la indigencia a la clase alta.

Es un poco a la inversa, Clotilde es una muchacha muy guapa que nace en un arrabal, el destino le ofrece la oportunidad de ascender socialmente y ella lo sabe aprovechar. Es una mujer muy lista, muy intuitiva y sabe agarrarse a esas oportunidades que la vida solo ocasionalmente ofrece. Consigue ascender mucho en la escala social, y lo que descubre es el conocimiento, llega a la casa de los vientos y encuentra la *Encyclopédie*. Hoy en día ese libro no nos llama la



JUAN CARLOS PADILLA ESCRIBE ARTÍCULOS EN LA PRENSA ALCANTINA

atención, pero a mitad del s.XIX aquello era la revolución del conocimiento, fue la primera vez que la humanidad reunió todo el conocimiento existente desafiando a la iglesia, a los saberes tradicionales, a los libros prohibidos, a los conceptos dogmáticos. Y Clotilde ve ese libro y queda fascinada, tanto que consigue aprender francés para leerlo en la lengua original; el conocimiento le fascina y le hace una nueva mujer.

¿En este caso es diferente la presencia de una persona que venga desde abajo o una persona que nazca en la clase alta y ya tenga ese conocimiento?

Claro, la persona que asciende, que va subiendo peldaños con esfuerzo, va adquiriendo esos conocimientos y ese barniz; esas propiedades de la clase alta, las va adquiriendo con esfuerzo. No es lo mismo que quien ha nacido con esto. Clotilde es un buen ejemplo de ello, es una mujer que se va haciendo culta, inteligente, tiene una listeza natural y va adquiriendo conocimiento, y al final de su vida ya es una gran mujer, porque ha adquirido todo y lo ha adquirido de una forma activa, no pasiva, no le ha sido transmitido.

En la recogida del premio de Vallirana pronunciaste la frase “los libros hacen sabios a los hombres y solo los hombres sabios hacen grande a un país”. ¿Faltan libros en este país?

En el libro, cuando el personaje de Irene Borges, la mujer de Ramiro Beltrán, se quiere dedicar a la faceta editorial, él le pregunta por qué y ella le responde esta frase. Yo creo que lo que falta es que se lea más. Hace años se hizo un estudio, una comisión interministerial a la que asistí, para descubrir por qué fallaba el sistema educativo español, y encontraron una serie de problemas y dieron con las tres soluciones: lectura, leer más y leer todavía más. Estos expertos se dieron cuenta de que la lectura es la clave de la educación, del enriquecimiento, de tener personas cultas, sensatas y valiosas. Y yo creo

LA CLAU

“No solamente las mujeres de ahora son las importantes”



En la novela se da mucha importancia a las figuras femeninas, son personajes con profundidad, no solo con presencia. Mayoritariamente, la historia ha puesto en el centro a los hombres y solemos ver menos mujeres protagonistas en las novelas históricas.

En la novela hay dos personajes clave: Generosa y Clotilde, son el alma, y con ello he intentado transmitir a los lectores y lectoras actuales que grandes mujeres han existido siempre, aunque no nos lo haya legado la historia. Aunque hayamos visto que la historia, sobre todo los conflictos bélicos, ha estado protagonizada por los hombres, las mujeres han estado siempre ahí y han sido más que importantísimas en el desarrollo histórico. Yo creo que no nos puede sorprender que haya mujeres como Generosa o Clotilde; además, en el libro aparece también Clara Campoamor, una mujer muy importante en la historia de España. No solamente las mujeres de ahora son las importantes, durante toda la historia ha habido mujeres de primerísimo nivel.

que no falta publicar más sino leer más, eso sí que sería una receta para mejorarnos como sociedad.

Pero ¿cómo haces que la gente lea más?

Esa es la pregunta del millón de dólares. Yo, en mi modesta participación, lo que hago es intentar estimular a mis hijos y mi entorno para que lean un poco más. Tengo una hija de un año y medio y está rodeada de libros; yo le voy leyendo, con tal de que ella se acostumbre desde pequeña al instrumento, al objeto, al libro de papel: esa cosa tan bonita y tan tradicional. Yo creo que todos tenemos una cierta obligación moral de volver a ponerlo de moda, sobre todo entre los jóvenes. ///

La FRAGILITAT del Delta del Llobregat: subsidència i augment del nivell del mar

El balanç sedimentari negatiu i l'entrada d'aigua salada a l'aqüífer amenacen tota la franja deltaica del Baix Llobregat

La protecció efectiva de les zones naturals s'erigeix com la garantia més factible per al futur ecològic d'un territori únic



IMATGE D'UN CAPVESPRE AL TRAM FINAL DEL RIU LLOBREGAT, AL SEU PAS PEL MUNICIPI DEL PRAT AMB EL PONT DE NELSON MANDELA, QUE CONECTA AMB LA ZONA FRANCA DE BARCELONA, COM A ELEMENT DISTINTIU (23-05-2026 (FOTO: J. GISPERT)

Jordi Gispert

Platges llargues - vora uns 14 km entre el Port i Castelldefels - però cada vegada amb menys sorra i amb menys dunes. Cants d'ocells com el flamenc (*Phoenicopterus roseus*), el martinet (*Egretta garzetta*) o l'agró roig (*Ardea cinerea*) que es refugien entre els viatges kilomètrics dins de les zones humides (les que queden: bàsicament la Ricarda, el Remolar - Filipines i la Murtra). Camps de cebes, de patates primerenques, de cogombres o d'enciams, entre altres béns en aquesta època de l'any ja d'avançada primavera, uns cultius que cada cop són menys nombrosos, però que compten amb la força i el valor molt més preuat de les persones i les mans tan dedicades que hi treballen, i amb un sòl al qual els segles d'admissió de sediments particulars vinguts del curs del Llobregat han concedit una enorme fertilitat que també ha anat en retrocés.

Una estampa enmig d'un aire encara net, farcit d'aromes de verdures, de fruiters molt menys presents que en altres temps i el gust salat de l'oceà, al qual tot aquest delta extens que a finals del Segle XIX s'estenia visiblement des de Montjuïc fins al Garraf, havia anat guanyant terreny durant els darrers 10.000 anys (que és el període conegut com a holocè), però que a finals del segle XX (de 1956 a 1999) va arribar a perdre

fins a més de 320 metres d'amplada al punt just de l'antiga gola del riu, que és el primer protagonista i constructor d'aquest espai (segons es desprèn del treball de la Institució Catalana d'Història Natural "Els sistemes naturals del delta del Llobregat", 2018). El delta més rellevant del Principat darrere del delta de l'Ebre i la tercera zona humida en importància és, no obstant, avui en dia, un oasi al qual flanquegen la remor d'infraestructures, carreteres i ciutats que en únicament 70 anys han destruït vora d'un 60% de tota l'àrea que, en mil·lenis, la terra ha guanyat al mar.

Tot aquest paisatge extens és ara només un mirall d'allò que era. I la culpa és de l'oblit del que és l'essència d'un sistema, fràgil per definició, que ha alterat completament el seu funcionament vital. Queda clar que el mar avança i que el sòl es deixa caure, com si s'anés enfonsant en contemplar el marge pronòstic que l'espera si no canvia alguna cosa. Però on som ara exactament? La situació és tan adversa? Què es pot fer per revertir-la?

Subsidència i inundació

Cal imaginar la terra com un sistema dinàmic, en contínua oscil·lació segons les múltiples variables que l'afecten. Tots els cicles geològics són forjats a llarg termini, i la dita subsidència no és més que un enfonsament que pot ser abrupte o progressiu, i originat naturalment, o bé per causa de l'activitat humana. D'una banda, i en allò que fa referència merament al que és el delta, el sediment acumulat al llarg dels anys, per la pressió,

va compactant-se (de manera molt semblant a com ho fan els flocs de neu que acaben formant les glaceres), i va empenyent cap avall, a poc a poc, la superfície. Un efecte al qual ajuden totes les infraestructures construïdes al damunt, que pressionen amb el seu pes un territori que sols s'alça sobre el mar uns 4 metres a l'espai de l'aeroport, 3 metres a Castelldefels, entre 1 metre i 3 metres a les àrees naturals i a les llacunes, i tan sols un únic metre a moltes zones litorals.

D'altra banda, els buits que hi ha sota la terra, amagats i invisibles, com ho són en aquest cas els dos aquífers (el profund i aquell que és més superficial) condicionen l'orografia i arrossegueu cap avall el seu entorn si és que es malmeten o se'n treu aigua en excés. S'estenen pràcticament per tot el delta, de manera discontinua, al llarg dels seus 95 km². El nivell d'explotació a què s'han sotmès el darrer segle ha estat enorme, per a usos industrials, aigua potable o regadiu, i va arribar, als anys 70, al seu punt àlgid, amb una extracció mitjana de 100 hm³ anuals (que traduït serien 100.000 milions de litres). La xifra ara es manté alta, malgrat sigui molt menor (entre 40 i 55 hm³), i continua afavorint la subsidència que té una velocitat més elevada en punts crítics on hi ha pous i es capta aigua en magnituds molt elevades (com succeeix, entre altres llocs, a Sant Feliu de Llobregat) i de mitjana avança a un ritme d'entre 2 i 3 mil·límetres per any.

Aquest fenomen cal sumar-lo – i no pensar-lo com si fos quelcom aïllat – a les altres dues amenaces que afronta el litoral. Bàsicament consisteixen en l'impacte que hi té el mar,

El mar augmenta entre 3 i 5 mm. anuals la seva altura, al mateix ritme que la terra es va enfonsant

com passa a escala planetària, mitjançant dues circumstàncies que també es retroalimenten. D'una banda, l'increment del seu nivell superficial que va augmentant velocitats i que ara ja és de 4 mil·límetres per any (en aquest últim quart de segle ha pujat 12 centímetres totals). Un volum en creixement de l'oceà que no deriva únicament de la fusió de les diferents masses de gel sinó també de l'expansió de les molècules de l'aigua, per efecte de l'augment (que ja supera el grau i mig al Mediterrani Occidental) de la seva temperatura. I de l'altra, la força dels temporals, que han elevat i ho faran més (així ho constaten els models i prediccions realitzats per l'IPCC i refutats, d'igual manera, pel Servei Meteorològic de Catalunya) tant la seva virulència, com la periodicitat. Les tempestes agressives que ara arriben assíduament de xaloc i de migjorn, i no únicament de llevant, han fet augmentar l'altura de les onades, de mitjana, més d'un centímetre i mig anualment, fet que suposa que en 20 anys hagin crescut 30 cm (xifra que recull l' "Estudi sobre les tendències del canvi climàtic a les platges metropolitanes", realitzat per l'AMB).

Tot plegat - degradació de la natura, subsidència, augment del nivell del mar i increment dels temporals - té uns efectes perniciosos. Cal comptar que quan l'oceà puja un centímetre l'altura el que es menja de la terra, per causa de l'erosió i els efectes colaterals, es multiplica de manera exponencial i finalment entra uns 50 o 100 centímetres endins (Regla de Bruun). De moment, les tempestes més importants dels darrers anys, com va ser el Glòria (2020) ja han comportat una enorme intrusió salina a l'aquífer i moltes inundacions d'extenses zones naturals ("Cartografia de la inundabilitat local al delta del Llobregat durant el temporal Glòria", Anna Marín i Miquel Sainz, UAB, 2023). I els pronòstics no són pas més optimistes. Un nou treball coordinat per la UPC "Climate change-driven shoreline change along the Catalan coast" (Science Direct, 2026) fa prediccions segons sigui més o menys fort l'escalfament els pròxims anys i conclou que a finals de segle, el 2100, en funció d'aquest augment tèrmic més suau o més sever, el retrocés del litoral aquí al delta del Llobregat oscil·larà entre els 23 i els 33 metres de costa.

Restauració natural

Vist així, el paisatge sembla condemnat i el desgavell es multiplica per l'efecte d'interrupció del corrent superficial de sud a nord. És la cinta que transporta en direcció NE-SO a Catalunya, part de l'aigua menys profunda, i que es veu entretallat per estructures com els sistemes portuaris. En el cas del Llobregat el dic del Port de Barcelona, desvia el curs dels sediments, el roba del conjunt de platges més properes (que perden molta més sorra) i el concentra tot cap a Castelldefels (que és



A BAIX, UNA IMATGE DEL TRAM MERIDIONAL DE LA PLATJA DEL PRAT. A DALT: CAMP DE CARXOFES VORA L'ESTANY DE CAL TET, TAMBÉ AL PRAT (FOTOS: J. GISPERT)

l'únic punt on la costa guanya terreny). Una descompensació que només pot solucionar-se de manera estructural.

Cal que al delta, amb l'objectiu de refer un xic tot el sistema, hi arribin més sediments per equilibrar l'erosió i la subsidència. Els materials que transporta el riu Llobregat han anat minvant des de mitjans del segle XX, bàsicament, per la construcció de barreres naturals com ho han estat els diversos embassaments: el de Sant Ponç (del 1957, ubicat al riu Cardener), el de la Baells (del 1976) i el de la Llosa del Cavall (inaugurat el 1996), a part de preses i estructures més petites. Eliminar, a curt termini, totes les instal·lacions no és viable, però retirar aquells obstacles que ja no fan cap servei no és sols una qüestió possible o puntual, sinó que a més ve requerida pel

Reglament Europeu de Restauració de la Natura (Norma UE 2024/1991, del 24 de juny). En concret, aquest edicte, estimula i obliga als estats membres a establir Plans Nacionals per a la recuperació i a assolir a tota Europa el 2030, vora d'uns 25.000 km de rius que estiguin lliures de barreres.

La nova llei europea incentiva, d'altra banda, progressar per protegir efectivament aquells espais que formen part de la Xarxa Natura 2000 i restaurar les seves zones degradades, en un 90% a mitjans del segle XXI (2050). Aquestes àrees ocupen, aquí al delta del Llobregat amb la darrera ampliació, 4.000 hectàrees, dividides entre la Zona d'Especial Protecció per a les Aus ES0000146 (2.407 ha.) i la ZEC Aiguamolls del delta ES5110027 (de 1556,66 ha.). Són uns espais naturals que inclouen indrets de llacunes i maresmes, que a més de captar carboni, retenen els temporals, com també ho fan els ecosistemes dunars, i en la seva justa mesura, les pinedes litorals i igualment els camps de cultiu.

No hi ha regles obligades, però sí una consigna clara. La natura ha esculpit aquest paisatge extraordinari que reporta tants serveis als animals i als ciutadans en milers d'anys. Només ella, a llarg termini, pot tornar a restablir, d'una manera estructural, certes funcions imprescindibles per a la vida. Arribar-hi no ha de ser cap canvi dràstic, ni una prohibició de tot. Cal frenar l'escalfament, extreure aigua de l'aquífer amb consciència, cuidar les zones humides i afavorir el curs del riu, però més enllà resoldre una equació difícil, i alhora molt factible, entre el respecte a la natura i l'activitat humana. L'economia sostenible vol dir produir al llarg del temps béns i serveis, ni més ni menys, al ritme que permet l'entorn. **///**

L'àrea sud del Llobregat pateix un risc més elevat d'inundació per l'increment de magnitud dels temporals

La UPC de Castelldefels, epicentre del talent: fòrums AeroTelecom i BioEnginy

El Campus del Baix Llobregat es va convertir el 13 de maig en el punt de trobada clau entre el món acadèmic i el sector industrial

L'Escola d'Enginyeria de Telecomunicació i Aeroespacial i l'Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes van acollir els events

Comunicació Campus del Baix Llobregat

El passat 13 de maig de 2026, el Campus del Baix Llobregat de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) a Castelldefels es va convertir en el punt de trobada clau entre el món acadèmic i el sector industrial. Durant una jornada intensiva, l'Escola d'Enginyeria de Telecomunicació i Aeroespacial (EETAC) i l'Escola d'Enginyeria Agroalimentària i de Biosistemes (EEABB) van acollir els seus respectius fòrums d'empresa, AeroTelecom i BioEnginy, amb l'objectiu d'impulsar el futur professional dels seus estudiants.

AeroTelecom: Enlairant carreres professionals

El fòrum AeroTelecom 2026, organitzat per l'associació d'estudiants de l'EETAC que rep el mateix nom, arriba consolidat com la fira d'empreses del sector aeroespacial i de telecomunicacions més important de Catalunya. Des de les 9:30 h fins a les 18:00 h, més de 30 empreses de referència es van ubicar a l'Escola per captar talent.

Entre les companyies participants destaquen gegants del sector com AENA, Airbus, ALG, PwC, Volotea i Indra Group, a més de consultories i firmes tecnològiques de primer nivell. Una de les activitats més esperades és el Speed Recruitment, un format d'entrevistes dinàmiques on l'estudiantat disposa d'un minut per presentar el seu potencial (elevator pitch) i dos minuts per respondre preguntes dels reclutadors. Aquesta modalitat permet reduir els temps de selecció i establir connexions ràpides i valuoses.

BioEnginy: Connectant la ciència amb la indústria

Paral·lelament, l'EEABB va celebrar la 12a edició del Fòrum BioEnginy, una iniciativa organitzada directament per l'estudiantat que s'ha convertit en un referent des del 2014. Aquest esdeveniment se centra en els sectors agroalimentari, biotecnològic, de biosistemes i paisatgisme, oferint una plataforma única per a la cerca de talent especialitzat.

Enguany han participat empreses com SEMILLAS FITO i CASA AMETLLER, amb gran col·laboració amb l'escola de EEABB.

Sota els principis d'unió, confiança i networking, el BioEnginy busca apropar els alumnes a les seves primeres experiències laborals. La jornada permet a les



ELS FÒRUMS D'EMPRESA, AEROTELECOM I BIOENGINY TENEN L'OBJECTIU D'IMPULSAR EL FUTUR PROFESSIONAL DELS SEUS ESTUDIANTS

empreses promocionar-se i interactuar directament amb estudiants preparats per afrontar els reptes del sector bioprocessos i mediambiental.

Un pont cap al món laboral

Tots dos fòrums comparteixen una missió comuna: actuar com a pont estratègic. Per a l'estudiantat, especialment el de darrers cursos, aquesta és una oportunitat d'or per:

- * Trobar la seva **primera oferta laboral** o pràctiques

professionals.

- * Contactar amb empreses per realitzar el **Treball de Fi de Grau (TFG)**.

- * Millorar el seu currículum i habilitats de comunicació mitjançant xerrades i tallers.

Amb aquesta doble celebració, el Campus de Castelldefels reafirma el seu paper com un pol d'innovació i talent, facilitant que les empreses líders trobin els professionals que lideraran el futur tecnològic i científic del país. ///

Aigües de Barcelona referma el seu compromís per assolir la neutralitat climàtica desplegant el seu pla de descarbonització i biodiversitat

Les ciutats afronten reptes creixents com les onades de calor, els episodis de contaminació o el risc d'inundacions

La companyia segueix executant obres d'adaptació d'infraestructures que puguin garantir la resiliència hídrica en futurs episodis de sequera

Redacció

En un global marcat pel canvi climàtic, les ciutats afronten reptes creixents com les onades de calor, els episodis de contaminació o el risc d'inundacions. Tot i que les pluges del darrer any han permès deixar enrere una de les pitjors sequeres mai viscudes, Aigües de Barcelona continua executant obres d'adaptació d'infraestructures que permetin garantir la resiliència hídrica en futurs episodis d'escassetat hídrica.

A la vegada, segons l'informe de Evaluación de Riesgos e Impactos derivados del Cambio Climático en España, els episodis de precipitació extrema seran, com a conseqüència del canvi climàtic, més freqüents i de més intensitat.

En el marc del Dia Mundial del Medi Ambient, Aigües de Barcelona reafirma el seu compromís amb la lluita contra el canvi climàtic i la protecció dels recursos naturals amb un model de gestió sostenible, innovador i orientat al futur. Amb gairebé 160 anys d'experiència en la gestió del cicle integral de l'aigua, la companyia impulsa un full de ruta ambiciós per assolir la descarbonització de les seves activitats i arribar a les emissions netes zero l'any 2050.

Aquest compromís ha estat avalat per la Science Based Targets initiative (SBTi), que ha validat els objectius climàtics de la companyia i l'ha convertit en la primera empresa del sector de l'aigua a escala mundial amb objectius Net-Zero aprovats per aquest organisme internacional. En coherència amb aquesta fita, durant el 2025 Aigües de Barcelona ha desenvolupat el seu Pla de Descarbonització, alineat amb els criteris científics i amb les exigències globals de reducció d'emissions, i una governança per garantir-ne el desplegament.

La companyia treballa en diversos eixos clau per reduir la seva petjada de carboni. En l'àmbit energètic, la companyia adquireix des de fa anys un 100% d'electricitat renovable i ha apostat per l'electrificació, tant de processos industrials com de la seva flota de vehicles.

A aquestes fites, durant el 2026 s'hi suma la posada en servei d'una nova instal·lació de producció solar fotovoltaica, a la depuradora de Gavà-Viladecans, i de projectes clau per a l'autosuficiència energètica, com una nova plataforma de fangs per a la producció de biogàs amb fangs de la depuradora del Besòs i la construcció d'un sistema de digestió anaeròbia a la depuradora de Montcada. Tots dos projectes exemplifiquen els esforços de la companyia per avançar cap a un model d'economia circular.

Durant el 2025, es van valoritzar el 100% dels fangs de



LA DEPURADORA DE GAVÀ-VILADECANS, EXEMPLE DE LA INTEGRACIÓ DE BIODIVERSITAT A LES INSTAL·LACIONS DEL CICLE DE L'AIGUA

les més de 240.000 tones produïdes, principalment en processos de compostatge o aplicació agrícola. Aquest enfocament es reforça amb noves infraestructures i projectes estratègics, com els esmentats anteriorment, que en permetran maximitzar l'aprofitament i la circularitat.

Més enllà del CO₂, Aigües de Barcelona també actua sobre altres gasos d'efecte hivernacle amb un impacte significatiu sobre l'escalfament, com el metà i l'òxid nitrós. En aquest àmbit s'impulsen iniciatives innovadores com el projecte MEDAR, orientat a la detecció i mitigació de fuites i emissions difuses de metà, mitjançant tecnologies avançades de monitoratge i quantificació. Un altre exemple d'innovació aplicada a la mitigació del canvi climàtic és la iniciativa NITROUS, un projecte en el qual la companyia avalua un model que permeti reduir en temps real la generació d'emissions d'òxid nitrós a la depuradora de Vallvidrera.

Pel que fa a la biodiversitat, la companyia manté el seu compromís a través d'un enfocament estratègic que integra la protecció del patrimoni natural amb la seva activitat. El Pla de Biodiversitat estableix un marc d'actuació per preservar i regenerar els ecosistemes vinculats al cicle de l'aigua, tot fomentant la incorporació de criteris ecològics en la gestió d'instal·lacions i el desenvolupament de nous projectes amb l'entorn.

Aquest pla s'articula en diferents línies d'acció, com la naturalització d'infraestructures del cicle integral de l'aigua, la integració de la biodiversitat en les noves infraestructures d'aigua, l'impuls de projectes en ecosistemes vinculats al cicle

de l'aigua i la sensibilització i formació en gestió ecològica.

Entre les iniciatives recents, destaquen actuacions de renaturalització en diverses instal·lacions, així com projectes de millora ambiental i accions de sensibilització. Alguns exemples d'aquestes iniciatives són la renaturalització de la bassa a la depuradora del Baix Llobregat, la creació de jardins de pol·linitzadors a les depuradores de Sant Feliu i Montcada, així com la instal·lació en aquesta última d'un hotel d'insectes.

Aquestes accions responen a un objectiu clar: fomentar la biodiversitat local en entorns industrials, el que incrementa la riquesa d'espècies i crea refugis per a fauna i flora en zones habitualment poc naturalitzades. Aquestes iniciatives també contribueixen a millorar la connectivitat ecològica del territori, ja que converteixen les instal·lacions de sanejament en veritables pedres de pas (steeping stones) entre espais i afavoreixen la creació de corredors verds urbans i periurbans. Des del punt de vista dels serveis ecosistèmics, les actuacions potencien la pol·linització de la flora local, contribueixen al control natural de plagues i milloren la qualitat ambiental de l'entorn de les instal·lacions.

En definitiva, Aigües de Barcelona avança amb determinació cap a un model més sostenible, resilient i eficient, en què la descarbonització, l'economia circular i la integració ambiental esdevenen pilars fonamentals. En un moment clau per al planeta, la companyia reafirma el seu paper com a agent actiu en la transició ecològica i en la construcció de ciutats més habitables i sostenibles. **///**

¿De qué hablamos cuando hablamos del Salón del Cómic?

David Aliaga

Desde hace ya algunos años, me sucede que con el anuncio de cada nueva edición de Còmic Barcelona me pregunto si no será la primera a la que decida no acudir a la cita. Una cita a la que no he fallado desde que con catorce años descubrí que se organizaba tan cerca de casa un encuentro entre lectores, historietistas, fanzineros, librereros, editores... que entonces era mucho más modesto y se celebraba en la Estación de Francia. Una parte de mis dudas tiene que ver con que cada vez tolero peor las multitudes y me cuesta más encontrarle sentido a intentar comprar u hojear en un estand abarrotado lo que más cómodamente podría comprar u hojear en una librería. Pero otra parte de esas reticencias —que siempre acaban vencidas, ya lo avanzo— están relacionadas con lo que hace algún tiempo percibo como un pequeño desajuste entre la realidad social del cómic, la oferta que el salón propone a los visitantes y mi forma de relacionarme con el noveno arte.

Durante mis primeras visitas, encontraba en el entonces Salón Internacional del Cómic de Barcelona una razón que justificaba gastar el dinero que iba guardando de lo que me daban mis padres o mis abuelos en pagar la entrada: era un espacio de acceso a materiales a los que difícilmente hubiese tenido acceso de otro modo. Iba porque sabía que encontraría grapas antiguas y prestigios descatalogados, ediciones estadounidenses que apenas llegaban a las librerías. Y otro tanto ocurría con el merchandising: antes de la generalización del comercio electrónico, conseguir determinadas figuras o una camiseta de tu superhéroe favorito dependía casi exclusivamente de acudir a este tipo de eventos. Ese argumento, claro, ya no se sostiene. La popularización del cómic en las últimas décadas y las nuevas formas de consumo han ampliado enormemente la oferta, y la red nos da acceso instantáneo a mucho más material del que podemos ya no solo pagar, sino consumir.

Como punto de compra, por tanto, el modelo de salón ha quedado hasta cierto punto obsoleto. Incluso cuando se vendan decenas de miles de euros en tebeos: ¿por qué añadir el sobrecoste de la entrada a lo que uno puede comprar en una librería? De hecho, varios editores contratan sus stands a sabiendas de que no cubrirán siquiera el coste del espacio con lo que despachen en esos cuatro días. Solamente el espacio de tamaño medio supone un coste de alrededor de 1.600 euros. Algunos de los profesionales con los que estuve hablando explican su presencia en el evento como una inversión en publicidad. Otros, ni eso. El responsable en España del sello italiano Leviathan Labs, Daniel Custer, me explicaba que “la subida de precios de los stands” había sido una de las razones por las que habían tomado la decisión de no repetir en esta ocasión. Ese esfuerzo económico



EXPOSICIÓN RETROSPECTIVA DEL SALÓN INTERNACIONAL DEL CÓMIC SOBRE PACO ROCA, UNO DE LOS AUTORES ESPAÑOLES MÁS PRESTIGIADOS DE LA ACTUALIDAD

extra, sumado a que consideran que “un salón siempre ayuda, pero no aporta nada decisivo” en términos de difusión de su trabajo, los ha dejado fuera.

Rendida esa razón de ser como espacio de acceso comercial, de hallazgo, el salón necesita ofrecer otros argumentos que justifiquen la visita. Por ejemplo, reforzar su carácter como espacio de acceso cultural. Un evento de estas dimensiones tendría que aspirar a proponerle al visitante exposiciones capaces de contextualizar autores, reivindicar tradiciones, explicar influencias o descubrir aspectos poco conocidos de la historia del medio. Y mi impresión particular es que esa faceta no siempre se había cuidado lo suficiente en los últimos años. No tanto así en esta 44ª edición. La retrospectiva sobre Paco Roca se erigía esta vez como una poderosa razón para acercarse al pabellón 8 de la Fira de Barcelona. El espacio repasaba la trayectoria de uno de los autores de cómic españoles más prestigiados de la actualidad, y, más curioso, permitía asomarse a materiales mucho más íntimos y reveladores, como aquellos dibujos infantiles en los que ya ensaya-

ba con la narrativa gráfica inspirado por la primera película de Star Wars, que se estrenó cuando el autor de *Arrugas* o *El invierno del dibujante* tenía ocho años.

Otro gran argumento que una iniciativa como el salón puede ofrecer a un visitante dudoso sería un espacio de encuentro, diálogo y pensamiento. Y por ahí sí considero que las mentes creativas que idean la programación de Còmic Barcelona han sabido articular un argumento sólido y sostenido en el tiempo. Escuchar una conversación entre el divulgador Oriol Estrada y la artista surcoreana Wooh Na-young, tener al editor jefe de Marvel C. B. Cebulski respondiendo las preguntas que le formulaba el podcaster Íñigo Rodríguez o asistir a un intercambio de ideas sobre los retos que plantea la IA a los traductores moderado por Nieves Gamonal parecen motivos más que suficientes para movilizar al amante del noveno arte. “Está muy bien que haya actividades complementarias como juegos de rol, cosplay...”, argumentaba Íñigo Rodríguez. “Pero lo importante es que sigue siendo un salón del cómic y para el cómic, en que se dan unos premios que tienen gran reputación,

en que se da a conocer la industria del cómic española y al que se trae a leyendas como Shintaro Kago o Milo Manara". O a la dupla creativa que está dando forma a una de las series en curso que mayor éxito de crítica está cosechando y que está llamada a coronarse en los próximos Eisner: Deniz Camp y Javier Rodríguez, autores de *Absolute Martian Manhunter*.

A pesar de hacer mío el argumento del popular creador de contenido, también me parece honesto señalar que en el par de pasillos dedicados a los artistas indies y los fanzines, uno podía escuchar un runrún de desacuerdo. "Hay varios artistas que están desanimados", me explicó Hanan Bennouna, una joven ilustradora barcelonesa que firma su obra como *DejaBoom*, "sienten que se da mayor presencia a los videojuegos, al cosplay y otros hobbies... y que a los fanziner nos dejan en segundo o tercer plano". Por ahí parece que también tiene cierto margen de mejora el evento. Precisamente, si puede conservar o recuperar parte del carácter que tuvo como espacio de acceso, se me ocurre que puede ser a partir de potenciar la visibilización de proyectos artísticos que se encuentran en los márgenes de la industria, que se sostienen en la precariedad, pero que suponen una importante fuerza de dinamización del medio, espacios de riesgo creativo desde los que históricamente se ha impulsado la experimentación y el desarrollo creativo de este arte. Aunque como apunta la propia Bennouna: "entiendo que el cosplay, el cine... pueden ser formas de hacer entrar al público al mundo del cómic". ///



VIÑETAS Y BOCETOS DEL RECONOCIDO DIBUJANTE ESPAÑOL PACO ROCA EXPUESTAS EN EL ÚLTIMO SALÓN INTERNACIONAL DEL CÓMIC DE BARCELONA

POST-DATA DESDE KRYPTON

David Aliaga
PERIODISTA Y ESCRITOR



Superman / Spiderman

MARK WAID, JORGE JIMÉNEZ ET AL.

Este mes, un faldón que da noticia de los cómics que van a llegar a las mesas de novedades de las librerías de L'Hospitalet y el Baix no puede comenzar de otra forma que mencionando la primera entrega del crossover entre Spiderman y Superman escrito por Mark Waid y dibujado por el andaluz Jorge Jiménez. Se trata de un acontecimiento excepcional por varios motivos. En primer lugar, porque Marvel y DC no han propiciado excesivamente los cruces entre sus personajes. En segundo lugar, porque los héroes que comparten estas viñetas son los dos mayores iconos de la historia del tebeo. Pero también porque la obra viene a celebrar que han pasado justo cincuenta años desde que se publicó la primera aventura en que coincidían el Hombre de Acero y el Trepamuros. Y, desde luego, porque la escribe uno de los guionistas que mejor ha comprendido los dilemas del kryptoniano y la dibuja uno de los artistas más en forma del sector. ///



Acorazado Espacial Yamato

LEIJI MATSUMOTO

Una pequeña gran editorial a la que los amantes del manga del último tercio del siglo pasado deberían seguir la pista es Ooso Cómics. Hojeando su catálogo uno va a sentirse inevitablemente nostálgico al encontrarse con títulos como Kamen Rider de Shotaro Ishinomori o Megaman Megamix de Hitoshi Ariga. O con el que llegará a las librerías durante este mes de junio: el primer volumen de Acorazado Espacial Yamato. Se trata de una entretenida ópera espacial en la que el mangaka Leiji Matsumoto ensaya con muchos de los temas y motivos que sostendrían su obra más popular y por la que tal vez lo reconocerán los lectores de El Llobregat: "Capitán Harlock, el pirata espacial". ///



Yo quiero no morir

ALFREDO GARZÓN, VERÓNICA OCHOA

La mañana del 13 de agosto de 1999 un grupo de paramilitares vinculados con el narco colombiano asesinó al periodista, actor y activista Jaime Garzón. Garzón era un agente relevante en la lucha por la paz en el país latinoamericano, que había llegado a intermediar con las guerrillas para conseguir la liberación de más de un centenar de secuestrados. Consciente de que su lucha en favor de los derechos humanos y la paz ponía su vida en peligro, pronunció en una entrevista una frase dolorosa, profética, que veinticinco años después de su asesinato da título a la novela gráfica con que su hermano Alfredo y la escritora Verónica Ochoa le rinden homenaje y le devuelven la voz: "Yo quiero no morir". ///



EL LECTOR EMPEDERNIDO

¿Cuántos mundos hay en el mundo?

José A. Garrido



Quienes se dedican a estudiar los entresijos de nuestro planeta convienen en situar a los más de 8.200 millones de personas que lo habitamos en unos espacios vitales que conformarían lo que durante la guerra Fría se dio en llamar 1er mundo, 2º mundo y 3er mundo. Básicamente utilizaron para tal clasificación la pertenencia al bloque capitalista, al soviético o a los no alineados para ubicar a cada país en uno de los escalones del supuesto pódium. Desaparecido desde 1991 el bloque soviético, hoy sería más simple la división planetaria en dos: países desarrollados (1er mundo) o en vías de desarrollo (3er mundo); ricos o pobres... como siempre.

Sin embargo, a buen seguro que en cada uno de esos mundos también se podría establecer una clasificación de sus habitantes y claramente necesitaríamos de muchos más peldaños para situar a cada una de las realidades que conviven en cada país o región del planeta. La homogeneidad no es un parámetro que pueda contemplar a tantas realidades que conviven en los mismos espacios.

Puestos a encontrar puntos en común en todos esos mundos, tal vez haya uno que converge en todos ellos: el **PODER** ejercido sobre quienes pertenecen a cada ámbito de convivencia es el factor que mueve el desarrollo o el retraso de todas las comunidades poblacionales. Quienes controlan el **PODER** establecen el orden en que cada estrato de ciudadanos se ubicará para vivir, prosperar o, sencillamente, subsistir. Y en todas partes es así: el **PODER**, en su más amplio sentido, determina en qué mundo habitará cada uno de nosotros. Y sí, podremos rebelarnos, luchar por cambiar el estatus y modificar las reglas... pero al final se cumple la máxima que es tan antigua como la Humanidad misma: los poderosos controlan el mundo, todos

los mundos... y solo permiten cambios que no alteren sustancialmente el orden establecido y conveniente para ellos... Pero seguiremos intentando alterar ese control, aparentemente inquebrantable.

Nada nuevo en un mundo tan viejo y trasteado por todos aquellos pueblos y civilizaciones que ejercieron desde los orígenes del ser humano el dominio de unos sobre otros: **dominar o ser dominados**. Así ha sido... y sigue siendo.

En una nueva revisión histórico/literaria de los tiempos pretéritos anteriores a nuestra era (S. I AC) **SANTIAGO POSTEGUILLO (Valencia, 1967)** nos propone acompañar a los próceres omnipotentes del Imperio Romano en su incesante empeño por controlar los mundos que coexistían con la todopoderosa Roma: la Galia, los Germanos, Britannia, Egipto... los escenarios en los que **JULIO CÉSAR** buscaba ensanchar los dominios del imperio para controlar el mundo, para establecer el PODER incuestionable e incontestable de quienes querían ser los dueños absolutos del Mundo.

Posteguillo, doctor por la Universidad de Valencia es el autor más vendido de novela histórica en lengua española. Desde que publicó en 2016 '**Africanus, el hijo del cónsul**', ha escrito varias trilogías con un denominador común: la antigua y esplendorosa Roma. Entre los numerosos premios y distinciones obtenidos por sus obras destaca el Premio Planeta con que fue galardonado en 2018 por su novela '**Yo Julia**', a la que siguió en

” El éxito tiene muchos amigos, el fracaso se vive en solitario
Julio César



2020 '**Y Julia retó a los dioses**'.

En **LOS TRES MUNDOS (Penguin Random House, 2025)** nos sitúa en el año 58 a. C. y nos propone acompañar a **Julio César** en su ambicioso propósito de conquistar los otros dos mundos: la Galia y Britania. Colosal empeño sin duda que ejemplariza de forma magistral el ancestral deseo de tener el PODER sobre todos los demás... y ejercerlo con mano de hierro.

De esta magnífica novela histórica me ha interesado, además, constatar la vigencia de algunas máximas que permanecen inalterables al paso de los tiempos:

DIVIDE ET IMPERA, divide y vencerás (Julio César) o las famosas comisiones que los partidos se "lanzan" unos a otros en el Senado: "Las comisiones en el Senado nunca han resuelto nada en el pasado, no resuelven nada en el presente y no resolverán nada en el futuro. Crear una comisión en el Senado es la mejor forma de que un asunto quede olvidado in aeternum." (Cicerón). Pues sí, sigue plenamente vigente la máxima de Marco Tulio Cicerón.

Y un último apunte para recomendar a l@s lector@s empedernid@s **Los tres mundos de Santiago Posteguillo**: allá por la página 396 (perdón por el spoiler) la referencia, el "guiño" que el autor nos hace, sin mencionarlos de forma explícita, a Astérix, Obélix...e Idéfix. Los amantes entregados de los personajes míticos creados por René Goscinny y Albert Uderzo lo agradecemos y aplaudimos. Como ellos, aspiramos a ser también irreducibles in aeternum. ///

VII edición de elllobregat Open Chess ♘



Desde el 1 de junio, ha quedado abierta la inscripción para la séptima edición de EL LLOBREGAT OPEN CHESS

El torneo se celebrará **del 3 al 8 de diciembre, en Sant Boi**, en el espacio de Can Massallera. En esta edición, **el open se estructura a doble ronda diaria**, excepto los días 3, 6 y 8 (una sola ronda, vespertina). Los jugadores podrán solicitar dos "bye" de 0,5 puntos durante las cinco primeras rondas del torneo. El open se jugará en grupo único; podrán inscribirse los jugadores federados que **acrediten un ELO FIDE superior a 2.200 puntos**; excepcionalmente, los que no dispongan de esa puntuación podrán solicitar a la organización una invitación, que se otorgará limitada y discrecionalmente.

En esta edición, ofertamos a los jugadores que necesiten alojamiento, como **hotel oficial del open el Hotel El Castell**, en Sant Boi.

En pasadas ediciones, convocamos un grupo B, que en **este año queda sustituido por un "activo" que se jugará las tardes del sábado (5) y domingo (6)**; a ocho rondas (4 y 4), para jugadores con **ELO FIDE, rápido, inferior a 2.000 puntos**. Torneo que llevará el nombre de **"Memorial Arturo Pomar"**; **partidas a 15 minutos**; pueden consultarse las bases y tramitar inscripciones en: www.elllobregat.com/openchess

También podemos anunciar que jugará esta edición, el Gran Maestro **Juan Manuel Bellón**, un veterano que marcó una época del ajedrez moderno español: **cinco veces campeón de España**. **EL LLOBREGAT OPEN CHESS**, a lo largo de las seis ediciones celebradas ha podido contar con otros ilustres veteranos que nos honran cada año con su participación: **Victor Vehí, Joan Pomes y Angel Martín**, entre otros.

Probablemente el mayor logro conseguido por **EL LLOBREGAT OPEN CHESS** en las seis ediciones precedentes es **haber entregado 59 normas de maestría**; es un torneo pensado para **promocionar a los jóvenes talentos, dándoles la posibilidad de medirse con destacadas figuras del ajedrez internacional**. Han jugado **EL LLOBREGAT**: Gukesh, Narayanan, Abdusattorov, Mateusz Bartel, Erijaisi, Mu-railiu Karthikeyan, Puranik, Alvar Alonso,

Maxime Lagarde, Kulkarni Bhakti, Mobina Alinasab, Rakshitta Ravi, Savitha Shri Baskar, Privanka Nutakki, Jaime Santos, Sara Khadem, Sabrina Vega, Lucas Van Foreest, Francisco Vallejo, Yangyi Yu, Ivan Cheparinov, Vladimir Fedoseev, Kiril Alekseenko, Jaime Santos, Ponomarev, Amin Tabatabaei, Matthias Bluebaum, Vahap Sanal, An-toaneta Stefanova, Hans Niemann, Alain Pichot, Fernando Peralta... y así hasta **más de cien grandes maestros**.

Los interesados en participar han de tener presente que, dado que primamos el confort de los jugadores, **el aforo es limitado**. Por lo tanto, quien pretenda asegurarse la participación, conviene que **formalice su inscripción lo antes posible**. Las inscripciones, como cada año, se cerrarán en el momento que se cubra el aforo estimado para Can Massallera.

En esta séptima edición, hemos implementado mejoras técnicas en nuestra web para **retransmitir en directo las partidas de los 100 primeros clasificados**, visualización de varias partidas en pantalla, análisis, **comentarios y entrevistas en directo y conexión con los streamers especialmente invitados al torneo**. Este año pretendemos superar la mejor audiencia conseguida en años anteriores: 150.000 páginas vistas.

Todos los interesados pueden consultar **las bases del open y las noticias que generamos**, en www.elllobregat.com, clicando en el anagrama del torneo, que se puede ver en la página principal, a la derecha del logo de nuestra cabecera. ///

La corrupción esconde una gran herida social

Somos testigos directos de un espectáculo mediático digno de ser estudiado por los expertos en psiquiatría y sociología. Es todo un esperpento escuchar los diferentes medios de comunicación cuando el tema de referencia es la supuesta corrupción de la figura de un expresidente del gobierno.

Los acusadores presentan la trama con rasgos mafiosos; los defensores justifican la figura del imputado/s con argumentos relativos y confusos. Sólo los magistrados están obrando con profesionalidad y coherencia, fuera de toda manipulación en ambos sentidos.

No seré yo quien se posicione en uno u otro sentido, habríamos de dejar que el procedimiento continúe su camino. El tema de esta supuesta corrupción se alargará por un largo tiempo para total esclarecimiento.



Mi reflexión quisiera dirigirla en dos direcciones:

a) ¿Qué llevan a los políticos o representantes públicos a dejarse seducir por negocios escandalosamente turbios? Da la sensación que el poder ciega a estos representantes del pueblo, desprecian el “bien común” y sólo se ciñen a su beneficio particular. Cuando observamos la videoteca y escuchamos sus discursos políticos a lo largo de los últimos años, percibimos la capacidad por engañarse y engañarnos. ¿Dónde está la verdadera causa que convierte a estas personas en auténticos delincuentes? No será que los contenidos morales/éticos se están devaluando, que el individualismo prima sobre la igualdad, que el carácter de servicio público pasa a un segundo plano...

MOSSÈN DE LA PARRÒQUIA ANTONI MARIA CLARET DE SANT BOI

Pere Rovira



b) Toda la información mediática se está centrando en la “corrupción”, parece que no hay más que esta noticia. Las problemáticas sociales (vivienda, sanidad, educación, conflictos bélicos...) pasan a ser temas secundarios. Por primera vez, este fin de semana hubo manifestaciones en defensa de una vivienda digna y accesible. La repercusión ha quedado relegada a una noticia de segundo orden. Los problemas reales de los ciudadanos, de la gran mayoría de la población (trabajos precarios, sueldos ínfimos para la independencia de muchos jóvenes, abusos en los precios de la vivienda, la inflación de los alimentos, etc.) parece que no interesa a algunos medios de comunicación, sólo buscan la audiencia fácil y rentables.

Se está despertando una alarma social que espero y deseo sirva como punto de inflexión en la calidad ética, no sólo de los políticos sino de toda la sociedad. Estamos educando a los más jóvenes en unos valores carentes de contenidos morales, donde el prójimo lo hemos convertido en un contrincante y no en una oportunidad. ■■■

LOS INCÓMODOS



Lluís Mª Estruch Tobella

COL-LABORADOR I LLICENCIAT EN GEOGRAFIA I HISTÒRIA

Eulalia Reguant Cura, ¿contradictoria?

A sus 47 años, Eulalia o la Reguant para muchos, nació en la Dexeus, de padre médico y madre abogada, en una familia burguesa, de clase media alta o del Ensanche barcelonés: como prefieran. Su familia votaba CIU y su credo cristiano les llevó a la Iglesia de San Ildefonso de la calle Madrazo, también frecuentada por los Pujol.

Se educó en los Escolapios de la calle Diputació. Más adelante se licenció en Matemáticas y trabajó como asesora informática con insatisfacción creciente. Así pues, lo dejó y optó por el llamado Tercer Sector (ONGS, Fundaciones, Asociaciones) conformándose inicialmente con un puesto de administrativa en la SETEM (Comercio Justo). En esta línea, contactó con el economista Arcadi Oliveres de “Justicia i Pau”, formado como ella en los Escolapios de Diputación, y que tuvo a su vez a Lluís Mª. Xirinacs de profesor, esta figura ya olvidada de santón político.

Arcadi Oliveres es para la corriente de cristianos de base una figura señera; cuñado de Alfonso Comín y tío de Antoni Comín, exiliado en Waterloo, aunque también asociado a la monja antivacunas Teresa Forcades. Es decir, una saga orientada al poder desde el progresismo cristiano. Eulalia por entonces seguía esa huella cristiana, muy impregnada aún de los principios aperturistas del Vaticano II, de los curas obreros (tipo García-Nieto) y de los diálogos cristiano-marxistas de la Teología de la Liberación. También su tío José Mª Reguant, de UDC, psiquiatra y diputado expulsado de ERC (1992-94) muy fascinado por la CNT, le inspiró un camino rebelde que ella seguiría desde 2015-17 como diputada con dos bienios pactados, de la CUP en el Parlament. Eulalia impulsó en sus periodos de actividad laboral la Banca ética Fiare, de origen cooperativista e italiano y que cuenta aún con reducidos apoyos dentro de la Banca Alternativa a nivel real.

Vamos considerando que tal vez con lógica matemática, los pasos de Eulalia seguían, de alguna manera ese particular ambiente que se crea en las salidas de misa dominicales, donde se producen al final del acto unas interesantes pláticas

entre los asistentes, que comentan hechos y situaciones. Donde las afinidades sociales y religiosas facilitan los contactos, que pueden ser: chismes, planificar viajes, colonias infantiles, salidas al Liceo o al teatro, o concretar algún negocio o noviazgo. Todo es posible en estos breves y especiales momentos de mutua confianza y reconocimiento social. Cristianismo más catalanismo (resuena aún aquello de “Catalunya será cristiana o no será” de Torras i Bagés) es una buena mezcla que puede ir desde el “fejocismo” del 1931 (social-cristiano) de Pere Tarrés, al sindicalismo de la HOAC, a la “Acció Catòlica” a la UDC, “Units per avançar” o la ya debilitada “Cristianos por el Socialismo” del franquismo a la Transición.

Vale decir que al ser considerada por la prensa ‘amiga’ la Reguant como una “monja soldado”, poco se sabe de su vida privada que mantiene celosamente oculta.

Sabemos que es rubia no teñida, de ojos claros, muy miopes, que resalta con una cara montura japonesa “Mashiro Maruyama” de más de 650 euros. Tiene buena talla, pero suele vestir ropas anchas ‘Oversize’: petos descoloridos, camisetas desgastadas y zapatos o zapatillas, según el momento. Tal vez compre su ropa en “Humana” como un banquero ginebrino que presumía de comprar allí ropa usada como muestra de su austeridad y falta de prejuicios. Recuerdo haberla encontrado en el cruce de un semáforo de la Gran Vía, donde ella y una cuadrilla de “cupaires” entregaban unas hojas volanderas sobre las “Okupaciones”. Eulalia las defendía con vehemencia en el Parlament, yo la había oído desde la Tribuna de la Prensa, cercana en donde los “Cupaires” se sientan y cabildan sus ataques. Al tenerla de frente, le rehusé su oferta de propaganda, ella se la guardó, y poco después gritando algunos “slogans”, se retiraron del lugar. Me pareció tímida, pero reforzada con su entrenamiento asambleario y parlamentario, alguien que hablaba



habitualmente en un tono alto e imperativo. La CUP tuvo momentos decisivos, en la caída de Mas y en la designación de Puigdemont, pero el fracaso del “Procés” también les afectó. La Reguant se retiró, cumplimentando el deseo de la CUP de renovar sus representantes, para satisfacer las diferentes corrientes asamblearias que forman parte del partido. Tertuliana, consultora y de repente para muchos -la gran sorpresa-, su nombramiento de apoderada de la compañía inmobiliaria familiar ‘Mucius Cent’ S.L.’ con un patrimonio valorado en 13 millones de euros en 2024, con dos bloques en Consell

de Cent, 225 y en la Gran Vía, 540. Son 35 inmuebles situados en el Centro del Ensanche, muy cerca del lugar donde repartían folletos sobre la crisis de la vivienda y las okupaciones como solución, y que yo les rechazé.

Es decir, la ya madura heredera jugaba en favor de los “okupas” mientras sus inquilinos pagaban religiosamente sus alquileres a sus padres y a ella misma. ¿Contradicción? Tal vez, pero la sorpresa no acaba en esto. Uno de sus locales, alquilado a la propia CUP, servía para pernотaciones y estancias breves de representantes de la CUP de las comarcas. Para quienes no sería una sorpresa todo esto era para los propios miembros de la CUP. Todo un secreto a voces: ellos con sus piquetes contra los grandes tenedores, lucha anti-desahucios y en favor de limitar la propiedad a los pequeños arrendatarios y otras extorsiones ilegales y callejeras. Así, Eulalia congeniaba las dos contradicciones sobre el mercado inmobiliario sin especial turbación.

Se cumplía el axioma del buen burgués catalán -lo de que no debe aparentarse, ni hacer ostentación de la riqueza poseída-, que lo mejor es pasar desapercibido. El disimulo y la falta de complejos en asumir las contradicciones en Eulalia nos llevan a recordar a la adinerada Patty Hearts en 1974 y sus andanzas con el radical Ejército Simbótico de Liberación californiano. ■■■

A DEBAT

¿Una selectividad única o 17 a la carta?

Millares de estudiantes de bachillerato del Baix Llobregat y L'Hospitalet participan estos días en las Pruebas de Acceso a la Universidad (PAU), una cita que cada año moviliza a decenas de miles de jóvenes en toda España y que no es idéntica en las diecisiete Comunidades Autónomas (CC. AA.) españolas. La popular selectividad sigue siendo la principal puerta de entrada a los estudios universitarios, pero también uno de los más discutidos. Pese a las sucesivas reformas educativas, el modelo mantiene su estructura básica: una combinación entre el expediente de Bachillerato y una serie de exámenes que determinan buena parte de las posibilidades de acceder a las titulaciones más demandadas. Un año más, jóvenes que rozan la mayoría de edad o acaban de estrenarla se juegan en unos pocos días buena parte de sus opciones de estudiar Medicina, Ingeniería, Psicología o cualquier otro grado con una nota de corte elevada.

Sin embargo, detrás de una apariencia común conviven realidades diferentes. Aunque existe un marco general compartido, las pruebas son organizadas por cada comunidad autónoma, que establece sus propios modelos de examen y aplica criterios específicos de evaluación. Esta singularidad del sistema español ha alimentado durante años un debate que reaparece en cada convocatoria: si el acceso a las mismas universidades y a las mismas plazas debe depender de evaluaciones distintas según el territorio donde estudie cada alumno.

Los defensores de una PAU unificada para toda España sostienen que el acceso a las universidades públicas debería regirse por las mismas reglas para todos los alumnos, independientemente de dónde hayan cursado el Bachillerato. El razonamiento es sencillo: si las notas obtenidas sirven para competir por las mismas plazas universitarias, las condiciones de evaluación deberían ser comparables.

Esta posición ha sido defendida especialmente por diversos partidos de ámbito nacional y por organizaciones educativas que consideran que el actual modelo genera diferencias difíciles de justificar. En los últimos años también se han pro-



nunciado en favor de una mayor homogeneización representantes del ámbito universitario. La Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE), por ejemplo, trabaja en propuestas destinadas a armonizar estructuras de examen y criterios de evaluación entre comunidades autónomas. Quienes respaldan esta vía consideran que una mayor uniformidad reforzaría la sensación de igualdad de oportunidades y contribuiría a reducir las sospechas recurrentes sobre la existencia de pruebas más o menos exigentes según el territorio.

Frente a quienes reclaman una prueba estatal única, otros recuerdan que España cuenta con un sistema educativo descentralizado. Las comunidades autónomas tienen competencias en educación y desarrollan parte de los currículos escolares. Desde esta perspectiva, una selectividad completamente uniforme podría ignorar particularidades lingüísticas, culturales o curriculares reconocidas por el modelo autonómico. Además, algunos expertos cuestionan que las diferencias entre exámenes sean tan determinantes como suele afirmarse. La dificultad de una prueba es difícil de medir objetivamente

y depende de numerosos factores: la preparación previa del alumnado, los contenidos impartidos durante el curso o los propios criterios de corrección. Hay quiendescribe las PAU como un “mal menor”: una herramienta que no garantiza la igualdad absoluta, pero que proporciona una referencia común para comparar a estudiantes de contextos educativos distintos.

La discusión, por tanto, no es únicamente académica. También es política. Y es que una selectividad única obligaría a replantear hasta qué punto el Estado debe intervenir en un ámbito donde las comunidades autónomas tienen amplias competencias. Llegados a este punto cabe preguntarse: **¿Se puede considerar plenamente justo un sistema en el que cada CC. AA. realiza pruebas diferentes? ¿Garantizaría una selectividad única una mayor igualdad de oportunidades o, en realidad, supondría ignorar la diversidad educativa de España? ¿Es razonable que una prueba de pocos días tenga tanto peso en el acceso a la universidad? ¿Sería más justo basar la admisión exclusivamente en el expediente académico?** El debate está servido. ///

Unes PAU equitatives



Josep-Ramon Mut

DIPUTAT DE COMERÇ, CONSUM I CALUT PÚBLICA DE LA DIPUTACIÓ DE BARCELONA I REGIDOR D'ERC A CERVELLÓ

Cada any, quan arriben les proves d'accés a la universitat, sorgeix el debat sobre si les proves haurien de ser les mateixes a tots els territoris, perquè pot resultar injust que un alumne de Catalunya, per exemple, hagi de fer una prova més complicada que un altre d'una altra comunitat autònoma. Aquest debat acostuma a aparèixer als mitjans de comunicació i a les xarxes socials, especialment quan es comparen exàmens de diferents comunitats i es considera que alguns han estat més fàcils o més difícils que altres.

Bé, des del meu punt de vista, cal tenir presents dues qüestions objectives abans d'opinar a la lleugera.

La primera és la subjectivitat a l'hora de determinar quina prova ha estat més complicada i quina més assequible. Poso, per exemple, una prova d'història: és més complicat que et preguntin sobre la Guerra Civil que sobre la Primera Guerra Mundial? Tot és subjectiu. Hi haurà alumnes que

dominaran millor un tema i d'altres que se sentiran més còmodes amb un altre. A més, la dificultat d'un examen no depèn únicament del contingut, sinó també de la manera com estan formulades les preguntes, del temps disponible o fins i tot de la preparació que hagi rebut l'alumnat durant el curs. Per tant, afirmar de manera rotunda que una prova és més fàcil o més difícil que una altra és molt complicat.

El segon punt determinant és que, com dic sempre, la finalitat que s'ha d'aconseguir no és la igualtat entre ciutadans —en aquest cas, l'alumnat—, sinó l'equitat. Moltes vegades es confonen aquests dos conceptes, però no signifiquen el mateix. La igualtat consisteix a donar exactament el mateix a tothom, mentre que l'equitat implica adaptar-se a les necessitats i característiques de cada realitat perquè el resultat final sigui just.

Si l'Estat espanyol és divers territorialment, culturalment, lingüísticament i històricament, no té sentit fer una

prova idèntica a tot l'Estat. Segueixo amb l'exemple de l'assignatura d'història: no té sentit preguntar sobre la “Reconquesta” a Catalunya, ja que no la va afectar de la mateixa manera que altres territoris, i té més sentit que un alumne català sàpiga què era la Marca Hispànica i que li preguntin sobre aquesta. De la mateixa manera, tampoc tindria gaire sentit ignorar les diferents llengües oficials o les particularitats culturals de cada comunitat autònoma. Precisament, una educació adaptada al territori permet que els estudiants coneguin millor la seva realitat i el seu context.

En definitiva, situacions diferents han de ser abordades de maneres diferents perquè sigui just. Per tant, les proves de les PAU han de continuar adaptant-se a cada territori, ja que això no representa cap privilegi, sinó una manera de garantir una educació més justa, coherent i adequada a la diversitat de l'Estat. ///

Les PAU, garantia de pluralitat i d'equilibri territorial



Esther García Fernández

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



Uniformitzar les PAU no garanteix més igualtat, sinó que pot ignorar la riquesa educativa de cada territori. El marc compartit de les PAU permet adaptar l'avaluació a cada territori sense perdre coherència en el conjunt.

La selectivitat és un moment molt important pels estudiants de batxillerat que aspiren a estudiar allò que volen a les universitats catalanes. Aquestes proves beuen dels coneixements acadèmics que han adquirit al llarg dels dos cursos de batxillerat i durant uns dies, es juguen obtenir la nota de tall necessària i suficient per entrar al grau que desitgen.

L'Educació és una competència compartida entre l'Estat i les comunitats autònomes, així, tots els territoris tenen l'oportunitat d'adequar part de la política educativa a la seva realitat lingüística, social i cultural. Aquest fet reflecteix una riquesa territorial incommensurable. El fet cultural és imprescindible per comprendre les societats plurals i riques que tenim al país. És



una realitat que lluny de ser una barrera, és una oportunitat de coneixement i de creixement personal i, qui intenti censurar-la, segurament prefereix altres modes més centralitzadors

de gestionar la riquesa territorial del nostre país.

I és que també la igualtat d'oportunitats queda coberta perquè les bases comunes del currículum i de les proves són establertes per l'Estat, i adequades per les comunitats autònomes. La dificultat o no de les proves hauria de ser una qüestió menor, ja que complint el currículum, la política educativa ha d'assegurar que dota dels coneixements necessaris i suficients per resoldre les qüestions que plantegi les proves de les PAU.

Per tant, mantenir les proves d'accés a la universitat diferenciades segons les comunitats autònomes no hauria de ser objecte de debat; al contrari, és el resultat d'un sistema educatiu compartit que, lluny de generar desigualtats, permet adaptar l'avaluació a la realitat de cada territori sense renunciar a unes bases comunes. Hem de consolidar la pluralitat i la cooperació entre administracions com una fortalesa i no com una limitació. ///

Unificar la Selectividad para garantizar la igualdad de oportunidades



Manuel Reyes

ALCALDE DE CASTELLDEFELS



La Selectividad, hoy denominada PAU, debería ser un mecanismo de igualdad del sistema educativo español, una prueba común que garantizara que todos los estudiantes, independientemente de la comunidad autónoma en la que hayan cursado Bachillerato, compiten en igualdad de condiciones para acceder a la universidad. Sin embargo, la realidad actual demuestra justamente lo contrario. España mantiene un sistema fragmentado, desigual y profundamente injusto para miles de alumnos.

El análisis comparativo de la PAU 2025 sigue mostrando grandes diferencias entre comunidades autónomas, ya que cada una aplica criterios y niveles de exigencia distintos. Se confirma así algo que desde hace años viene denunciando el Partido Popular y es que la LOMLOE no ha logrado unificar las pruebas, y esto provoca desigualdad, porque alumnos con la misma nota pueden tener niveles de preparación muy diferentes según dónde hayan realizado la Selectividad.

El estudio también pone de manifiesto que las comunida-

des autónomas aplican distintos porcentajes de contenidos y utilizan criterios de corrección diferentes según el territorio. Esta situación rompe el principio de igualdad de oportunidades. No puede aceptarse que el esfuerzo de un estudiante valga más o menos según el lugar donde viva. Tampoco es justo que haya comunidades donde resulte más fácil obtener notas altas, que luego permiten al estudiante competir con ventaja en carreras universitarias con notas de corte elevadas, lo que genera una competencia desleal y deteriora la credibilidad del sistema educativo.

La universidad debe seleccionar a los alumnos mejor preparados, no a quienes hayan tenido la suerte de examinarse en una comunidad con pruebas más fáciles o criterios más benevolentes. Por eso, defender una Selectividad común no es una cuestión ideológica, sino de justicia. La igualdad de oportunida-



des exige que todos los jóvenes españoles sean evaluados con las mismas reglas y el mismo nivel de exigencia.

Por ello, para el Partido Popular, la solución pasa por una EBAU común y homogénea en toda España. No se trata de recentralizar ni de eliminar competencias autonómicas, sino de establecer unas bases comunes que garanticen imparcialidad y rigor académico.

Es posible compatibilizar la autonomía educativa con una prueba nacional que comparta los mismos contenidos evaluables, estructuras de examen equivalentes, criterios de corrección homogéneos y niveles similares de dificultad.

La educación debe ser siempre un instrumento de cohesión y no un motivo de agravios territoriales y España necesita un sistema educativo que premie el mérito y el esfuerzo, no las diferencias entre comunidades. ///



José A. Carcelén

PRIMER TINET D'ALCALDE DE SANT BOI

Las PAU como reflejo de un país plural

La Selectividad vuelve cada año acompañada de la misma discusión: ¿deberían todos los y las estudiantes de España enfrentarse a un examen único? A primera vista, la propuesta parece razonable. Un mismo examen para todos transmitiría una sensación de igualdad absoluta y evitaría comparaciones entre comunidades autónomas. Sin embargo, esa aparente uniformidad encierra una idea equivocada de país.

España no es una realidad homogénea ni ha sido nunca un territorio construido sobre una única identidad cultural, lingüística o histórica. Precisamente una de sus mayores riquezas reside en su pluralidad y en la existencia de nacionalidades y comunidades con rasgos propios. Pretender que esa diversidad desaparezca también de la prueba de acceso a la universidad sería ignorar la arquitectura territorial que el país ha ido construyendo desde la Transición.

Las PAU deben reflejar aquello que compartimos, pero

también aquello que nos singulariza. Resulta lógico y positivo que existan contenidos comunes de conocimiento general, porque todos los estudiantes forman parte de un mismo sistema educativo y concurren después a universidades de todo el país, algo que a veces se olvida en ciertas visiones periféricas. Pero también es razonable que una parte del examen dialogue con la realidad más próxima del alumnado: su historia, su lengua cooficial, su contexto social y cultural. La educación no puede vivirse desde un despacho uniforme situado a cientos de kilómetros de distancia.

Además, la defensa de una Selectividad única desprende una cierta nostalgia centralizadora. La idea de que solo existe una manera válida de enseñar, evaluar o interpretar España



nos retrotrae a épocas en las que expresar la diversidad territorial era visto casi como una amenaza. Un relato único, uniforme e incuestionable que dejaba poco espacio para las diferencias.

Gobierno y oposición definieron en los Pactos Autonómicos de 1981 el mapa definitivo de las 17 comunida-

des. Aquel acuerdo no solo organizó competencias administrativas; también reconoció que la pluralidad debía impregnar la vida pública española. Hoy, décadas después, ese espíritu sigue presente en algo tan cotidiano como la Selectividad. Y probablemente ahí reside buena parte de su sentido. ///

El mític Tour de França creuarà el Baix i L'Hospitalet per primer cop a la història

Un total d'onze municipis de la comarca veuran passar 'el pilot' de la 113ena edició de la volta per etapes més antiga del món

Els clubs més actius del territori aprofiten per programar activitats i traslladar aquest esport de les dues rodes a diversos col·lectius



PERFIL DE LA SEGONA ETAPA DEL TOUR, LA QUE CREUA EL BAIX LLOBREGAT (WEB OFICIAL DEL TOUR DE FRANÇA)

Jordi Gispert

Al llarg d'aquests dies previs, de fer boca per la prova, molts experts i opinadors han coincidit a assenyalar que el Tour de 2026 s'ha programat perquè es mantingui l'emoció fins al final i cap ciclista no enllestixi massa d'hora. El traçat de les carreres tan populars com aquesta, certament sol decidir-se per dos factors prioritaris: l'emoció i l'espectacle, que s'emmarquen, això sí, dins de les normes més estrictes convingudes pels diversos estaments i institucions que les regulen, com els límits establerts per part de l'UCI (la Unió Ciclista Internacional) amb relació al quilometratge (que estipula, com a màxim, fer 3.500 kilòmetres) o qüestions de seguretat. L'edició número 113 de la volta per etapes més antiga del ciclisme (creada l'any 1903 pel director Henri Desgrange, escindit per motius polítics del diari *Le Vélo*) es correrà entre els pròxims 4 i 26 de juliol, i com a gran fet destacat, ultra si busca o no busca l'equitat durant l'inici, comptarà amb tres etapes, les primeres, farcides de punts vibrants i d'aflicients que passaran, un altre cop, per

Catalunya. I com a enorme novetat, que no s'havia produït mai, creuaran el Baix Llobregat de sud a nord.

L'etapa de la comarca, la segona, serà el pròleg d'una prova que recorrerà en total, i exactament, una xifra que ni pensada: 3.333 km! Comptarà amb un desnivell positiu de 54.450 metres i escalarà, per aquest ordre, el Pirineu, el massís septentrional (al centre-nord d'Occitània), la serralada dels Vosges (que avança a l'est de França paral·lela sempre al Rin), el Jura com a prolegomen, i els Alps de colofó. Deu ciutats debutaran en un nou Tour que comprendrà, com sol ser així, 21 etapes i dos dies de descans. Set d'aquestes seran planes, dotze seran de muntanya, i cinc tindran la seva meta a cotes altes (als punts de Gavarnie-Gèdre, el Plateau de Solaison, Orcières-Merlette al Parc Nacional dels Ecrins, i dues vegades, per rematar allò que deiem de l'emoció d'última hora, l'Alpe d'Huez). Hi haurà també, per altra part, un parell de contrarellotges: la primera per equips en el debut a casa nostra, i la segona individual (al llarg de la 16a etapa que anirà entre Évian-les-Bains i Thonon-les-Bains, Alta Savoia). Del Départ a Barcelona (o a Sant Adrià de Besòs, molt millor dit) en sortiran, amb la mescla de patiment i d'esperança per davant, 184 corredors de 23 equips diversos (tots els del màxim nivell, els del World Team, dos de Pro Team, que és la segona divisió, i els convidats per part de

l'organitzador, l'Amaury Sport).

La Volta a França (o *La Grande Boucle*) com li solen dir els que n'han viscut més proves ha optat des dels seus inicis, i molt més els darrers anys, per traslladar una part del seu recorregut fora dels límits de l'estat. En total, la cursa ha passat per Catalunya tres vegades a la història (el 1957, amb una etapa procedent de Perpinyà i amb final a Montjuïc; el 1965, amb un recorregut des d'Acs i amb l'arribada a Barcelona; i farà ara disset anys, el 2009, amb un traçat que unia Girona i Barcelona, i que va ubicar la meta, un altre cop, a la muntanya que és l'emblema de l'esport i els Jocs Olímpics). Però l'enorme novetat per a aquest 2026 és que la prova mai no s'havia iniciat al Principat, no havia estat mai tant temps aquí a casa nostra (amb tres etapes), i no havia passat mai pel nostre territori.

I ho farà arribant des de Tarragona, amb un recorregut planer fins a ingressar a Castelldefels, que ha canviat la perspectiva posterior planificada, a causa de les restriccions d'accés al Parc de Collserola que han dictat les diverses autoritats pel brot de la pesta porcina. L'etapa que s'havia programat d'inici, agafava des de Molins la carretera fins a Santa Creu d'Olorda, i baixava a Barcelona per Sarrià, amb una longitud total de 182 km. La distància s'ha reduït fins a només 168,5 i allò que afrontarà el pilot un cop arribi a Gavà és la pujada al

La segona etapa de 'La Grande Boucle' del 2026 entrarà per Castelldefels i sortirà per la carretera de Collblanc

Coll de Begues, tot un clàssic del ciclisme a la comarca. Un traçat que és curt però intens, amb 6 km de llarg, 350 metres totals de desnivell, pendent mitjà que és del 5,5% (amb pics concrets del 10%) i uns inicis que són molt més pronunciats fins a arribar al punt de l'ermita de Bruguers (km 4). Aquest turó, amb bones vistes de la costa i la comarca, serà un marc incomparable per veure el pas de la prova, i un autèntic punt neuràlgic de l'etapa, que continuarà després amb el descens a Vallirana, Cervelló i d'aquí ja a la Nacional 340, on creuarà Sant Vicenç dels Horts, Molins de Rei, Sant Feliu de Llobregat, Sant Just Desvern, Esplugues de Llobregat, i abans d'accedir a Barcelona, L'Hospitalet de Llobregat, amb un trajecte que entrarà a la capital per la carretera de Collblanc.

Un favorit prioritari: Tadej Pogacar

Pel que fa als corredors, els favorits són els més grans d'aquest moment, amb un nom a considerar d'una manera prioritària: l'eslovè Tadej Pogacar, que als seus 27 anys acumula, ni més ni menys, que quatre dels sis darrers Tours (2020, 2021, 2024 i 2025), dos segons llocs (2022 i 2023), una tercera posició a la Volta a Espanya (2019), i també un Giro d'Itàlia (2024) que aquest any no ha corregut, i entre moltes altres gestes, una Volta a Catalunya (la tercera més antiga de la història) fa dos anys. Per mirar de lluitar amb ell tindrà davant l'únic rival que li ha fet ombra, el norueg Jonas Vingegaard, que va vèncer la prova reina els anys 2022 i també 2023, i va ser al segon lloc del podi en les darreres edicions. Malgrat que els diferents equips confirmaran els corredors que hi prendran part abans de la presentació que es farà el dia 2 de juliol a Barcelona, aquest duet capdavanter ja ha assegurat que el Tour serà el gran objectiu per aquest 2026. A més d'ells, i a una altra lliga, falta confirmar la resta. Entre els diferents catalans ja ha reiterat que hi pretén ser el barceloní Juan Ayuso (Lidl-Trek, 23 anys), com a cap de files del seu nou equip d'enguany, i igualment Roger Adrià que ha fitxat pel Movistar Team (28 anys). Qui amb tota seguretat no hi prendrà part és el veterà de Sabadell David de la Cruz (que als seus ja 37 anys forma part del conjunt Pro Team del Q36.5 Pro Cycling). Sens cap dubte, els que hi corrin, seran uns dignes deixebles del primer esportista d'aquí al Principat que va participar en la prova (Pau Pujol). El ciclista de Castellví de la Marca (Alt Penedès) va disputar la quarta etapa de la primera edició del Tour de França (1903), i va entrar a meta amb un temps de 40 minuts, 38 segons, en 14a posició.

Per la prova els diversos municipis just estan definint ara els talls concrets que aplicaran i també les activitats que impulsaran, que es faran públics a mesura que s'apropi aquella data. Una cursa d'un calibre similar serà una ocasió immillorable, d'igual forma, per als clubs de la comarca. Els últims



A DALT: CARTELL DE LA 45a CURSA CICLISTA DEL LLOBREGAT ORGANITZADA PEL CLUB CICLISTA SANT BOI EL PASSAT 31 DE MAIG
A BAIX: FOTO DE GRUP AL PUNT D'INICI DE LES SORTIDES DELS MEMBRES DE L'ESPORT CICLISTA CORNELLÀ

anys algunes de les entitats, com les d'Esplugues i Sant Just, han desaparegut del mapa, però les altres que es mantenen són exemples i exponents de l'esport que es fa amb dos pedals. D'una banda, hi ha la branca amateur que té una llarga tradició, com és el cas de l'únic club de Cornellà (l'Esport Ciclista Cornellà, del 1993). El seu president actual i fundador, Jordi Portet, assegura que "anirem tots junts a la prova, com no pot ser d'altra forma. Farem com cada diumenge una ruta a primera hora, quedarem per esmorzar i després ja hauré d'anar a agafar les posicions".

L'entitat, que ronda els 80 socis, es manté amb l'activitat habitual, molt concentrada en les sortides de diumenge (amb origen a la plaça de l'Església) per camins de la comarca, el Vallès, l'Alt Penedès i el Garraf. Hi ha dos grups consolidats de BTT i de carretera, als quals s'hi ha incorporat ara un que és exclusiu de dones que es reuneix un cop al mes. Funciona d'una manera molt semblant a com ho fa el C. C. Sant Joan Despí, i se centra, preferentment, a mirar de captar el jovent. Com torna a constatar en Jordi "els joves van a un altre ritme, i no volen vincular-se fermament. Però el cert és que el club ofereix alguns serveis com pot ser una assegurança, i també una equipació i un sentit de pertinença. Necessitem el relleu perquè els que hi som ens anem fent grans". L'activitat principal, fora de ruta, d'aquest E.C. Cornellà és organitzar la Festa de la Bicicleta, que el passat 31 de maig va celebrar la seva 20a edició i va tornar a omplir els diferents carrers de la ciutat d'aquests enginyers de dues rodes, inventats a primers del segle XIX.

L'altra cara de la mateixa expressió és el vessant competitiu que té en categoria amateur com a exponent el Club Ciclista Rat Penat, i sobretot, en general, al més antic i amb tradició al Baix Llobregat, que és el Club Ciclista Sant Boi, amb uns orígens que es remunten a l'any 1914, quan consten les primeres competicions organitzades per l'Agrupació Ciclista Santboiana. Com a club punter al país i epicentre del territori, el Sant Boi ha volgut ara aprofitar el pas proper del Tour de França per impulsar localment el Pla de Foment del Ciclisme, creat per la Diputació. Com esmenta en Jesús Ruiz, que és president de l'entitat des de fa uns anys "el Pla de Foment del Ciclisme ha portat aquest esport a més de 700 nens i nenes de 5è i de 6è de primària de les escoles de Sant Boi, que s'han format en l'àmbit teòric i pràctic, utilitzant autèntiques bicicletes de carretera". En el marc del Grand Départ el club també liderarà diferents jornades per promoure el ciclisme femení, que constaran de conferències realitzades per experts en rendiment i en la cura dels esportistes, i sortides col·lectives. L'entitat, que compta amb una pista pròpia i una escola oberta l'any 82, que és degana a Catalunya, recentment ha organitzat una de les quatre carreres que gestiona, la Cursa del Llobregat (el passat 31 de maig), que des de l'any 83 segueix el curs del riu que marca i confegeix el territori i tota la geografia. En aquesta edició 45, i les que l'havien precedit, la competició ha estat puntuable, en categoria júnior, per a la Copa d'Espanya, i ha establert com a sortida la població de Navàs, amb un recorregut total de 110,5 km. ///

BEATRIZ PAREJO: Sis vegades campiona de la Lliga estatal de softbol (2010 – 2020) nascuda a L'Hospitalet

“Cal difondre què suposa haver estat mare i competir, perquè no és fàcil”

Beatriz Parejo Alonso (L'Hospitalet, 1987) va començar fent esport de ben petita. Va iniciar la trajectòria en natació però la construcció del Camp de Beisbol Olímpic (pels Jocs del 92) a l'espai de la Feixa Llarga va donar-li un xic de fama al joc del bat i la pilota. Fruit d'això, el seu germà s'hi va apuntar i la insistència d'altres pares de l'equip van fer que, una mica obligada als seus vuit anys, s'introduís també al CBS Hèrcules L'Hospitalet. Del beisbol va passar al seu parent directe, el de la pilota tova, el softbol, i li va atreure la diversitat de tasques que es podien dur a terme, el que vivia amb les companyes i l'ambient competitiu. Quan tenia 14 anys, el 2001, la Federació Catalana li va concedir una beca per poder entrenar-se al CAR que després va seguir a la Blume durant el batxillerat (fins 2005). Allà estant, el 2004, Catalunya va cridar-la per un torneig europeu disputat als Països Baixos, que va impulsar el seu periple a escala internacional. Va passar per diferents clubs de la comarca: l'Hèrcules L'Hospitalet (fins 2009) el CS Viladecans (de 2009 a 2011), el CBS Sant Boi (2011-2016) i el CB Viladecans (2021-2024), i de l'estat: l'Atlético San Sebastián (2017-2018) i el CB Rivas (2019-2020). D'altra banda, va poder competir a Itàlia, amb l'Old Parma (2014), el Caserta (2018) i La Sestese (2019), i a Txèquia, amb l'Eagles Praha (2011) i el Zraloci Ledenice (2013). El seu palmarès total, amb 20 anys de trajectòria, va concloure amb un còmput envejable: 6 campionats d'Espanya (2010, 2011, 2013, 2018, 2019 i 2020), 9 copes de la Reina (2010, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016, 2018, 2019 i 2020), dues lligues italianes de segona categoria (2018 i 2019), un bronze sub 22 amb la selecció espanyola a Kunovice (el juliol de 2008) i un cinquè lloc a l'europeu disputat el 2019 entre Polònia i la República Txeca.

Jordi Gispert

Atrevida, autoexigent, competitiva, emprenedora... Bea Parejo va estudiar biomedicina i va poder fer el doctorat fa sols tres anys, focalitzada en biologia molecular. Per progressar en la carrera va marxar el 2017 a Saragossa, i va començar a treballar dins del Grup de Metabolisme i Cèl·lules Mare Tumorals de l'Institut de Investigación Sanitaria de Aragón (IISA), on exerceix actualment d'investigadora postdoctoral. La recerca per poder trobar dianes i remeis a un dels càncers més letals, l'adenocarcinoma ductal pancreàtic, la motiva i l'apassiona al nivell que encara ho fa, ja només com a entrenadora, el softbol. Fa molt poc que



BEATRIZ PAREJO POSANT AMB LA INDUMENTÀRIA DE LA SELECCIÓ ESPANYOLA DE SOFTBOL

va ser mare i combinar l'esport d'elit amb una carrera exigent i totalment competitiva no ha estat un camí senzill.

Poques vegades se'n parla. Com ha estat compaginar maternitat, l'esport com a professional i, en aquell temps, el doctorat?

Enormement complicat. En l'esport vaig tenir sort i just el 2022 van confiar en mi, i em van convocar novament per l'europeu, que es va disputar a Barcelona a finals de juliol. Però entrenar aquí a Saragossa, lluny del club, i sols tots tres, amb el meu marit i el meu fill, amb ningú amb qui poder deixar-lo, no és senzill. Sort de la tossuderia i de la meua convicció que és la que m'ha fet continuar, dormint molt poc i amb gran esforç. Ens l'enduïem a entrenar, en un terreny que ens va cedir el club local, el CBS Miralbuena, de divisions inferiors. Alternàvem les sessions damunt del camp amb exercicis aquí a casa. Tot plegat, en un moment en què les dones patim

canvis fisiològics importants i que caldria tenir en compte.

La gran sort és que el teu marit és del gremi...

Li haig d'agrair molt a ell, especialment, i als meus pares, que ajudaven quan podien, d'haver prioritzat els meus entrenaments i les meves necessitats. Ell també ha estat jugador professional i evidentment, això facilita les coses. Va començar a Veneçuela, on el softbol és un esport popular i també ben recompensat i el 2006 el van fitxar des de la lliga espanyola. Des d'aleshores ençà ha anat passant per diferents clubs.

No hi entrarem molt a fons perquè podríem fer-ne un llibre si ho tractem profundament, però en la recerca el tema va de proteïnes, de dianes, i de fàrmacs candidats?

Es pot dir així. Ens dediquem a investigar per aturar el càncer de pàncrees, un fet que és apassionant i pot ajudar a molta gent. Cal pensar que la malaltia evoluciona molt de pressa, i que té un percentatge elevat d'afectació i fatalitat. És una tasca de fons però cal continuar invertint temps per tal de trobar-hi remeis. Resumint – tant com podré – mirem de comprendre el comportament d'aquelles cèl·lules que es resisteixen a condicions desfavorables, com les que s'experimenten durant la quimioteràpia, i segueixen progressant i permeten ampliar el tumor. En aquest marc, investiguem dues proteïnes, la PPAR-delta i la

ALK que contribueixen a afavorir l'expansió. Un cop ja en tenim les causes, provem en models in vitro i in vivo candidats a esdevenir potencials fàrmacs que n'inhibeixin l'efecte. Tot això a part d'indagar, per altra part, tot el paper que dins del càncer, pot jugar-hi també el greix.

No és una tasca menor.

És una feina molt maca, però alhora és inestable. Estàs dependent d'aconseguir en tot moment, finançament, per poder continuar el contracte. Actualment, sabem que hi som per tres anys més, però més enllà caldrà insistir i treballar per fer comprendre que el que fem és necessari i també de qualitat.

Vistes les dificultats i la popularitat minsa, que et va atreure de l'esport?

És un joc molt inclusiu, tothom hi pot participar, i hi ha en

” M'estic plantejant **tornar** perquè sento que **la meva carrera** no va acabar **com volia**. Però si ho faig haig de **rendir al 100%**

total nou posicions que exigeixen característiques diverses. Es podrien dividir pel que és el nucli, la bateria (el llançador i el receptor), el camp interior (primera, segona i tercera base), un defensa intermig, i les “outfield” o “jardineres”, que cobreixen la zona més allunyada. Jo vaig especialitzar-me molt més com a llançadora, sobretot al tram final de la carrera, però es pot dir que vaig ser molt polivalent i això em va fer progressar. El 2015, el nou tècnic estatal, el cubà-americà Héctor Torres, amb una enorme experiència, em va dir textualment: “No vas a ser la lanzadora principal ni la segunda del equipo. Pero tranquila, eres buena bateadora y vas a tener tu sitio”. El pensament positiu i aquesta versatilitat van fer que acabés jugant tot l'uropeu, alternant la primera base amb actuacions de llançadora.

De la teva trajectòria, tant extensa, què en destaqués?

La primera convocatòria amb la selecció catalana (el 2004) va ser un punt molt important per l'experiència que vam viure, als Països Baixos, amb aquelles jugadores (vam dormir, fent intercanvi, a casa seva). I després just l'any següent em van cridar per anar amb la selecció espanyola a disputar la Copa Intercontinental a Rivas-Vaciamadrid (22-27/07/2005). Va ser increïble i totalment inoblidable jugar contra Estats Units amb 17 anys!... Per victòries, el bronze sub 22 de Kunovice (a l'uropeu de 2008) i el cinquè lloc assolit el 2019 on vam acabar derrotades solament per les millors (Holanda, Itàlia, Gran Bretanya i la República Txeca), van ser les més destacades. Igualment, em considero afortunada d'haver pogut anar a fora, i haver vist el gran nivell que em vaig trobar jugant a Itàlia a la primera divisió, on vaig aprendre també a perdre. No vaig ser en més equips perquè les normes encara no permetien jugar amb dos conjunts alhora, però canviar aquest reglament ajudaria a millorar el nostre nivell, jugant aquí i competint al mateix temps a l'estranger.

Et van faltar uns jocs olímpics?

Més aviat un mundial. Anar als Jocs hauria estat bé però en el softbol és molt difícil, sols hi accedeix un equip de la zona d'Àfrica-Europa, i a més l'han anat fent sortir i entrar a conveniència del programa (van excloure'l a Pequín el 2008, va tornar a Tòquio el 2020, el van descartar a París, quatre anys més tard, i ara retorna per l'interès evident d'Estats Units als Jocs Olímpics de l'any 2028). Però el que més em va fer mal és el mundial. No hi havíem arribat mai durant la meva trajectòria, i el 2023 que era a València, hi podíem ser presents. Doncs no em van convocar, després de gairebé vint anys de

competir amb la selecció! Però el pitjor és que me'n vaig assabentar via Instagram, sense que ningú em traslladés la decisió. Va ser un gest molt deshonest, em vaig sentir molt malament i vaig començar ja aleshores a pensar en la retirada, que va arribar un any més tard.

No podem acabar així... Explica'm alguna sorpresa...
Potser torno...

A competir?

M'ho estic pensant. Em queda el deute del mundial. D'ofertes ja me n'han vingut però haig de ser honesta, i si torno, m'ho haig de poder combinar amb tota la resta, entrenar bé, i poder estar al 100%.... Anirem veient... De moment, des de l'any passat, puc exercir d'entrenadora ajudant amb la selecció estatal sub 15, amb qui enguany competirem a l'uropeu dels Països Baixos (a



FOTOGRAFIA DE GRUP AMB LES COMPANYYES DEL GRUP DE METABOLISME I CÈL·LULES MARE TUMORALS (DE L'IIISA).

Rosmalen, del 27 de juliol a l'1 d'agost). Li estic molt agraïda per aquest oferiment a la tècnica principal, Lily Otermín, i evidentment, també a la federació, perquè em permet formar-me en aquesta faceta i continuar lligada al softbol. !!!

LA CLAU

“Vaig ser la primera jugadora amb salari, però d'amagat”



L'ESPORTISTA DE L'HOSPITALET EN EL DECURS D'UN PARTIT AMB EL COMBINAT ESPANYOL

Aquest tema dels diners i de la inestabilitat es pot extrapolar a l'esport. Devies viure circumstàncies similars...

No cal ni dir que el softbol no és ni el bàsquet ni el futbol. A casa nostra, i a Europa en general, encara és poc conegut, tot i que poc a poc la gent identifica que és quelcom que s'assembla molt al beisbol, però que té algunes diferències. Aquest fet, i el gran biaix existent entre homes i dones, fa que el tema no fos fàcil. Jo al principi no cobrava, però quan jugava al Sant Boi em vaig plantar i vaig negociar. Treballava, i si volia continuar entrenant a un nivell elevat havia de deixar la

feina. Els vaig dir que o me n'anava o em pagaven, i van veure coherent donar-me almenys un petit sou. Crec que vaig ser la primera jugadora amb un salari, i ja des d'aquell moment vaig mantenir aquest estatus als diferents clubs que vaig anar, però sempre de forma amagada, conservant aquest secret perquè les altres jugadores no ho sabessin i poguessin sorgir algunes diferències o exigir la seva part. També a la selecció ens compensaven – a diferència de potències europees com la República Txeca – desplaçaments i dietes. És un fet que millora molt lentament, però que caldria tenir en compte si es vol augmentar el nivell.

FLASHBACK



SOBRE UN TORRENTE DE SUEÑOS (FOTO: MIGUEL ÁNGEL GÓMEZ AMOR)