

viva

conil
www.vivaconil.es



Ayuntamiento | Policía Local

Hay acuerdo

Inmaculada Sánchez: "La ciudadanía y su seguridad es nuestra prioridad" P9

La Cuaresma da paso a la Semana Santa



Tras una intensa Cuaresma y un Pregón de altura a manos de Irene Muñoz Rodríguez, la localidad encara su Semana de Pasión... **PAG 14 a 19**

PESCA Las almadrabas encaran la temporada

En espera del paso del preciado atún rojo

■ Las cuatro almadrabas de la provincia, Conil, Barbate, Zahara y Tarifa, encaran las últimas labores de la fase de calamento. Hablamos con los buzos, la gerente de la OPP 51, Marta Crespo, con la alcaldesa, Inmaculada Sánchez, y con un almadrabeiro de cuarta generación... esto es lo que nos han contado. **P4-5-6**



Servicios Públicos
Consumo eléctrico, suministro de agua y recogida de residuos, prioridades para el actual Gobierno P6 y 7

DEPORTES

FÚTBOL
Los amarillos logran salir del descenso

El equipo suma 25 puntos tras dos victorias y un empate **P28**


AIR WIFI
COMUNICACIONES



3 MESES GRATIS DE FIBRA Y TV

Inscribiéndote online
*Consulta condiciones en la web.

www.airwifi.es | 956 44 33 24 | info@airwifi.es



Opinión

Edita Periódicos Gratuitos VIVA
Grupo Publicaciones del Sur SA

viva

Consejero delegado José Antonio Mallou
Director de Expansión Joaquín Ladrón de Guevara
Director de contenidos Abraham Ceballos
Redactor Jefe Younes Nachett

Dirección postal
C/ de Investigación, Parcela D-11 11.407 Jerez (Cádiz)
Dirección electrónica redaccion@vivaconil.es
viva.barbate@hotmail.com
Teléfonos 674027064 / 670501429
Página web www.vivaconil.es
Depósito legal CA-268-2013

Impreso en papel
100% reciclado

La puntilla

La importancia del consenso en política

En la política municipal, alcanzar consensos es fundamental para promover el progreso y la estabilidad en la comunidad local. Estos acuerdos entre diferentes actores políticos y sociales permiten impulsar políticas públicas que respondan a las necesidades y aspiraciones de todos los ciudadanos. El diálogo y la negociación son herramientas esenciales para superar diferencias y encontrar soluciones que beneficien al conjunto de la población. Además, los consensos fortalecen la legitimidad de las decisiones tomadas y fomentan la confianza en las instituciones locales, contribuyendo así a la consolidación de una democracia participativa y representativa a nivel municipal.

Sube y baja

INMACULADA SÁNCHEZ | ALCALDESA Por alcanzar un acuerdo con los sindicatos de la Policía Local



Todo era cuestión de diálogo y consenso. Y así ha sido... equipo de Gobierno y Policía Local alcanzaron un acuerdo

PATRICIO POULLET | DEMARCACIÓN DE COSTAS Nuevo derrumbe en los acantilados de la localidad



Demarcación de Costas de Cádiz debe actuar ya en los acantilados de la localidad y así evitar que se produzca una tragedia

El infiltrado

No pasa nada si gobierno y oposición van de la mano

Este mes estamos algo filosóficos, pero es que pensamos que apoyarse en la experiencia de anteriores gestores es crucial para garantizar una administración municipal eficiente y efectiva. El conocimiento acumulado a lo largo del tiempo proporciona valiosas lecciones sobre qué políticas y estrategias han funcionado, así como sobre los desafíos y errores que se han enfrentado en el pasado. Al aprovechar esta experiencia, los nuevos líderes municipales pueden evitar la repetición de errores, identificar oportunidades de mejora y construir sobre los éxitos previos. Decimos esto porque creemos que es un buen momento para rebajar tensiones entre gobierno y oposición, para que el pueblo pueda verse beneficiado

Opinión

Un salmón y un llanto

Y. N.

Si ti, sería nada. A ti, te lo debo todo. Diez de marzo. Cumple años. Olor a lejía en tus manos agrietadas por la miseria. Lamparones en el delantal, huellas de nuestra comida de cada día. Te conocí donde me pariste, en Tänger. La más bella del Patio Rúa. Mientras el Teatro Cervantes se caía a pedazos, nunca asumiste los maldades coloniales. Las bolsas, negras, de la compra, las cargabas tú. Por el zoco, las extranjeras se aprovechaban de la pobreza. La dignidad se prostituye más fácilmente si el estómago está vacío. Por tus venas, humildad. En tu alma, bondad. En tu rostro habita la risa. Sonrisa vencedora incluso cuando en apenas tres años perdiste a tus padres y a dos hermanas. Golpe brutal, otro más. Fuerza. Por ti aprendí que el sexo débil era una mentira interesante. Aprendí que el mundo miente y que la verdad tendría que desaprenderla. Inteligente. Te negaron los libros, te negaron la escuela. Ser pobre tiene pocas ventajas. Buscabas letras bajo la sombra de un olivo. Por ti sentí la primera ira contra una sociedad que no supo ver el potencial de una niña nacida para sorprender al universo. En lugar de puentes, muros. Suerte que no vieron tu capacidad para esquivar y construir un destino tan propio como maravilloso. Autodidacta. Desde pequeña quisieron que sirvieras al rico, que limpiaras sus baldosas, que te perdieras en reverencias. Suerte que te minusvaloraron. A los setenta te disfrastaste de Duquesa de Alba y allí, en la Plaza de Benadadil, te vengaste, con humor, de los señoritos andaluces que perpetuaron el dolor de muchos. La cocina convertiste en lienzo y las recetas en sutiles poemas. Un ingrediente, un verso. De los platos a las letras y ¡zas! A tomar por culo... el guión de tu vida lo escribiste tú. Sirvienta. Emigrante. Desarraigo. Pobre entre los pobres. Soñadora. En tu corazón una cuerda kilométrica anclada en el valle del Grenal. Por lejos que te fueras, soñabas con volver. Te lo propusiste, y claro, lo conseguiste. Ahora caminas en segunda juventud, entre el centro de adultos y la brisa de tu pueblo. A tu lado, el hombre que siempre te ha amado, el hombre que aprendió a amarte. A tu lado, la dignidad que nunca perdiste. A tu lado, las impresionantes ganas de aprender. Por ti no creo en dios, ni en dioses. Porque, dime madre, a qué viene su ceguera. A qué vino hacer llorar a una niña, negándole tocino y pan. Qué mierda de designio divino es arrugarle la vida por el mero hecho de estar alejada de las monedas y los becerros de oro. Qué camino inescrutable le inyecta a una inocente mirada una puta cartilla de racionamiento. ¿Un dios jugando a ser dios? ¿Qué necesidad tenía con la cantidad de capullos que respiran por este mundo? No, madre, ese dios que se lo queden otros. Solo querías un libro. Un cuento, una novela y páginas llenas de poesía. Asco que sociedad donde prima el dinero. Aprendí con tus cicatrices como maestras, a maldecir las injusticias y a escupir a los desalmados. Y aquí me tienes, llorando por lo que te hicieron, riendo por cómo les has vencido. Por ti, solo creo en la importancia de intentar ser buena persona. Segundo. Amor. Mi padre, tras bajarme en el tren en Jímera de Líbar, me recoge. Carretera serpenteante para llegar al cruce de Atajate. Era Navidad. Volante en mano, el león africano se derrumba y llora. Le pregunto el motivo. "Me emociono hijo, porque tengo mucha suerte... suerte de estar con tu madre. ¿Sabes? Le regalé medio salmón y se puso a llorar."

Imágenes destacadas

Llega la XI Ruta Gastronómica de la Huerta de Conil para el 2024

Este pasado jueves, en una rueda de prensa, se ha revelado la fecha de la tan esperada XI Ruta Gastronómica de la Huerta de Conil, que se llevará

a cabo del 5 al 14 de abril. Este evento anual que destaca los productos de la tierra y la cocina local, promete sorprender a los visitantes con nuevas experiencias culinarias y actividades emocionantes.

La alcaldesa de Conil, Inmaculada Sánchez, acompañada por el concejal delegado de Turismo, José Ramón Rosado, y José Antonio Ureba de la Asociación de Jóvenes Restauradores de Conil, compartieron detalles emocionantes sobre las novedades que se esperan en esta edición. Desde platos tradicionales hasta creaciones innovadoras, la ruta ofrecerá una amplia variedad de opciones para los amantes de la buena comida.

Durante la presentación, se destacó la participación de diversos representantes del campo y la gastronomía local, quienes se suman para hacer de esta experiencia un verdadero deleite para los sentidos.

Los organizadores invitan a todos a sumergirse en la riqueza culinaria de la región y a disfrutar de una experiencia gastronómica

única que resalta lo mejor de los productos locales. ¡No te pierdas la oportunidad de explorar la esencia de la Huerta de Conil en esta inolvidable ruta gastronómica!

Para más información y detalles sobre el evento, se puede consultar el sitio web oficial de la Ruta Gastronómica de la Huerta de Conil.



Ha dicho...

Carmen Sánchez

Portavoz del Grupo Municipal del PSOE

“Lamentamos acenta que no se atendieran cien peticiones de ayuda social en Conil en 2023”

En contraste con “el aumento de sueldos y el número de asesores”



El rincón de la psicología

PURIFICACIÓN FUENTES

Psicóloga. Terapeuta Gestalt.
Experta en Intervención Social y Comunitaria



El hambre emocional: cuando el deseo de comer va más allá de la necesidad física y el disfrute

El hambre emocional es un fenómeno psicológico que se caracteriza por la necesidad de comer como respuesta a situaciones emocionales adversas, como el estrés, la tristeza, el aburrimiento o la ansiedad. A diferencia del hambre física, que se origina en la necesidad biológica de nutrir nuestro cuerpo, el hambre emocional surge cuando sentimos una emoción que nos resulta incómoda y queremos taparla con la comida. Muchas personas recurren a la comida como una forma de desahogo emocional. Al ingerir alimentos ricos en azúcares o grasas, se libera dopamina en el cerebro, lo que produce una sensación de placer y bienestar temporal. Sin embargo, esta sensación suele ser fugaz y no resuelve el problema emocional subyacente.

El hambre emocional es un tipo de comportamiento alimentario en el que la comida se utiliza como una forma de gestionar y regular las emociones. Las personas que experimentan hambre emocional suelen recurrir a la comida como una manera de aliviar el malestar emocional. Esto puede llevar a comer en exceso, elegir alimentos poco saludables o comer de forma compulsiva.

Para poder distinguir entre el hambre emocional y el hambre física, es importante aprender a escuchar las señales de nuestro cuerpo. El hambre física suele aparecer de forma gradual, acompañada de sensaciones físicas como el estómago vacío o la falta de energía. Por otro lado, el hambre emocional surge de forma repentina, sin una sensación física de necesidad de alimentarse.

Las consecuencias de utilizar la comida como vía de escape ante emociones incómodas pueden tener un efecto perjudicial a nivel mental y emocional, ya que el alivio emocional es fugaz y a nivel mental en ocasiones aparecen pensamientos desde la culpa y el juicio negativo.

Trabajar el hambre emocional en terapia es una intervención integral que se aborda desde el mindfulness, la gestión emocional que nos ayuda a poder transitar las emociones incómodas de una manera más saludable y también a través de una biografía "mi historia con la comida" que es una herramienta muy útil donde la persona puede tomar conciencia de cómo ha aprendido a relacionarse con la comida en la infancia en la adolescencia para que se dé cuenta de sus patrones de conducta y así puedan modificarse.

En conclusión, el hambre emocional es un fenómeno psicológico complejo que puede tener un impacto significativo en nuestra salud y bienestar. Aunque puede ser desafiante abordar el hambre emocional, la terapia puede ser una herramienta eficaz para aprender a gestionar nuestras emociones y comportamientos alimentarios de forma más saludable. Al trabajar con un terapeuta, podemos identificar las causas subyacentes de nuestra hambre emocional, desarrollar estrategias para afrontar nuestras emociones de manera más adaptativa y aprender a relacionarnos de forma más consciente y equilibrada con la comida. A través de la terapia, podemos encontrar un camino hacia una relación más saludable con la comida y con nosotros mismos. ■



estar. Aunque puede ser desafiante abordar el hambre emocional, la terapia puede ser una herramienta eficaz para aprender a gestionar nuestras emociones y comportamientos alimentarios de forma más saludable. Al trabajar con un terapeuta, podemos identificar las causas subyacentes de nuestra hambre emocional, desarrollar estrategias para afrontar nuestras emociones de manera más adaptativa y aprender a relacionarnos de forma más consciente y equilibrada con la comida. A través de la terapia, podemos encontrar un camino hacia una relación más saludable con la comida y con nosotros mismos. ■

sin diazepam

YOUNES NACHETT



La vejez en un paso de cebra

Me unto la cara con Hemoal. Me clavo en cada poro de mi piel microenemas de Dulcolaxo. Me tapono el alma con diez millo-

nes de comprimidos de Fortasec. Me friego la lengua con Chilly. Ya estoy preparado. Coloco mi trasero en el sofá y enciendo la televisión. Me pesan los años. Más que hablar, insulto en mis soledades. De tanto querer entender, os juro que hay días que no entiendo nada. Sesteeo y babeo sobre un cojín.

En mis sueños se entremezclan los tiempos verbales. Viajo hacia un edificio de una sola planta de ventanas enrejadas. Sus paredes blancas se elevan sobre un descampado, alejado de cualquier sitio. Está rodeado de césped y tras la puerta de entrada reluce un vestíbulo de baldosas pulidas y abrillantadas. El personal laboral viste batas blancas. Tras el vestíbulo pasillos que se bifurcan en la oscuridad. En la oscuridad gemidos, llantos y olor a orín.

No es mi abuela, pero es mi abuela. Me adentro en uno de los pasillos y pregunto por ella. Está en una enorme sala, con sillas, mesas y un par de sillones. Una televisión relampaguea en la esquina superior. Sentada junto a una cristalera que da a un jardín, la luz le parte el rostro de forma perpendicular. Un claro oscuro macabro en mitad de una mañana resplandeciente. Un hombre cruza una y otra vez el salón apoyado en su andador. No es mi abuela pero es mi abuela. Quizás mi madre. Hay quien sobrevive con una bombona de oxígeno, hay quien llora mirando de soslayo un gotero. Es el reino del que se sale en un ataúd. Es el reino del abandono. En el jardín, salpicado por amapolas y un rosal, la Sociedad, encorbata y con prisas, se asoma para acabar mirando hacia otro lado.

Comienzo a correr. Huyo. Los ojos se me derriten a cada zancada. Me convierto en una enorme lágrima que torna a ro-

ja y que se desintegra dejando un rastro de sangre. Me paro cuando vuelvo a ser nada. Sin ojos miro el charco que me precede. Me zambullo en él.

Desnudo me reconozco en una alcantarilla. Miro hacia arriba y veo un eclipse. Entre él y yo unas escaleras de hierro forjado. Bajo mis pies agua estancada y pestilente. Subo y subo. No es un eclipse, es la tapa de una alcantarilla. Empujo y aparezco en mitad de una transitada avenida de una gran ciudad cualquiera. Esquivo varios coches y me pongo a salvo en una acera. No es ciudad para viejos.

A mi lado un ejército de ancianos espera para poder cruzar. Los semáforos cambian de color a una velocidad irreal. Rojo, amarillo, verde y rojo otra vez. Apenas pueden dar un paso. Hacen el ademán de cruzar, cambia de color, y regresan a la acera. Los peatones más jóvenes cruzan y cruzan. Los coches aceleran, frenan y aceleran. Un hombre con arrugas hasta en la palma de sus manos decide no echarse atrás. Suenan un claxon, un freno chirría y su cuerpo se esparce en el asfalto. Su alma se eleva y cae sobre el paso de cebra. El ejército de anciano lo observa mientras que un sinfín de manos le roba sus carteras y bolsos. Los hijos del atropellado se dan las condolencias, firman papeles y acaban enzarzados en una pelea por la herencia.

Alguien sonrío. Miro los edificios que cubren con su sombra la avenida. En una ventana la veo, es la Sociedad encorbata y con prisas que se asoma para acabar mirando hacia otro lado.

Me despierto de la siesta. Los tiempos verbales se reagrupan en mi presente. Me estoy haciendo mayor. Llamo a mis padres. Hablamos que cosas banales pero antes de despedirnos les digo cuánto les quiero. Regreso a la prisas. Hemoal, Dulcolaxo, Fortasec y Chilly para la merienda. Mañana quizás muera en un asilo o sobre cualquier puto paso de cebra. ■



La Fontanilla
RESTAURANTE

lafontanilla.com



Avenida de la playa S/N · Conil de la Frontera

info@lafontanilla.com

Conil**Pesca**

Los trabajadores de las almadrabas de Conil, Barbate, Zahara de los Atunes y Tarifa, ya han iniciado la fase de calamento para estar preparados cuando, a finales de abril, lleguen a la zona los primeros atunes en su milenaria migración hacia el Mediterráneo

Las almadrabas se preparan en espera del paso del atún rojo

Younes Nachett
CONIL

Llego al puerto de la Albufera ya pasado el mediodía. Los gatos maúllan, las algas se agrietan, las redes se abrazan a las rodillas de los rederos y los restos de la pesca serpentean por el empedrado suelo de los muelles... Dejo atrás la Lonja y las instalaciones de Frialba para observar cómo se adentran desde la bocana los faluchos de la almadraba de Zahara de los Atunes, que al igual que en Conil, en Barbate y en Tarifa, ya han comenzado sus labores de la fase de calamento de dicha pesquería. Con el sol proyectando desde su punto más alto las sombras más cortas del día, la flota almadrabera regresa de trabajar y se amarra al puerto del que partieron de madrugada.

Primera fase, calamento o calazón

Decenas de almadraberos tocan tierra, donde una grúa comienza a subir anclas a cubierta. Es la fase de calamento la que grita desde tierra y desde la mar que, bendita sea, la temporada de almadraba ya ha comenzado.

Antes de que se suban a una furgoneta, hablo con Juan Francisco Mendoza Varo, Gonzalo Manuel, José María y Miguel Ángel Rodríguez, todos ellos buzos de la Almadraba de Zahara...

"Ahora mismo estamos en calamento, también denominada

calazón, que es la primera fase de la temporada de almadrabas. Es decir, estamos trasladando las artes de las almadrabas a la

mar, con sus anclas, redes, boyas...", explican al tiempo que sonríen a pesar del esfuerzo realizado durante la mañana.

Y cuando "termina esta fase de la red, realizando los apegos frente a la costa", comienza "la espera del querido atún", prevista para "finales de abril, principio de mayo" porque "cuando llega el atún comienza lo bueno con las famosas levantás", una fase, la de pesca, en la que "nosotros vamos con las luparas (pértigas dotadas con cartuchos) donde un equipo de buzos sacrifican al animal y otro lo vamos recuperando".

Miguel Ángel Rodríguez cumple ya 20 temporadas en la almadraba, donde "me introdujo mi hermano. Soy buceador. Me encantó entrar a formar parte de esta gran familia. Siempre me ha gustado bucear y hacerlo aquí, a las puertas de mi casa, pues hay pocas cosas más satisfactorias. Es un lujo"

Juanfra, el más veterano con 23 temporadas a sus espaldas, nos explica que cuando concluye la labor en la almadraba, "el resto del año, nos dedicamos a trabajar como buceadores, o en la construcción, o como carpinteros, es decir, compaginamos otros oficios como hijos discontinuos que somos".

Son seis meses de trabajo duro... "pero estamos muy contentos y orgullosos de trabajar en un arte de pesca trimilenario, en mantener una tradición que llega arraigada siglos en nuestra tierra... la almadraba es una forma

de vida más que un trabajo".

Comienza la temporada

En el muelle, mientras saluda prácticamente a todos y cada uno de los trabajadores, hablamos con Marta Crespo, directora gerente de Organización de Productores Pesqueros de Almadraba, la OPP51, que agrupa a las almadrabas de Zahara, Conil y Tarifa, tres de las cuatro que operan en la provincia junto a la de Barbate.

Marta nos explica que "la campaña almadrabera son seis meses de trabajo y ahora estamos en la fase de calamentos, donde primero se arma la almadraba en tierra y luego se comienza a embarcar para ser trasladada hasta su emplazamiento en la mar... En este caso, estamos en la localidad de Barbate desde donde calamos la almadraba de Zahara de los Atunes".

El objetivo es que "cuando comience el paso de los atunes, para finales de abril, principios de mayo, esté totalmente calada la almadraba", y "luego son dos meses teóricos de pesca, digo teóricos porque depende de la cuota ya que cuando ésta se agota debemos dejar de pescar, y no hay una fecha fija pues depende de muchos factores, desde el climático hasta el número y el tamaño de las capturas de cada una de las levantás"

Marta Crespo se lamenta y con razón.

"Es una pena porque con la gran cantidad de atunes que hay, una vez que se ha recuperado totalmente la especie, la temporada se podría alargar mucho más", de hecho, "el recurso está sobradamente recuperado y es una pena que en esta zona, con la industria y la cultura que existe alrededor del atún rojo de almadraba, se tenga que detener y paralizar. Hablamos de las instalaciones de ultracongelación, Frialba, de menos 60 grados, que tienen que parar antes de tiempo. O las instalaciones de Gadir, comercializadora del producto, también tenga que parar antes de tiempo..."

Hablamos de una gran cantidad de atunes y de un recurso

“

Me introdujo mi hermano. Soy buceador. Me encantó entrar a formar parte de esta gran familia. Siempre me ha gustado bucear y hacerlo aquí, a las puertas de mi casa, pues hay pocas cosas más satisfactorias. Es un lujo trabajar en la almadraba

totalmente recuperado, "con el Rendimiento Máximo Sostenible, RMS, estando en su apogeo. Hay capitanes de almadraba que nos confiesan que nunca antes habían visto tal abundancia del recurso".

Desde el Plan de Recuperación iniciado en el año 2006 "nos fueron, año tras año, rebajando el Total Admisible de Capturas, TAC, y por lo tanto la cuota. El TAC mundial yo lo conocí en 32.000 toneladas y llegó a bajar hasta las 10.700 toneladas, con lo que la cuota para las almadrabas era mínima".

Como se ha ido ha ido recuperando la especie, "hemos ido recuperando, valga la redundancia, lo que nos habían quitado. Antes teníamos incluso cuota olímpica, ahora ya no, seguimos restringidos en cuanto a cuota y eso no es de justicia, porque lo que nos prometieron es que sería un esfuerzo por unos años hasta la recuperación del recurso. De hecho, las almadrabas no tenemos otra especie de la que vivir, o pescamos atún o pescamos atún. No podemos dedicarnos a otra pesca, estamos diseñados para el atún. De hecho, hasta el pescado chico, la melva, la sarda, sale por la malla y también hay menos por la gran cantidad de atunes que hay".

En definitiva, "deberíamos contar como arte de pesca sostenible y exclusiva, una cuota más amplia para poder mantener la actividad durante más meses al año, con la consiguiente repercusión en la generación de empleo y riqueza en una zona, desde Tarifa a Conil, en la que ambas cuestiones son muy necesarias".

La cuota actual está fijada desde hace unos años de forma pluriannual, con lo que "sabíamos que no iba a aumentar la misma porque se fijó un aumento de un diez por ciento para tres años".

Y aquí recuerda que "es verdad que salió una nota de prensa confusa en la que parecía que el ICCAT que se celebró en noviembre en El Cairo (Egipto) había fijado una subida de cuota, pero eso no es cierto. Tenemos la misma cuota que el pasado año", aún así, Marta Crespo señala que "en 2025 habrá una nueva evaluación del recurso y lo que esperamos y lo que es de recibo es que se dé una subida de la cuota para todas las pesquerías que nos dedicamos al atún rojo".

Actualmente cuentan con una cuota que ronda las 1.189 toneladas para las tres almadrabas pertenecientes a la OPP. "Hablamos de cuota inicial porque creo que hemos podido comprar algo más de



cuota en el mercado... pero como mucho unas cien toneladas más”.

Crespo insiste en que “la temporada debería ampliarse con el paso de atunes como referencia. Estoy segura que en un año de estos, a principios de abril ya estén pasando los atunes. De hecho, siempre calamos con tiempo para estar preparados para ese paso de atunes, pero a día de hoy pues nos preguntamos qué más dará porque al final nos tenemos que ajustar a la cuota asignada”.

Mucho más que un motor económico

No podemos olvidar un hecho más que verificado y es que “la almadraba es uno de los grandes motores de la economía de toda esta zona de la costa gaditana. Un centro neurálgico porque la almadraba no es solo la pesquería en sí, sino todo lo que genera alrededor”.

Así, explica Marta Crespo, “cuando comenzamos a dar la información de que hemos comenzado la fase de calamento, los restaurantes ya lo notan porque reciben llamadas para reservas. Y es que ahora mismo la cultura gastronómica alrededor del atún rojo de almadraba se ha dado a conocer y tiene una gran repercusión. Es una cultura muy valorada con una gran reputación”.

Es tan conocida y valorada la cultura gastronómica en torno a este producto que “se llenan los pueblos, los hoteles, los restaurantes... cada vez hay más merchandising, desde el que vende camisetas, al que hace llaveros...”.

Y por supuesto no podemos olvidarnos de “las diferentes rutas y ferias gastronómicas que se han ido desarrollando con el atún de almadraba como protagonista... [Hasta en Los Palacios han organizado una ruta! Y en Granada, en pueblos gaditanos que no son almadraberos como San Roque... es un boom espectacular y eso es gracias a todos”.

Lo que nadie pone en duda es que, “aunque las almadrabas estén ubicadas en unos municipios concretos, éstas generan una economía alrededor muy importante. Hay un estudio de la Universidad de Cádiz, de hace ya unos dos o tres años, que cifra los puestos de trabajo que generan de forma indirecta en 6.800 empleos”.

Marta Crespo lo tiene claro, “es el Santoña del Atún... qué duda cabe que cuando comienza la temporada de las almadrabas, la gente em-

pieza a dejarse caer por estas tierras para disfrutar de un producto que es excepcional y único”.

Junto a esos parámetros económicos de empleo y riqueza, hay otros valores añadidos más intangibles pero que inciden en el turismo tanto en Conil como en Barbate. Es lo que han sido siempre, pueblos muy apegados al atún rojo salvaje de almadraba... es por lo que siempre nos han conocido y por lo que a día de hoy se nos conoce. Cada año vienen más turistas y visitantes para disfrutar de una cultura almadrabera de más de tres mil años de antigüedad. Es una zona, desde Tarifa a Chiclana, pasando por Vejer y Conil, ideal con un entorno natural que te enamora a primera vista”.

Este año, en los trabajos en tierra, estuvo presente José Andrés, “un chef que viene mucho por la zona y que es un enamorado de Barbate y Zahara de los Atunes. Vive en Washington pero se deja caer una o dos veces al año por esta zona. Nos estuvo enseñando fotos de cuando viene por aquí y es que es un enamorado de toda la cultura andaluza, aunque él no sea andaluz pero su mujer sí que lo es. Es un enamorado del flamenco, de la gastronomía”.

De-



“

La almadraba es uno de los grandes motores de la economía de toda esta zona de la costa gaditana. Un centro neurálgico porque la almadraba no es solo la pesquería en sí, sino todo lo que genera alrededor”



jando a un lado Gadirra y Frialba, las almadrabas emplean por temporada a un centenar de personas cada una de ellas. “No es solo el personal de la mar, sino los puestos directos en tierra. Unos cuatrocientos empleos directos entre las cuatro almadrabas”.

Por otro lado, Gadirra, comercializadora de tres de ellas, “cada año sigue creciendo. Las instalaciones se nos quedaron pequeñas y vamos a más. Cada vez contamos con más tiendas y asistimos a muchas ferias gastronómicas para promocionar el producto y por ende, la zona, desde Madrid Fusión a San Sebastián Gastronómica”.

Y en la promoción de la zona, Gadirra y Marta Crespo la llevan por bandera en todos y cada uno de los eventos a los que acuden... Así lo reconocen desde la propia empresa, porque Marta “los encandila... Y es que el stand, solo con la pedazo de foto de las almadrabas, ya llama la atención y atrae a mucho público. Y una vez allí, atraídos por la curiosidad y la excelencia del producto, ella se los lleva de calle hablando de las bondades de esta tierra”.

Conil, “es un pilar económico”

Por su parte, la alcaldesa de Conil, Inmaculada Sánchez, quiso destacar la influencia que tiene esta pesquería en el municipio y en la costa gaditana. “Ya se

ha iniciado la fase de calamento y de nuevo ha comenzado a funcionar esta industria tan importante para nuestro municipio”, indicó para resaltar que la misma “genera puestos de trabajos directos e indirectos, y luego a nivel turístico tiene una gran repercusión y se convierte en uno de los grandes atractivos de la zona”.

Inmaculada Sánchez recordó al respecto que “en mayo celebramos una de las rutas gastronómicas que tenemos, en esta ocasión centrada en el atún de almadraba, una ruta muy consolidada y de las primeras rutas que se organizan en relación a este producto”.

Y es que “para nosotros tiene una gran significancia todo lo que rodea a las almadrabas porque forma parte del origen de nuestra localidad”, de hecho “para Conil las almadrabas, el inicio de su temporada, marca un hito muy importante cada año, y forma parte potente de la economía del municipio”.

Y aunque “es complicado cuantificar la riqueza que genera, porque hablamos de puestos directos e indirectos de trabajo, así como su influencia en la promoción del municipio, que es enorme”, lo que “sí podemos decir es que es un pilar económico muy potente dentro de lo que es la localidad de Conil”.

(Continúa en la siguiente página...)

KARTING CONIL

Carretera del Palmar, Conil de la Frontera (Cádiz)

Nuevos **MODELOS** disponibles

www.facebook.com/CircuitoKR24/

Conil

(Viene de la página anterior...)

En definitiva, “en Conil tenemos la suerte de contar con una economía muy diversificada, como la que proviene de las almadrabas, la pesca, la huerta, el turismo... todos ellos pilares vitales y que debemos cuidar y fomentar”

De generación en generación

El hastío y el cansancio van disipándose al amparo de una brisa en la que se arremolinan los aromas de la mar y de la tierra mojada por las últimas lluvias que desciende desde la Breña. Pero antes de regresar mantengo una charla con Rafael Márquez, la cuarta generación de almadraberos “y mi hijo es ya la quinta”.

Márquez destila pasión en cada palabra que pronuncia... “Es un trabajo que se hereda de padres a hijos y si nos echamos atrás en el tiempo, llegamos desde mi bisabuelo hasta mi hijo, es decir, una línea generacional que va desde el tatarabuelo hasta mi propio hijo... mi bisabuelo, Juan, mi abuelo, Rafael, mi padre, Paco”, y luego de nuevo un Rafael y su hijo.

“Tenemos tíos, tenemos primos trabajando en otras almadrabas... En la de Tarifa trabajan varios familiares míos”, es decir, “llevamos comiendo de las almadrabas toda la vida y toda la familia”.

En su caso comenzó “a trabajar en la almadraba con 23 años y hasta ahora, que tengo 53 para 54 años. Mi labor, a nivel profesional, ha variado mucho porque entré como marinero totalmente inexperto, y hoy por hoy soy el segundo capitán de la almadraba de Zahara, por así decirlo, el que coordina toda la labor que aquí realizamos”.

En cuanto a las almadrabas y la forma de pescar también se han producido cambios porque “nos hemos tenido que ir renovando. O te renuevas o mueres. Aquí se nos obliga a renovar el proceso de captura del atún en busca de la máxima calidad, en busca de la excelencia”.

Pero matiza un par de detalles. “Lo que es la almadraba en sí, lo que vemos aquí, anclas, redes... esto sigue igual desde hace muchísimo tiempo. Pero el tipo de captura sí ha variado porque debemos adaptarnos a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo y exquisito. Lo demás permanece exactamente igual que cuando entré

hace 31 años y conforme a trabaja mi abuelo hace setenta años”.

La captura ha variado para que “el atún no tenga ningún tipo de estrés y es que con un mínimo de estrés ya no logramos la calidad que nosotros buscamos. Estrés cero y lo conseguimos con un sacrificio en el acto. Si alguien te viene por detrás y te mata en el acto, no se apreciará ningún tipo de nerviosismo en tu cuerpo. Eso es lo que ocurre con el atún aunque la comparación sea un poco rebuscada (risas)”.

Rafael Márquez insiste en que “aquí tratamos de que el pescado traiga cero estrés y lo hemos conseguido. La prueba la vemos en la fábrica de Gádira y en el producto exquisito que comercializa. Y eso es debido a que nosotros se lo llevamos exquisito y ellos saben mantenerlo exquisito. Hablamos de varios procesos, la captura y luego mantenerlo. Lo uno sin lo otro no sirve. Para que lleve al plato en perfectas condiciones, se deben dar muchos factores como el hecho de que los almadraberos lo capturemos a la perfección, que luego la comercializadora lo conserve y lo trate a la perfección y por último que el restaurante que lo sirva lo trate aún mejor. Así es como está llegando ahora mismo”.

A ello se le une el hecho de que “las instalaciones de Gádira son alucinantes... Es increíble la profesionalidad y el cuidado por todos los detalles para que el producto se adentre en la excelencia. Hay quirófanos que no están tan limpios e higiénicos como

mo esas instalaciones”.

Sobre si se imaginaba todo este boom alrededor del atún rojo de almadraba, Márquez señala que “si te soy sincero no me imagina todo lo que iba a ocurrir alrededor del atún rojo, la relevancia que ha tenido, su influencia en la economía, la cultura, el turismo y la gastronomía de la zona. El valor que tiene y el valor añadido que nos ofrece a todo el pueblo, a toda la costa gaditana. De hecho, soy de los que pensaba, hace ya tiempo, que las almadrabas se iban a perder. Recuerdo que salgo en un reportaje que

se hizo hace algún tiempo en el que digo que yo no iba a conocer a



“

Es complicado cuantificar la riqueza que genera, porque hablamos de puestos directos e indirectos de trabajo, así como su influencia en la promoción del municipio, que es enorme”, lo que “sí podemos decir es que es un pilar económico muy potente dentro de lo que es la localidad de Conil”

mi hijo aquí trabajando y es que pensaba que incluso yo perdería el puesto de trabajo...”.

Es que en aquellos años “se esquilmo el recurso en el Mediterráneo y había que hacer algo, había que actuar si se quería mantener pesquerías como las almadrabas... por suerte así fue y mi hijo está trabajando y si seguimos en esta línea, probablemente si tengo nietos, también trabajarán en las almadrabas si ellos quieren”, señala con optimismo para añadir que “esto va para largo siempre y cuando sigamos cuidando el recurso como venimos haciéndolo desde hace algún tiempo. Hay que hacerlo con cuidado, desde el producto al mercado”.

“Lo podrán capturar donde les dé la gana, pero la cuna del atún está aquí...”, donde se ubican las almadrabas, en Conil, en Barbate, en Zahara de los Atunes y en Tarifa.

Además, “cada vez se trata mejor el producto. Y es que nos hemos ido adaptando a los tiempos. Ahora hay restaurantes que lo ofrecen en crudo, algo impensable hace unas décadas, pero mira, me estás grabando con un móvil, algo impensable hace unas décadas, pero hay que adaptarse a los tiempos. Y nos hemos adaptado a estos tiempos que requieren que se cuide y mucho el producto. Aquí te lo puedes comer de todas las formas posibles, incluso hoy en día se aprovechan partes del atún que hace quince años, no te hablo de cincuenta, sino de quince años en los que se desechaba, se tiraba... Ahora se aprovechan más allá de las 25 partes del despiece...”.

Márquez está orgulloso de que la tradición continúe con su hijo... “¿quién no estaría orgulloso de trabajar con su hijo, siempre y cuando te guste lo que estás haciendo? Y en mi caso, yo estoy totalmente enamorado de mi trabajo... soy un tío con mucha suerte y si a mi hijo también le gusta, pues no se puede pedir más. Es mucho más que orgullo, es otra palabra que ni siquiera conozco, pero en mucho más que orgullo”.

Con esas palabras abandono el puerto con ganas de regresar y ponerme a escribir, aún así, doy un rodeo para que mis pupilas recobren el brillo que no permito que unos pocos zánganos me roben... a cada paso que doy soy más feliz. Ya queda menos para la primera levanta...”



EL NÁUTICO

100% CONIL

Síguenos en:  



ABRIMOS TODO EL AÑO Telf: 600 211 915

CTRA. PUERTO PESQUERO MUELLE DEPORTIVO · 11140 · CONIL DE LA FRA. (CÁDIZ)

ESPECTÁCULO FLAMENCO - CONIL DE LA FRONTERA



La Mar de Flamenco

LA CHANCA - DEL 22 AL 30 DE MARZO

19:30h

Domingo y Lunes Cerrado

Sala Expositiva del Mar
y la Almadraba (SEMA)

RESERVAS

616 98 70 20

Más información: *Instagram @ciaflamencalajanda*

CONIL
Flamenco



CONIL
AYUNTAMIENTO

SEMA

Conil**Laboral**

Fin al conflicto con la Policía Local

Fumata blanca con los sindicatos

**V. C.
CONIL**

El Equipo de Gobierno ha anunciado el acuerdo que se ha firmado hoy entre los sindicatos mayoritarios de la Policía Local, SIP-AN y UPLBA, en relación a las demandas realizadas por la representación sindical de los trabajadores en las últimas semanas.

En este sentido, la alcaldesa, Inmaculada Sánchez, quiso mostrar su postura conciliadora ante aquellos artículos causantes de la problemática, firmados por el anterior equipo de gobierno y requeridos además por la Junta de Andalucía, y enfatizó su afán por buscar soluciones a todos los niveles, "al final hemos asumido un conflicto ideado por otros, pero le estamos dando la vuelta bajo el único interés de los ciudadanos y el municipio como objetivo".

Tras ello, el concejal de recursos humanos, Sergio Cáceres, quiso valorar la disposición y capacidad de entendimiento de los representantes de los trabajadores, "les hemos trasladado la situación real del Ayuntamiento, que no queremos comprometer ni el presente ni el futuro del Ayuntamiento, y que nuestra voluntad es mantener el diálogo para que las cosas marchen por el bien de nuestros vecinos, algo que han entendi-

do y compartido, pero al mismo tiempo les hemos explicado las limitaciones que tiene este ayuntamiento de comprometerse, por eso este acuerdo está basado en el diálogo y la responsabilidad de ambas partes, algo que trabajaremos con los técnicos y con el resto de administraciones implicadas para llevarlo a cabo" indicó.

“

Al final hemos asumido un conflicto ideado por otros, pero le estamos dando la vuelta bajo el único interés de los ciudadanos y el municipio como objetivo", indicó la alcaldesa, Inmaculada Sánchez

Más allá del cese de las acciones sindicales, algo que está dentro del marco de sus derechos y que nunca se ha cuestionado, si la seguridad del municipio estaba garantizada, Inmaculada Sánchez ha querido valorar la capacidad de ambas partes para materializar un acuerdo que esté dentro de las posibilidades de este Ayuntamiento, "hemos acordado unos servicios mínimos de efectivos por turno de trabajo, de forma que, en el hipotético caso de que un turno de trabajo no llegue a esos efectivos mínimos, siempre estarán garantizados dándole facultades a la jefatura de policía -a fin de garantizar el servicio- a que determine el número de agentes que sean necesarios según las circunstancias, estableciéndose la presencia mínima que esta establezca" apunta Inmaculada Sánchez.

Junto a ello, el Equipo de Gobierno se ha comprometido a impulsar la contratación de siete nuevos agentes para el municipio, manifestando que ya se ha trasladado la preocupación porque Conil mejore sus servicios, y éste es uno de los esenciales para este gobierno.

Por último, la primera edil quiso agradecer a la ciudadanía, verdadera protagonista y motivo de los acuerdos, el entendimiento y la comprensión de la complejidad de la situación, ya felizmente resuelta. "Sin ellos, estos acuerdos no serían posible. La ciudadanía y su seguridad es nuestra prioridad, de ahí el haber alcanzado con éxito este consenso" finalizó.



FUGUILLA
Beach

Donde el olor de la mar se complementa con la cocina marinera...

FUGUILLA
Beach

Casa Manolo
Playa de los Bateles
• Conil •



FERRETERÍA TOMÁS SÁNCHEZ

Más de **30 años** de experiencia

CONSTRUCCIÓN · FERRETERÍA · DROGUERÍA · ELECTRICIDAD · TRABAJOS DE FONTANERÍA

Tel.: **956 79 94 10**
 Móvil: **65924 23 99**
ferreteriasanchez@hotmail.es

Zona Comercial El Colorado
 Ctra. Cádiz - Málaga, km. 17
 11149 Conil de la Fra. (Cádiz)



Odontología General
Ortodoncia Niños y Adultos
Prótesis Fijas y Removibles
Estética Dental
Implantes
Endodoncia



CLÍNICA DENTAL
 Dr. Oscar Neme Lozano
 COLG. Nº 11001806

Cita Previa: **956 45 21 40 · 699 636 724**

www.clinicadentalneme.com oscarclinicadental@hotmail.com
 Le atenderemos unicamente: Ctra. Barrio Nuevo, 5 11149 El Colorado · Conil (Cádiz)

muebles **álba**

MUEBLE DE DISEÑO Y ACTÚAL, TAPICERÍA, DECORACIÓN

Exposición de **ELECTRODOMÉSTICOS**
 y **COCINAS (Planta Baja)**

COLCHONERÍA Y SOFÁ CAMA

C/Federico García Lorca, 9 - 11140 Conil (Cádiz) - Telf. 956442144



frucoluz

Hermanos Muñoz

ESPECIALISTAS EN FRUTAS Y VERDURAS

Elaboración propia de productos IV GAMA

frucoluz.com
 info@frutascostaluz.com
 956 44 02 56



Conil**Servicios Públicos****La alcaldesa se fija como objetivos optimizar la gestión de los servicios públicos como la iluminación, el agua y la gestión de los residuos**

Sostenibilidad y optimización de los recursos naturales

**Younes Nachett
CONIL**

La alcaldesa de Conil, Inmaculada Sánchez, ha anunciado “una de sus grandes preocupaciones en la gestión pública para los próximos años: la mejora de los servicios públicos municipales”.

En este sentido, la alcaldesa traslada su preocupación por optimizar la gestión de los recursos públicos, especialmente aquellos relacionados con los recursos naturales y la sostenibilidad, tanto medioambiental como financiera, al momento de tomar medidas a corto y medio plazo.

Así se refirió a la insostenibilidad para el municipio de mantener la factura eléctrica en las condiciones actuales. “Cuando llegamos al gobierno, comprobamos cómo era insostenible mantener la factura eléctrica en las condiciones en que estaba, llegando a encontrarnos con una deuda de 600.000 euros sin reconocer y con un presupuesto insuficiente para atender el recibo anual. Además, recibimos en julio un requerimiento de la Cámara de Cuentas para cumplir con la normativa aplicable y la planificación de nuestras medidas de ahorro energético, es decir, nos exigían medidas que ni se habían planificado ni puesto en marcha en nuestro municipio”, señaló la primera edil.

“Por eso, ya hemos dado el primer paso para convertirnos en un municipio más eficiente y menos contaminante, desarrollando un Plan de Ahorro Ener-

gético (PAE), el cual nos permitirá disponer de una guía a seguir para dar los pasos necesarios hacia la optimización energética de nuestro municipio. Este plan contiene las directrices a seguir en aquellos puntos que afectan a los mayores consumos energéticos de Conil, los cuales representan una oportunidad, como son el alumbrado público, los edificios municipales y la implantación de energías renovables. Los resultados que hemos obtenido nos permiten al ayuntamiento tener un conocimiento pleno del estado de las instalaciones, des-

arrollando un plan de inversiones que vamos a poner en marcha, encaminado a mejorar las prestaciones energéticas y a centralizar toda la información sobre los diferentes elementos consumidores de energía, lo que permitirá un ahorro muy importante para el municipio”, añade.

En cuanto al alumbrado público, se ha realizado un estudio completo mediante el geoposicionamiento de las 3.779 luminarias,

“

Vamos a iniciar los trabajos que más me preocupan como alcaldesa, que es actuar sobre el ciclo del agua

identificando que se puede mejorar la eficiencia energética en el 96% de las mismas, lo que supondría un ahorro energético estimado anual de 1.813.229,97 kWh y un ahorro económico anual de 329.101,24 euros. Además, esto se traduce en unos beneficios medioambientales muy importantes de 489,57 toneladas de CO2 evitadas anuales.

Asimismo, “se han analizado los 34 edificios municipales, realizando un inventario de equipos consumidores y un anteproyecto de uso de cubiertas para generación mediante energía fotovoltaica. Como datos relevantes, cabe destacar la capacidad de producción de autoconsumo de al menos 629 kWp, lo cual se traduce en un ahorro de 873.206,01 kWh, 130.000 euros y 235,76 toneladas de CO2 anuales”.

Además, “la sustitución de la iluminación de los edificios no eficientes podría ahorrar 97.582,94 kWh adicionales, lo que supone 14.637 euros y 26,34 toneladas de CO2 evitadas anualmente”.

“Con todas estas acciones, como las más destacadas, y otras como, por ejemplo, la automatización e implantación del sistema de gestión energética del alumbrado público y de los edificios municipales, aspiramos a situar a Conil como uno de los municipios líderes en sostenibilidad y eficiencia energética. Paralelamente a esto, vamos a iniciar los trabajos que más me preocupan como alcaldesa, que es actuar sobre el ciclo del agua”, afirma Inmaculada Sánchez.



**6 y 7
abril
IFECA**

**MANGAFEST
2024 Jerez**

¡Entradas Limitadas!
MANGAFEST.ES/JEREZ

Conoce a
Abril Zamora

K-POP · VIDEOJUEGOS · SERIES · CINE · INFLUENCERS · ACTIVIDADES INFANTILES

Acciones contra la sequía

“La gestión de la sequía, junto con la actuación en la obsoleta red del municipio que data de hace décadas y que vamos a auditar para comprobar su estado, en la misma línea que la del alumbrado, son las prioridades”, indicó.

Por una parte, “aspiramos con esa auditoría a realizar un plan director para poder actuar al mismo tiempo que vamos a orientar la obtención de subvenciones públicas desde este año hacia la renovación de las infraestructuras de las redes para distribución y abastecimiento, así como para el control y la correcta gestión en el uso del agua, al mismo tiempo que nos marcamos ahorros económicos con los que aspiramos a equilibrar el coste de este servicio”. Todo ello, “sin olvidarnos de la construcción de la nueva depuradora de Conil”.

“Hay que poner el foco en todo esto porque nuestra agricultura y nuestro sector ganadero se basan en el agua y, por lo tanto, es una parte muy importante de la economía de Conil”, señala.

Por último, la alcaldesa se refirió a la gestión de los residuos urbanos y su relación con un municipio turístico como el nuestro. “En este mismo sentido, vamos a trabajar en el análisis y la planificación de la gestión de los residuos, a lo que se suma, en cuanto a los aspectos de sostenibilidad y de ahorro económico, el turístico y la imagen que proyectamos hacia fuera de nuestro pueblo”, concluyó la regidora conileña.

Polémica con las tarifas

Por otro lado, Izquierda Unida de Conil se ha mostrado crítico con el hecho de que, en su opinión, “la alcaldesa de Conil, Inmaculada Sánchez Zaira, ha dado inicio a la implementación de su anunciada subida de impuestos al votar a favor de un aumento del 110% en la tarifa del agua en el Consorcio del Agua de Cádiz. Esta decisión, respaldada



por el Partido Popular y Andalucía por Sí en el Consorcio, implica que el costo por cúbico de agua se disparará de 0,15 euros a 0,316 euros”.

IU señala en una nota de prensa que “hace unos días, el Consorcio de Aguas de la Zona Gaditana, que agrupa a todos los ayuntamientos de la provincia, aprobó esta impactante subida de tarifas con el voto favorable de los partidos mencionados. Los municipios no gobernados por el PP y AxSí expresaron su desacuerdo, votando en contra de la medida. El Consorcio justifica este aumento alegando la necesidad de realizar inversiones”.

Desde Izquierda Unida, muestran su “oposición a esta subida desproporcionada propuesta por PP y AxSí, que busca resolver un problema de gestión y la falta de inversión de la Junta de Andalucía en la provincia de Cádiz a expensas de los ciudadanos. Estamos dispuestos a exigir a la Junta las inversiones necesarias y a proponer un plan de inversiones provincial o una reforma justa de la tasa del agua”.

Al mismo tiempo, denuncian “las complicadas nuevas asignaciones de agua de la Junta de Andalucía para Conil, que perjudicarán la vida diaria y la actividad económica del municipio, especialmente durante los meses de máxima afluencia turística. La asignación actual, según la Junta, de 1,069,506 metros cúbicos, está muy por debajo de las necesidades reales de nuestro pueblo, cuyo consumo medio en los últimos 5 años ha sido de 9,007,323 metros cúbicos”.

Respuesta de la alcaldesa

Inmaculada Sánchez, alcaldesa de Conil, ha salido al paso de las críticas vertidas desde Izquierda Unida, sobre lo ocurrido en la última Asamblea del Consorcio de Aguas de la Zona Gaditana (CAZG) en la que se aprobó una subida del canon que pagan los municipios consorciados para invertir en la mejora de las infraestructuras hídricas de la provincia y así ayudar a paliar los efectos de la sequía que azota a gran parte de España.

Inmaculada Sánchez indicó que “nadie había



Izquierda Unida ha criticado el voto a favor en la asamblea del CAZG para subir las tarifas, mientras que la primera edil habla de un voto responsable tras décadas de falta de inversión y mantenimiento de las infraestructuras hídricas

hablado de subir esa tarifa, pero evidentemente, por responsabilidad, hubo que votar a favor de esa subida porque es lamentable que durante diez años, ni PSOE, ni IU, quienes estuvieron a cargo del Consorcio Provincial de Agua de Zona Gaditana no hayan hecho nada y permitieron que las infraestructuras estén como se pueden ver que están a día de hoy, es decir, es un pésimo estado e incapaces de aguantar una simple avería”.

Una situación que “supondría tener a los municipios sin agua como ya hemos vivido en algunas ocasiones a causa de una avería en dichas infraestructuras” y “nosotros tenemos claro que el pueblo de Conil no se puede permitir ese tipo de infraestructuras en mal estado y que no se garantice que el suministro, cuando más falta hace. Es decir, que el agua no esté a disposición de los vecinos y vecinas”.

Sánchez insiste en que “se ha realizado un voto responsable porque debemos entender que hay que aumentar las inversiones que el Consorcio debe llevar a cabo”.

“Nosotros lo que pretendemos en el municipio es seguir la misma línea que hemos hecho con la Auditoría Energética que va a suponer un ahorro importantísimo para el pueblo de Conil. Una Auditoría que se ha llevado a cabo y que ahora se va a ejecutar con las mejoras planteadas por la misma y que conllevan una inversión de 330.000 euros. Queremos

exactamente lo mismo con todo lo que concierne tanto a las infraestructuras hídricas del municipio como también en el ámbito de la recogida de residuos sólidos urbanos y la limpieza, que están en un estado deplorables”, añade la primera edil de Conil.

Además, “nosotros éramos conscientes de que no existía un plan anti-fugas y que el estado de toda la red de saneamiento era totalmente lamentable. Con lo cual es primordial para nosotros invertir en ello como objetivo de nuestro gobierno”.

Por lo tanto, Inmaculada Sánchez tiene claro que en “lo que sí queremos centrarnos es en una gestión decente para los vecinos y vecinas de Conil, y lo último que pretendemos es subir impuestos o tasas, y es que en caso necesario esto no va a suponer más que un euro o dos en la factura del contribuyente, pero trabajamos en las opciones para evitar ese consumo excesivo”.

La alcaldesa concluye insistiendo en que “lo que hemos hecho en el Consorcio es un voto de responsabilidad, precisamente responsabilidad que no tuvieron ni PSOE, ni IU, cuando estuvieron al frente de dicha institución supramunicipal. Esa falta de inversión y de mantenimiento, cuyas consecuencias se agravan ahora durante la sequía, sí que nos parece una enorme irresponsabilidad por parte de ambos partidos”.



Finca Alboreá



Finca Alboreá

-ALBOREÁ EVENTOS-

Hacemos de tu celebración un día especial

¡Ven a vernos!

Carril de los Brenes, 6 - Conil de la Frontera, (Cádiz)

Tel.: 669 337 065

SOSTENIBILIDAD La Sesión ordinaria del Pacto por la Sostenibilidad en la Costa Gaditana se realizó en el Centro de Interpretación La Chanca

Diputación destina 18.000 euros a Conil en ayudas contra el alga

MUNICIPIOS Barbate, Algeciras, Tarifa, La Línea y, por primera vez, Conil de la Frontera, destinatarios de dichas subvenciones

Younes Nachett

Conil | La Diputación Provincial de Cádiz pone en marcha, con un presupuesto de 340.000 euros, un 25 por ciento más que el año anterior, el programa de ayudas para los ayuntamientos del litoral afectados por el alga invasora. Barbate, Algeciras, Tarifa, La Línea de la Concepción y, por primera vez, Conil de la Frontera, serán los municipios destinatarios de estas subvenciones, con las que la Administración provincial trata de cubrir los gastos relativos a la limpieza y eliminación de arribazones en las playas de estas localidades.

Según ha indicado la Diputación en una nota, sobre este programa de ayudas y otros asuntos que preocupan y ocupan al conjunto de ayuntamientos del litoral ha tratado la reunión de miembros del Pacto por la Sostenibilidad de la Costa Gaditana, convocada por la Diputación en Conil.

Representantes políticos, personal técnico municipal y regional, y representantes de entidades relacionadas

con las acciones promovidas en el marco de esta iniciativa, como la Universidad de Cádiz, el Colegio Oficial de Ambientólogos de Andalucía o el Centro Ifapa El Toruño se han dado cita en el Centro de Interpretación La Chanca, en Conil.

Encuentro

La sesión ha sido inaugurada por el vicepresidente segundo y responsable del Área de Transición Ecológica y Desarrollo a la Ciudadanía -promotora del Pacto-, Javier Vidal, el alcalde de Conil, Inmaculada Sánchez, el diputado de Asistencia a Municipios y delegado municipal de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antonio Aragón, y el delegado municipal de Turismo, Playas y Medio Ambiente, José Ramón Rosado, se han encargado de inaugurar el encuentro.

Vidal ha recordado que el Pacto por la Sostenibilidad es una "herramienta de gobernanza" auspiciada en 2019, en el seno del Programa para la Gestión Costera de la Provincia de Cádiz de



El responsable de Transición Ecológica, Javier Vidal, junto a la alcaldesa de Conil, Inmaculada Sánchez, en la inauguración de la sesión.

la Diputación. Su fin es dar respuesta a la "falta de foros de discusión, información y coordinación para abordar inquietudes comunes" en la gestión y conservación de la costa gaditana, ha señalado.

Atractivos Turísticos

En este sentido, ha manifestado que "las playas son uno de los mayores atractivos turísticos, pero ese desarrollo turístico tiene que convivir con una sostenibilidad real", ha asegurado.

"Abordar los temas de in-

terés para los gobiernos locales del litoral gaditano y encontrar soluciones a los problemas comunes son los objetivos del Pacto", como el alga invasora o la sequía, y que requieren un "análisis urgente", ha señalado la alcaldesa.

Diputación ha añadido que las preocupaciones y sugerencias que se exponen en estas sesiones sirven para perfilar y diseñar la asistencia e inversiones que el Área de Transición Ecológica ofrece a los ayuntamientos, con especial incidencia

en los de menor población, ha explicado Vidal. Prueba de ello es el programa de cooperación relativo al alga invasora *Rugulopterix okamurae*, cuyo alcance es uno de los temas que se abordan en esta jornada.

Las subvenciones que recibe cada ayuntamiento de la Diputación tiene que ver con la estimación del gasto que les supondrá limpiar y retirar los arribazones de algas en las playas. Así, Tarifa percibirá 14.000 euros; Barbate 92.000 euros; La Línea 70.000, Algeciras, 20.000, y

Conil 18.000 euros.

El programa está pendiente de su aprobación en el próximo pleno ordinario, que se celebrará el jueves. Al respecto de este programa de ayudas, cabe mencionar que desde su primera edición, la partida presupuestaria de la Diputación se ha incrementado en cerca de 200.000 euros, pasando de 142.400 euros en 2022 a los 340.000 que se invertirán este año. En suma, las tres anualidades han supuesto una aportación de 736.827,09 euros.

UNIÓN de SONDEOS



**POZOS PERFORADOS · BOMBAS · RIEGOS · EQUIPO DE BOMBEO · DEPURADORAS
PISCINAS · GRUPO PRESIÓN · CONTRA INCENDIOS · MATERIAL FONTANERÍA & ELECTRICIDAD**

www.uniondesondeos.com

Ctra. Cádiz-Málaga, km. 18 Barrio Nuevo - CONIL · 956 445 775 · 956 44 57 76 · info@uniondesondeos.com

Conil

PARTICIPACIÓN Finalizará con el diseño de la Estrategia de Desarrollo Local



Manuel Flor y la alcaldesa de Conil, Inmaculada Sánchez, en el encuentro mantenido en el Consistorio.

Compromiso local con la EDL Leader 2023-2027

VISITAS El presidente del GDR, Manuel Flor, ha finalizado los encuentros con todos los alcaldes de la comarca

A.I.
CONIL El pasado viernes finalizó la ronda de reuniones de trabajo y visitas institucionales del presidente del Grupo de Desarrollo Rural del litoral de La Janda y Los Alcornocales, Manuel Flor, con los alcaldes de los municipios que forman parte de la Zona Rural Leader.

Flor ha pedido a todos los responsables municipales la máxima colaboración en el proceso participativo que se inicia en estos días y que tiene como objetivo el diseño de la Estrategia de Desarrollo Local Leader del Litoral de la Janda y Los Alcornocales 2023 - 2027.

En los encuentros, Flor, acompañado del gerente del GDR, Carlos Romero, ha informado

de como se va a desarrollar este proceso de participación ciudadana, destacando la realización de encuestas específicas a responsables municipales y principales actores locales de los sectores estratégicos, encuestas abiertas a toda la ciudadanía, así como, mesas de participación ciudadana, tanto en formato telemático como presencial. Los alcaldes se han comprometido a animar a la población con la grabación de un video que actúa de estímulo para la población de cada municipio.

Cooperación

También se ha informado de los diferentes proyectos de cooperación en los que el GDR está participando, destacando especialmente el proyecto

de cooperación de "Rutas Turísticas y Culturales en las provincias de Cádiz y Sevilla", centrado en la puesta en valor del Camino de Santiago, en el que colaboran siete GDRs de las provincias de Cádiz y Sevilla y que conlleva la celebración de dos rutas piloto en nuestro territorio: Via Serrana (San Martín del Tesorillo-Jimena de la Fra.) y Via del Estrecho (El Lentiscal-Tahivilla).

También ha informado de las actuaciones que se están desarrollando en el marco del proyecto de cooperación "Territorios Activos y Conectados, Turismo innovador y Sostenible", que también está desarrollando sus actuaciones desde el pasado mes de septiembre y que se extenderá hasta el mes de diciembre.

MÚSICA El festival se celebrará los días 2 y 3 de agosto en el Muelle de Cádiz

NoSinMúsica incorpora a Tarque y Nunatak a su cartel

A.I. En este tercer avance los protagonistas son por un lado un peso pesado del rock nacional como es Tarque, que en esta ocasión y en directo estará acompañado por La Asociación del Riff. Tarque presentará en directo y para el público de NOSINMÚSICA su último disco "Volumen 2".

Hay que subrayar el papel de Carlos Raya en el proyecto como productor y coautor de todos los temas. En directo, junto a Carlos Tarque, podremos ver y escuchar a una de las bandas más contundentes que se puede reunir hoy día en el panorama del rock



Cartel del festival gaditano.

en castellano, siendo los músicos que han tomado parte en la grabación del disco que presentan: Carlos Raya (guitarra y coros), Eduardo Gi-

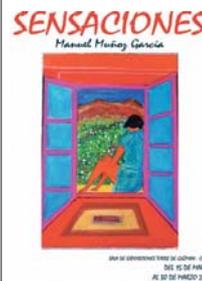
ménez "Coki" (batería) e Iván González "Chapo" (bajo y coros).

Por otro lado llega al cartel el folk pop de los murcianos Nunatak, con sonido renovado pero con su sonido intacto. Presentarán en NOSINMÚSICA su más reciente trabajo "Nunatak y la isla invisible" donde reflexionan de forma intensa sobre temas como la nostalgia, la paternidad o la búsqueda de lo auténtico. Son los artífices de "Sol y sal", canción en apoyo al Mar Menor convertida en un himno que comparten junto a artistas como Rozalén, Morgan o Miguel Ríos.

PINTURA

Manuel Muñoz García expone 'Sensaciones'

A.I. La Sala de Exposiciones de la Torre de Guzmán acoge hasta el próximo 30 de marzo la exposición de pintura "Sensaciones", del artista conileño Manuel Muñoz García. Se puede visitar todos los días de 11.00 a 13.30 y de 18.00 a 20.00 horas.



PLENO

Reconocimiento a Protección Civil

A.I. El Pleno Municipal aprobó la enhorabuena al equipo humano que conforman todas y todos los voluntarios que velan por la seguridad, el bienestar, prevención y atención en situaciones de emergencia de nuestro municipio. Y por supuesto a su coordinador, Nicolás Amaya, por su apuesta constante a servir en materia de seguridad a favor de nuestra ciudadanía.

MAYORES

Exposición 'Pendientes de un hilo'

A.I. Un proyecto entre la Delegación del Mayor y la Delegación de Juventud junto a FAMSÍ que se puede ver en el Hogar del Pensionista.

SOLIDARIDAD

Cena benéfica en apoyo a Conil Contra el Cáncer

A.I. Ya están a la venta las entradas de la I Gala Benéfica de Air Wifi en apoyo a la Asociación Conil Contra el Cáncer. Disfruta de una velada inolvidable el sábado 6 de abril a las 19:00 en Hacienda 'Los Pipa' con cena de gala, destacados artistas, música en vivo y emocionantes sorpresas.

Las entradas se pueden adquirir en la tienda de Air Wifi, organizador del evento con la colaboración especial de Guddevents y la Asociación Conil Contra el Cáncer.

¡PARTICIPA Y OPINA!

¡Juntos elaboramos la Estrategia de Desarrollo Local Leader 2023-2027!

¡El Litoral de la Janda y Los Alcornocales cuentan contigo!

www.jandalcornocales.org/edll-23-27

Cofinanciado por la Unión Europea

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Fondos Europeos

Junta de Andalucía

DESARROLLO LOCAL LEADER

CONIL CONTRA EL CÁNCER

Conil**Cofrade****Semana Santa 2024**

Conil se embarca en una Semana Santa histórica

David Heredia

CONIL

Viernes de Dolores. Una fecha marcada en rojo en el calendario de todos los cofrades, que ya saca a las calles de algunas ciudades andaluzas las primeras procesiones de víperas. Pero el Domingo de Ramos llama a la puerta y atrás queda una Cuaresma que, más allá del pregón del 17 de marzo, ha estado repleta de actividades en Conil. El mes de marzo abrió, en la Iglesia de la Misericordia, con el culto al Medinaceli y la presentación del Cartel de Cruz de Guía. El sábado 2 de marzo, se celebró, en el interior de la parroquia Santa Catalina, un Solemne Vía Crucis organizado por el Consejo Local de HH. y CC., presidido por la imagen del Stmo. Cristo del Perdón.

El día 8, a las 21:00 horas, la parroquia Santa Catalina albergó un concierto de marchas de Semana Santa, de la Asociación Filarmónica Ciudad de Conil y, el sábado 9, tuvo lugar el tradicional Concierto de Cuaresma, organizado por la Hermandad de la Borriquita, que este año cumplió su sexta edición, y al que acudió la Banda Sinfónica de San Fernando y la Agrupación Coral de La Salle Viña "Jesús Monzón". Ya el lunes 11, comenzó la semana de quinaros en las diferentes hermandades, siendo la primera la Hermandad de la Borriquita y continuando, en los días posteriores, la Hermandad del Nazareno, en la Capilla del Jesús; la Hermandad del Lignum Crucis, en la Capilla del Espíritu Santo; y la Her-

“

Este año, la Semana Santa de Conil contará con cuatro palios. El Domingo de Ramos se vivirá una jornada histórica con la Hermandad de la Borriquita procesionando en dos pasos diferentes y con María Santísima de la Pazy y Esperanza bajo el mecido de las bambalinas del palio de Ntra. Sra. de la Merced



mandad de la Amargura y la Hermandad del Santo Entierro en la parroquia. El sábado 16 tuvo lugar un Solemne Besamanos Magno.

Un pregón cargado de amor y sentimiento

El Pregón de la Semana Santa de Conil de este año, a cargo de la joven conileña Irene Muñoz Rodríguez, tuvo lugar el pasado 17 de marzo, a las 12 del mediodía,

en la parroquia de Santa Catalina. En un viaje lleno de pasión y sentimiento, Irene realizó un recorrido por su vida cofrade, haciendo énfasis en su papel como monaguilla, penitente, mantilla, pregonera y, desde el año pasado, cargadora de la Virgen de la Soledad.

Irene pudo ver satisfecho su sueño de recitar su pregón con sus cuatro abuelos como testigos; un momento que emocionó a todos los presentes.

Hoy, Viernes de Dolores, se está celebrando una Jornada Penitencial en la Capilla del Jesús, en dos pases, de 11:00 a 13:00 horas y de 17:00 a 19:00 horas. A las 19:30 horas, tras la misa, se realizará la Oración de los Siete Dolores de la Virgen. El Domingo de Ramos, comenzará la Semana Grande de todos los cofrades; la semana de Pasión, Muerte y Resurrección de Jesucristo. A las 10:30 horas, tendrá lugar la tradicional bendición de

El Castillito
“Abierto todos los días del año”

Plaza Santa Catalina, 1 Conil

palmas y olivos en la Capilla del Espíritu Santo y, a continuación, en la parroquia, se celebrará la entrada de Ntro. Padre Jesús en Jerusalén y la Misa de la Pasión. Los días Lunes, Martes y Miércoles Santo, se celebrará una Eucaristía en la Iglesia de la Misericordia, a las 19:30 horas.

El Triduo Pascual llegará en la recta final de la Semana Santa con la última Cena del Señor el Jueves Santo, a las 17:00 h. A las 19:00, se celebrará la Hora Santa en la Iglesia de la Misericordia. El Viernes Santo, a las doce del mediodía, tendrá lugar el Sacro Triduo Pascual con los Santos Oficios de la Pasión de Nuestro Señor Jesucristo.

Estaciones de Penitencia

El día 24 dará comienzo oficialmente la Semana Santa, siete días de fervor, clamor y emoción que traerán a Conil la máxima representación de la Pasión, Muerte y Resurrección de Jesús. El domingo por la tarde, desde la parroquia de Santa Catalina (17:15h), la Borriquito marcará el punto de inicio de la celebración, con una procesión que recorrerá las calles de Conil, en una jornada que será histórica, con el discurrir de dos pa-



La Cuaresma llega a su fin y atrás quedan varias semanas repletas de actividades, algunas de ellas tan importantes, como la celebración del pregón



sos, en lugar de uno, por las calles del pueblo. La Agrupación Musical Dulce Nombre de Jesús, de Alcalá la Real, y la Banda de Música Sinfónica de San Fernando caminarán tras los titulares en este nuevo Domingo de Ramos conileño.

El Martes Santo, será el Cristo Marinerro quien, desde la Capilla del Espíritu Santo (23:00h), salga para realizar su tradicional Vía Crucis. La hermandad, que cada año modifica su recorrido, co-

Imágenes de actos cuaresmales y de la Semana Santa de Conil.

menzará su itinerario por la Calle Cádiz y volverá por Extramuros, junto a los sonos fúnebres de la Capilla Musical "Pasión", de Sevilla, que repite de nuevo.

El día 27 (19:00h), Buena Muerte y Amargura saldrán a las calles en una nueva jornada de Miércoles Santo. La hermandad contará, como ya hizo el año pasado, con un tramo sin música en la calle San José, en un gesto de inclusión y acercamiento de la Semana Santa a las personas con autismo. La Agrupación Musical Virgen de la Oliva, de Vejer y la Banda de Música Pedro Álvarez Hidalgo, de Puerto Real, acompañarán en el caminar de los titulares. Se espera que la procesión se recoja alrededor de las 1:15 de la madrugada.

El Jueves Santo, desde la Capilla del Jesús (21:00 horas), el Señor de Conil volverá a cargar con su cruz por su pueblo, junto a la Virgen de los Dolores, talla de la que, a día de hoy, se desconoce su autoría. La Agrupación Musical Esperanza, de Olvera, y la Asociación Filarmónica Ciudad de Conil tocarán para ambos titulares durante una noche que se espera que llegue a su fin ya en La Ma-

drugá, sobre las 1:45 horas.

El Viernes, el luto inundará las calles del pueblo por la muerte de Ntro. Padre Jesús. Desde la parroquia de Santa Catalina (20:00 horas), comenzará el cortejo procesional, encabezado por el paso del Cristo yacente, que este año ha finalizado su proyecto de dorado, y la Capilla Musical Señor del Santo Entierro, de Conil. En la cola de la procesión, la Virgen de la Soledad, a los sonos de Filarmónica Ciudad de Conil, caminará por las calles del pueblo para reencontrarse con su hijo alrededor de las 00:00 horas en la plaza de la Constitución.

El Domingo de Resurrección, Conil volverá a tener su particular cita con sus dos Cristos Resucitados. En el pueblo, el del Consejo Local de Hermandades y Cofradías de Conil iniciará su recorrido desde la Parroquia de Santa Catalina (12:00h), en una procesión única por ser conducida por una capataz mujer. En el Colorado, Ntro. Padre Jesús Resucitado de la Asociación Parroquial Nuestra Señora de Fátima realizará una nueva salida procesional bajo el verde de los pinares y el entorno festivo que, cada año,

inunda la plaza de la iglesia tras la recogida. La Asociación Cultural Musical San José Artesano caminará tras el Resucitado del Consejo Local y la Agrupación Musical Sagrada Resurrección lo hará en el Colorado. ■




AgroConil
Nutrición Animal



Fábrica / Oficina Central. Barrio Nuevo, 74. 11149 Conil.
Tel. 956 44 55 95 | Fax. 956 44 57 40

Fábrica de Medina, Vega de Algeciras Ctra Medina - Benalup
11170 Medina Sidonia. Tel. 956 41 16 25



COFRADE Itinerarios Oficiales



DOMINGO DE RAMOS

Hermandad de Jesús del Amor en su entrada a Jerusalén y María Santísima de la Paz y Esperanza. 'La Borriquita'

AÑO DE CREACIÓN DE LA HERMANDAD:

1995

NÚMERO DE HERMANOS: 291

HERMANO MAYOR: Antonio Ramírez

TITULARES: Jesús del Amor en su entrada a Jerusalén y María Stma. de la Paz y Esperanza

TALLA DEL CRISTO (Año de creación y autor): 1994, Taller de Arte Cristiano de Olot

TALLA DE LA VIRGEN (Año de creación y autor): 1996, Luis Álvarez Duarte

NÚMERO DE PASOS: 2

NÚMERO DE CARGADORES: 60 (paso del Cristo) y 40 (paso de la Virgen)

ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL: Agrupación Musical Dulce Nombre de Jesús de Alcalá la Real (paso del Misterio) y Banda de Música Sinfónica de San Fernando (paso de la Virgen)

NOVEDADES: Manto para M^a Santísima de la Paz y Esperanza, 35 túnicas de penitentes, dos incensarios y dos navetas, tres palermos, un broche de ancla y una palmera para el paso de Cristo

ITINERARIO: Parroquia Santa Catalina (17:15h), Federico García Lorca, San Sebastián, Arco de la Villa, Capitán Pérez Moreno, Alta, José Tomás Borrego, Gabino Aranda, Plaza de España, Plaza de Andalucía, Antonio Ureba, Ancha, Plaza de Santa Catalina, CARRERA OFICIAL (20:00h), Capilla del Jesús, Cádiz, Puerta Cai, Amargura, Salmonete, Extramuros, Padre Ramírez, entrada al templo (22:30h)

LUGARES DE INTERÉS PARA DISFRUTAR DE LA PROCESIÓN: Sin duda, el momento de la salida es un momento muy especial cada Domingo de Ramos ya que, con los primeros mecidos de esta Hermandad, da su primeros compases también la Semana Santa local



MARTES SANTO

Hermandad del Lignum Crucis

AÑO DE CREACIÓN DE LA HERMANDAD:

1976

NÚMERO DE HERMANOS: 240

HERMANA MAYOR: Francisco Ortega Caro

TITULAR: Santísimo Cristo del Perdón

TALLA DEL CRISTO: 1977, Taller de Arte Cristiano de Olot

APODOS: 'El Cristo Marinero'

NÚMERO DE PASOS: 1

NÚMERO DE CARGADORES: Tres hermanos portan la cruz del Cristo del Perdón

ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL: Capilla musical 'Pasión', de Sevilla

NOVEDAD: Ocho albas y roquetes para el cuerpo de acólitos, cuatro ciriales, una pértiga, medallas de la Junta de Gobierno, restauración y rediseño del escudo de las medallas antiguas

ITINERARIO: Capilla del Espíritu Santo (23:00h), Cádiz, CARRERA OFICIAL (23:30h), Sres. Curas, José Velarde, Plaza de España, Virgen, Parroquia Santa Catalina, Bilbao, Chiclana, Extramuros, entrada al templo (01:00h).

LUGARES DE INTERÉS PARA DISFRUTAR DE LA PROCESIÓN: El Vía Crucis es digno de ser disfrutado durante toda la procesión. A lo largo del mismo, una nube de fieles caminan tras la talla del Cristo Marinero escuchando las estaciones que se van narrando desde los balcones de las casas. Es interesante realizar toda esa peregrinación en silencio, escuchando y oliendo el olor del incienso mezclado con el azahar de los naranjos



MIÉRCOLES SANTO

Hermandad del Santísimo Cristo de la Buena Muerte y Nuestra Señora de la Amargura

AÑO DE CREACIÓN DE LA HERMANDAD:

1971

NÚMERO DE HERMANOS: 534

HERMANO MAYOR: Antonio Moreno Aragón

TITULARES: Santísimo Cristo de la Buena Muerte y Ntra. Sra. de la Amargura

TALLA DEL CRISTO: 1980, José Ovando Merino

TALLA DE LA VIRGEN: 1955, Manuel Pineda Calderón

NÚMERO DE PASOS: 2

NÚMERO DE CARGADORES: 48 (Cristo), 54 (Virgen)

CAPATACES: Juan Diego Marín Sanz (paso del Cristo), Antonio Ramos González (paso de la Virgen)

ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL: Agrupación Musical Virgen de la Oliva, de Vejer (paso del Misterio) y Banda de Música Pedro Álvarez Hidalgo, de Puerto Real (paso de la Virgen)

CURIOSIDADES: Desde el año pasado, la hermandad cuenta con un tramo sin música en la calle San José, en una apuesta clara por la inclusión y la adaptación de la Semana Santa a todos los públicos.

ITINERARIO: Parroquia Santa Catalina (19:00h), Laguna, Federico García Lorca, San Sebastián, Puerta de la Villa, Prieta, Extramuros, Amargura, Puerta Cai, Cádiz, Capilla del Jesús, CARRERA OFICIAL (22:15h.), Ancha, Antonio Ureba, Saucedá, Herrería, San José, Ramón y Cajal, Juan Ramón Jiménez, Reyes Católicos, Pascual Junquera, Puerta de la Villa, Virgen, entrada al templo (01:15h)

LUGARES DE INTERÉS PARA DISFRUTAR DE LA PROCESIÓN: Frente a la Capilla del Jesús, en la confluencia de la calle Reyes Católicos con Pascual Junquera y a la recogida, donde los titulares realizan su tradicional encuentro, en la Plaza de la Constitución



JUEVES SANTO

Hermandad de Jesús Nazareno y Nuestra Señora de los Dolores

AÑO DE CREACIÓN DE LA HERMANDAD:

1592

NÚMERO DE HERMANOS: 763

HERMANO MAYOR: Agustín Brenes Ramírez

TITULARES: Ntro. Padre Jesús Nazareno y Ntra. Sra. de los Dolores

TALLA DEL CRISTO: 1632, Francisco de Villegas

TALLA DE LA VIRGEN: Fecha de creación y autoría desconocidas

APODOS: A Ntro. Padre Jesús Nazareno se le conoce también con el sobrenombre del 'Señor de Conil'

NÚMERO DE PASOS: 2

NÚMERO DE CARGADORES: 52 (paso del Cristo), 64 (paso de la Virgen)

CAPATACES: Juan Marín Pérez (paso del Cristo), José Manuel Ramírez Pérez (paso de la Virgen)

ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL: Agrupación Musical Esperanza, de Olvera (paso del Cristo) y Asociación Filarmónica Ciudad de Conil (Virgen)

NOVEDADES: veinte túnicas de penitentes e inauguración de la Casa Museo de la Hermandad, donde se encuentra expuesto todo el patrimonio de la hermandad en sus más de 400 años de historia

ITINERARIO: Capilla del Jesús (21:00h), CARRERA OFICIAL (21:15h), Ancha, Plaza Andalucía, Plaza de España, Arco de la Villa, San Sebastián, Federico García Lorca, Laguna, Parroquia Sta. Catalina (23:00h), Padre Ramírez, Extramuros, Amargura, Puerta Cai, Cádiz, Plaza Santa Catalina entrada al templo (01:45h).

LUGARES DE INTERÉS PARA DISFRUTAR DE LA PROCESIÓN: Plaza de España, donde el grupo joven de la hermandad realizará una petalada a sus titulares. La recogida de esta Hermandad es muy especial. En ella se unen dos momentos álgidos de nuestra Semana Santa: el mítico encuentro entre la Virgen de los Dolores y el Nazareno muy aplaudido por unos asistentes invadidos por la emoción y la inminente entrada de la noche más especial de la Semana Santa.

www.kombucheria.bio

¡Activa tu microbiota!

Bio Kombucha
Bebida fermentada - Viva y Ecológica

Fábrica y Venta
Avenida de los Albañiles 36
Parque.Ind. La Zorrera Conil
Tel 956.44.08.94



Semana Santa 2024 _ Itinerarios Oficiales



VIERNES SANTO

Venerable Hermandad de Penitencia del Santo Entierro de Ntro. Padre Señor Jesucristo y María Stma. de la Soledad

AÑO DE CREACIÓN DE LA HERMANDAD: 1569

NÚMERO DE HERMANOS: 545

HERMANO MAYOR: Ignacio Marín

TITULARES: Ntro. Padre Señor Jesucristo en su Santo Entierro y María. Stma. de la Soledad

TALLA DEL CRISTO: 1620, Escuela de Martínez Montañés

TALLA DE LA VIRGEN: 1950, Manuel Pineda

NÚMERO DE PASOS: 2

NÚMERO DE CARGADORES: 46 (paso del Cristo), 70 (paso de la Virgen)

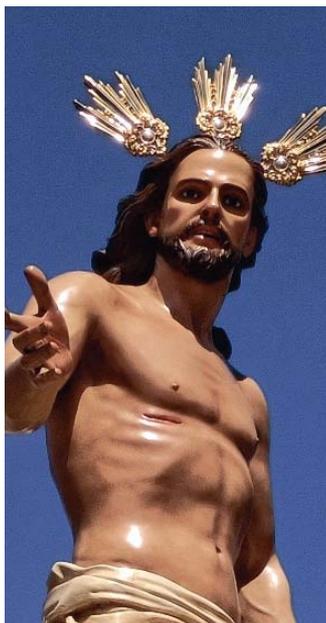
CAPATAZES: Francisco de Gomar (paso del Cristo), José Manuel Ramírez Pérez (paso de la Virgen)

ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL: Capilla Musical del Santo Entierro, de Conil (paso del Cristo) y Asociación Filarmónica Ciudad de Conil (Virgen)

ESTRENO Y NOVEDADES: Finalización del proyecto de dorado del paso de misterio, restauración de las ánforas del paso de palio, restauración de la vara del hermano mayor, restauración de las dos pértigas del cuerpo de acólitos y diez túnicas de penitentes. La candelera que iluminará a la Virgen de la Soledad ha sido donada por sus hermanos y devotos y cada cirio irá acompañado de un nombre. Por primera vez este año, la hermandad incluye las papeletas de sitio en el cortejo profesional

ITINERARIO: Parroquia de Santa Catalina (20:00h), Laguna, Federico García Lorca, San Sebastián, Arco de la Villa, Plaza de España, Plaza de Andalucía, Antonio Ureba, Padre Caro, CARRERA OFICIAL (21:45 h), Capilla del Jesús, Cádiz, Puerta Cai, Amargura, Salmonete, Extramuros, Padre Ramírez, entrada al templo (00:15h).

LUGARES DE INTERÉS PARA DISFRUTAR DE LA PROCESIÓN: Calle Amargura, desde la elevación del lateral de la vía que conduce a la puerta de la capilla del Espíritu Santo. Ahí se podrá ver el santo sepulcro desde arriba, pudiendo verle así el rostro perfectamente al cristo yacente.



DOMINGO DE RESURRECCIÓN

Nuestro padre Jesús Resucitado. Consejo Local de Hermandades y Cofradías de Conil

PRESIDENTA DEL CONSEJO: Yolanda Expósito Pereira

TITULAR: Ntro. Padre Jesús Resucitado

TALLA DEL CRISTO (Año de creación y autor): 2009, Luis González Rey

NÚMERO DE PASOS: 1

NÚMERO DE CARGADORES: 24

CAPATAZ: Ana Abad Puente

ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL: Asociación Cultural Musical San José Artesano

ITINERARIO: Parroquia de Santa Catalina (12:00h), Padre Ramírez, Prieta, Capitán Pérez Moreno, José Velarde, Plaza de España, Virgen, entrada al templo (14:00h)

LUGARES DE INTERÉS PARA DISFRUTAR DE LA PROCESIÓN: En la Plaza de España o en la Plaza de la Constitución, tanto a la salida como a la llegada.



DOMINGO DE RESURRECCIÓN (EL COLORADO)

Asociación Parroquial Nuestra Señora de Fátima del Colorado

PRESIDENTA DE LA ENTIDAD: María Moreno Camacho

TITULAR: Ntro. Padre Jesús Resucitado

TALLA DEL CRISTO (Año de creación y autor): 2009, Manuel Luque Bonillo

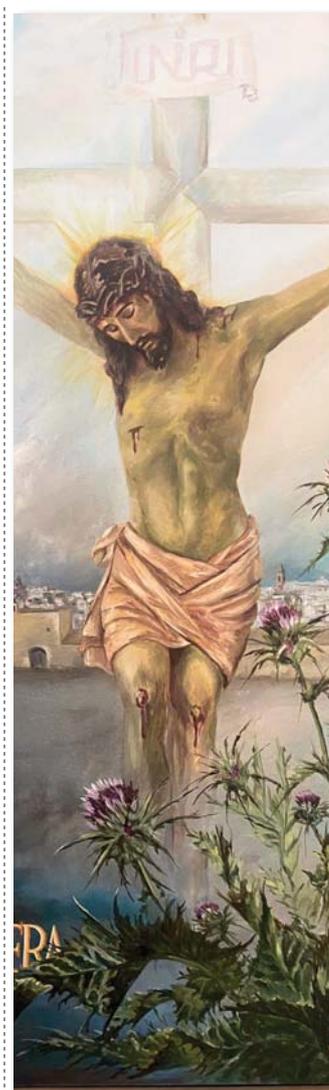
NÚMERO DE PASOS: 1

NÚMERO DE CARGADORES: 44

ACOMPAÑAMIENTO MUSICAL: Agrupación Musical Sagrada Resurrección

ITINERARIO: Por los alrededores de la parroquia Ntra. Sra. de Fátima, en el Colorado. Sale a las 12:00h y se recoge a las 14:30h.

LUGARES DE INTERÉS PARA DISFRUTAR DE LA PROCESIÓN: Tanto la salida como la recogida del cortejo son buenos momentos para vivir y fotografiar la procesión debido a la amplitud de la plaza de la parroquia. No obstante, cualquier momento es digno de ello ya que toda la procesión discurre bajo los pinos.



¿Puede una Luz inspirar un vino?

La luz como fuente vital de energía, de impulso. Una luz que baña nuestra tierra, atempera el ánimo y da paso a noches alegres y vivas. Así son nuestros vinos.

BODEGAS GALLARDO
Vinos de Vexèr. 1870



www.bodegasgallardo.com

Conil

Cofrade 'Pasan los campanilleros'

Cien años de historia viva de Andalucía

RESTAURANTE La pieza, del compositor hispalense López Farfán, fue dedicada a la Hermandad de las Siete Palabras de Sevilla y será una de las más interpretadas en la Semana Santa que está a punto de comenzar

Por David Heredia

Este 2024, se cumplen 100 años de la creación de la marcha "Pasan los campanilleros". La pieza, que fue creada por el músico y compositor hispalense, Manuel López Farfán, se ha convertido en una de las más características y representativas de la Semana Santa de Andalucía, y se espera que sea una de las más interpretadas en la Semana Santa que está a punto de arrancar. El uso de las campanillas en su partitura, convierten a 'Pasan los campanilleros' en una marcha llamativa, vistosa y fácil de recordar que, a pesar de los años, está más de moda que nunca.

Esta sinfonía tan melódica fue creada originariamente para la Hermandad de las Siete Palabras de Sevilla, aunque fue interpretada por primera vez por la Banda de Soria 9, tras los andares de la Virgen del Socorro, de la Hermandad del Amor. La pieza original, que incluía la letra de una copla llamada 'En la cima del Monte Calvario' fue cantada aquel Domingo de Ramos por soldados. El recitado, que tenía lugar en la parte de la obra precedida por las campanillas, decía: "En la cima del Monte Calvario, orlada de nubes, brillaba una cruz. Y a sus pies, con el Santo Sudario, esperaba María un rayo de clara luz. Que luz era de su hijo Jesús, luz radiante que alumbró cielo y tierra, y esparció en sus ascuas amor, caridad y virtud".



Hermandad de las Siete Palabras, Sevilla / EP.

No obstante, a pesar del éxito que tiene hoy en día, "Pasan los campanilleros" fue vetada de la carrera oficial de Sevilla durante muchos años por ser considerada demasiado folclórica.

Hasta 1924, las marchas procesionales habían tenido un corte algo más sobrio y fúnebre, como lo demuestran obras como "Soleá dame la mano" o 'Amarguras'. Con esta creación, López Farfán marcaba un punto de inflexión en la música procesional, trayendo la voz y un tono más festivo al ámbito cofrade. En 1996, la Esperanza Macarena consiguió que esta marcha volviera a resonar, después de mucho tiempo, en plena Plaza de la Campana.

Este 2024, está demostrando que el mundo de las marchas procesionales está ganando más fuerza que nunca. La

propia Junta, en su spot Andalusian Crush, utiliza el tema "Eternidad", de Rosario de Cádiz, como carta de presentación sonora de Andalucía; pieza que ya ha sonado en FITUR o en la plaza de Callao de Madrid. Auténticas obras de arte que visten el caminar de las procesiones de nuestra comunidad y que ya se han instalado en la forma de sentir y vivir la primavera en cada rincón de las ocho provincias. Desde filarmónicas, a bandas de cornetas y tambores, pasando por agrupaciones musicales... Andalucía se prepara para dejarse llevar por el traqueteo de unas bambalinas que chocan contra sus varales, por el arrastre de los pies cansados de unos hombres que caminan a ciegas y las órdenes de unos capataces que guían la fe entre la muchedumbre. ■

EL ARTE DE LA
EXALTACIÓN DE LA SAETA
Y LA POESÍA

Domingo 24
a las 13.00h

SAETEROS
- PAQUI MUÑOZ SALVADO
- JOSÉ MUÑOZ MARÍN
- PATRICIA NARVAEZ
- JUAN MIGUEL ZAJARA GALINDO
- TERESA RUIZ RODRIGUEZ
- JOSÉ MUÑOZ SALVADO
- CARMEN ROMERO BARGO

POESÍA
- ISABEL ORTEGA HEREDIA
- PAQUI GONZÁLEZ TRUJILLO
- LOPE BIRENES RODRIGUEZ
- JOSÉ LUIS RUBIO
- CARMEN PÉREZ MARTEL
- MANUEL MUÑOZ SÁNCHEZ
- MARÍA LUISA HERNÁNDEZ AZCÚY

CASA DE LA CULTURA

HOGAR DEL PENITENTE CONIL

MANGAFEST
Jerez Primavera

6 y 7 de abril 2024 · Ifeca

Oficial de Jerez

K-POP · VIDEOJUEGOS · SERIES · CINE · INFLUENCERS · ACTIVIDADES INFANTILES

Abril Zamora
En exclusiva en Mangafest!

COSPLAYS

ACTUACIONES

K-POP

Entradas en:
www.MANGAFEST.ES/JEREZ

TRANSPORTES Fernando Lobatón Vázquez

956 45 62 02

616 75 21 44

C/ Santiago Apóstol, 18 · CONIL (Cádiz)



Conil

GASTRONOMÍA Podrán participar alumnos de todos los centros de la provincia que tienen de plazo hasta el 10 de mayo para ser seleccionados

La OPP72 presenta el concurso infantil Chef Marinero 2024

EDUCACIÓN El concurso alcanza su cuarta edición consolidándose como una actividad que ayuda a acercar, a los niños y niñas de los centros escolares de Conil al sector pesquero

A.I. Conil | Esta semana, Nicolás Fernández, gerente de la Organización de Productores Pesqueros Artesanales Lonja de Conil, La Atunara y Rota (OPP72) ha presentado ante los medios el concurso gastronómico infantil: Chef Marinero 2024. El concurso alcanza su cuarta edición, consolidándose como una actividad que ayuda a acercar a los niños, a un sector pesquero que es clave y motor de la economía de la provincia de Cádiz y fundamental en una dieta equilibrada y saludable.

Nicolás Fernández ha anunciado que “en esta nueva edición como novedad los alumnos y alumnas de los centros escolares de la provincia de Cádiz que deseen participar, pueden hacerlo enviando su video con la receta al e-mail de la organización: comunicacion.OPP72@gmail.com”. El concurso está dirigido a los alumnos y alumnas de educación primaria matriculados en los centros escolares de provincia de Cádiz en el curso 2023/2024. En una primera fase que empezó el pasado 13 de febrero, el



El gerente de la OPP72, Nicolás Muñoz, durante la presentación.

alumnado puede participar presentando un vídeo en los 6 centros escolares de Conil de la Frontera, en el que muestre una receta cuyo ingrediente principal sea el pescado de Conil, capturado por nuestra flota artesanal.

Selección

Para el alumnado del resto de la provincia, podrán participar elaborando una receta con pescado fresco de las flotas artesanales de la provincia de Cádiz, enviándolo al e-mail de la organización.

El plazo para participar finaliza el próximo viernes 10 de mayo. Tras la selección entre todas las recetas presentadas, a través de los vídeos de los alumnos, los seis centros de Conil de la Frontera deberán escoger a su mejor representante, que competirán junto con un finalista, del resto de los colegios que se presenten de la provincia, elegido por la propia OPP72.

La final del concurso Chef Marinero 2024 tendrá lugar el próximo viernes 24 de mayo de 2024 en el patio de La Chanca. Las bases del concurso se encuentran alojadas en la web de la OPP72 Pescadodeconil.com.

El Chef Marinero es una actividad dentro del proyecto ‘La mar en tu escuela’, que lleva a cabo la OPP72, para fomentar el conocimiento del sector pesquero artesanal entre los más jóvenes y que está encuadrado dentro de los Planes de Producción y Comercialización (PPYC 2024) financiados por la Unión Europea y la Junta de Andalucía.

Vive la Semana Santa

EN DIRECTO

+

Televisión a la carta

incluidas retransmisiones de años anteriores

7

siete

ANDALUCIA TV

Disfruta de 7TV en cualquier sitio, en cualquier momento

1 Mes

3€

Precio por mes

Suscripción mensual

✓ Sin compromisos, cancela cuando quieras

7tvandalucia.es

Conil**TURISMO** El municipio acudió a la feria celebrada en Berlín, una de las más destacadas del mundo

Conil, excelencia turística en el mercado alemán

EVENTO Inmaculada Sánchez destaca la importancia de estar presente en la ITB, ya que “se trata de la feria líder para la industria turística en Berlín”

A.I.

CONIL | La semana pasada tuvo lugar en Berlín la edición 2024 de la ITB, una de las ferias de turismo más importantes del mundo para el sector profesional; y donde Conil también tuvo su espacio y su protagonismo. Se trata de una cita obligada para municipios como el nuestro, donde el turismo alemán destaca y despunta.

Al tratarse el alemán de uno de los segmentos internacionales que tradicionalmente ha manifestado y mostrado un particular interés en nuestra localidad, Conil no podía faltar en esta importante feria de turismo alemana. Por ello, el Patronato Municipal de Turismo ha cuidado especialmente su presencia y posicionamiento en este destino, para hacer gala allí de todas las bondades y privilegios de Conil.

En Berlín desde el Patronato de Turismo se ha querido hacer especial hincapié en distintos complementos al ya tradicional -pero igualmente garantía de éxito como destino turístico-reclamo de sol y playa; como son una apuesta firme por el turismo activo, el senderismo o el cicloturismo. Estos son algunos de los



Reunión de los representantes conileños dentro del recinto de la ITB.

atractivos que Conil ha promocionado en la ITB de Berlín 2024, que se suman a pilares estratégicos del posicionamiento actual como son la gastronomía local y el entorno natural.

Sectores clave

José Ramón Rosado, concejal delegado de Turismo, manifiesta que “el turismo alemán es uno de los sectores clave del mercado turístico local, que además de caminar en la senda de la desestacionalización, por ser un turismo que habitualmente se inclina por temporadas de baja afluencia y saturación; también siente un particular interés

de la feria líder para la industria turística en Berlín, por lo que un municipio como Conil, para el que el turismo alemán es tan importante, no podía faltar. Allí nuestro hermoso pueblo busca no solo mantener e incrementar la llegada de turistas alemanes, sino también trasladar una imagen de excelencia turística en destino, de sostenibilidad y cuidado de nuestro entorno natural, y de una riqueza gastronómica y de productos locales incomparable”.

Calidad sobresaliente

Sánchez continúa señalando que “la calidad de nuestros productos, nuestras cocinas y nuestras gentes son sobresalientes. En este sentido, quiero trasladar también mi agradecimiento a empresas conileñas allí presentes y con las que el Patronato ha creado una sinergia colaborativa, como son Hotel Fuerte Conil o Co-working Conil-Hostal Campito. Esa es una de las grandes conileñas: el que distintas entidades del municipio se muestren siempre dispuestas a colaborar en el destino, para que el nombre de Conil destaque por encima de todo”.

Por su parte Inmaculada Sánchez, alcaldesa del municipio, destaca que “se tra-

PARTICIPACIÓN Durante la primera ponencia

Sánchez inaugura el VIII Foro Provincial del Turismo

A.I. | Conil estuvo presente en la jornada inaugural del Foro Provincial del Turismo en su VIII edición, con por Inmaculada Sánchez, como alcaldesa de Conil junto a la alcaldesa de Olvera, y el alcalde de Chiclana en la mesa de ponencias.

Se destacaron y pusieron en valor el turismo sostenible y accesible de excelencia como crecimiento del municipio.

Al mismo, estuvieron presentes el delegado de Turismo, José Ramón Rosado y la Gerente del Patronato de Turismo, María Bermúdez.

Entre los invitados y ponentes inauguraron el foro la nueva subdelegada de Gobierno, Blanca Flores, la secretaria



Intervención de la alcaldesa.

General para el Turismo, Yolanda de Aguilar, acompañada del delegado territorial de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía, Jorge Vázquez.

Conil es futuro, vanguardia, innovación y de ahí, la obtención del sello Ciudad Gastronómica Española del Año que con orgullo lo llevamos los conileños y conileñas durante el 2024.

EDUCACIÓN

FORMACIÓN PARA EL FUTURO. El delegado de Autónomos, Jóvenes Emprendedores y Empleo del Ayuntamiento de Conil, Sergio Cáceres, visitó a las alumnas y alumnos del Taller de Alojamiento Turístico organizado por UGT Cádiz en colaboración con el Ayuntamiento.



ANÚNCIESE EN **viva conil**

- TELÉFONO 617 671 111 / 657 586 291
- E-MAIL redaccion@vivaconil.es
- Consulte nuestras **TARIFAS**

vivaconil.es





Conil

GASTRONOMÍA Además, **Cooking Almadraba** recibe una recomendación en la guía

Conil brilla con varios locales con Solete en la Guía Repsol

CALIDAD El Huerto, La Ola, Feduchy Conil, Blanco y Verde, El Tascón de la Pasajera y La Fontanilla obtienen este prestigioso reconocimiento

A.I.

CONIL | La gastronomía española se encuentra inmersa en un apasionante romance con una sociedad ávida de saborear cada momento. Cocinas deslumbrantes y modernas, barras luminosas que brillan en los mercados, el retorno a los barrios de la infancia y brasas encendidas que nos llevan a lugares remotos, componen un escenario apetitoso donde nuevos proyectos se despliegan por toda España, impulsando una visión más conciliadora y sostenible de la gastronomía. Un año luminoso que se corona con el reconocimiento de 98 nuevos Soles en la Guía Repsol 2024.

Con estas nuevas inclusiones, el universo de Soles Guía Repsol suma un total de 764 restaurantes (44 Tres Soles, 168 Dos Soles y 552 Un Sol), junto con 1453 locales recomendados (271 novedades). Cataluña (115), Comunidad de Madrid (101), Euskadi (71), Andalucía (74), Comunitat Valenciana (60) y Castilla y León (59) destacan como las regiones con mayor número de Soles brillando en su gastronomía.

Destacando la esencia auténtica de la cocina, la Guía Repsol otorga también el distintivo de "Solete" a establecimientos que se diferencian por su autenticidad. A diferencia de los conocidos Soles Rep-



Foto de familia de los galardonados en la Gala de la Guía Repsol 2024.

sol, que apuntan a restaurantes de alta cocina, los Soletes se centran en lugares casuales que sorprenden por su producto, servicio o personalidad.

Conil se erige como un paraíso gastronómico, con varios establecimientos galardonados con el distintivo de Solete: El Huerto, La Ola, Feduchy Conil, Blanco y Verde, El Tascón de la Pasajera y La Fontanilla. Además, Cooking Almadraba recibe una recomendación en la Guía.

Barbate y Vejer

En Barbate, El Campero brilla con Dos Soles, mientras que Yoko y Variopinto se destacan con un Sol y una recomendación en la Guía, respectiva-

mente. En Los Caños de Meca, The Singular Coffee se luce con un Solete.

Zahara de los Atunes no se queda atrás, con el Restaurante Antonio recibiendo un Sol, Casa Blas obteniendo un Solete, y Zoko Zahara, Heladería Azoze Nitro, y Terraza El Portón, destacando con Solete cada uno. Además, Casa Blas, Trasteo, La Fresquita de Perea y Mezkla son recomendados en la Guía.

Por su parte, Vejer deleita con una oferta gastronómica variada. La Castillería, en la Muela, y El Alférez en El Palmar, brillan con un Sol cada uno, mientras que Corredera 55 y Venta Pinto se destacan con Solete. Además, El Jardín El Califa y El Muro son reco-

mendados en la Guía.

La riqueza culinaria de estos destinos costeros en La Janda es un reflejo del compromiso continuo con la excelencia y la autenticidad en su gastronomía. Estos reconocimientos consolidan la posición de estos establecimientos como referentes en la escena culinaria, contribuyendo al prestigio y atractivo de la región. La diversidad de sabores, la calidad de los ingredientes y la creatividad en la presentación hacen de estos lugares destinos imperdibles para los amantes de la buena mesa. Con cada Sol y Solete, la gastronomía española demuestra su capacidad para evolucionar y sorprender, manteniendo viva la pasión por la buena comida.

SALUD Refuerzo de los servicios sociales

FAEM y Consistorio se coordinan por la Salud Mental

A.I. | La Asociación FAEM y la Federación Salud Mental Andalucía llevaron a cabo una reunión estratégica en colaboración con el Ayuntamiento de Conil. El objetivo principal fue fortalecer la coordinación entre el movimiento asociativo y los servicios sociales en el ámbito de la salud mental, específicamente en la provincia de Cádiz.

El encuentro, celebrado en las instalaciones de los Servicios Sociales de Conil, contó con la destacada presencia de la concejala-delegada de Asuntos Sociales, Mercedes del Valle, la directora del centro de servicios sociales, Ángeles Campos, así como las trabajadoras sociales de los servicios sociales comunitarios. También estuvieron presentes representantes clave de la Asociación FAEM y la Federación Salud Mental Andalucía.

Durante la reunión, se presentó el innovador programa de Asistente Personal dirigido a personas con trastornos de salud mental. Además, se abordaron otras acciones planificadas y se exploraron posibles sinergias entre los servicios sociales y las entidades involucradas.

La Federación Salud Mental Andalucía anunció la disponibilidad de un contingente de profesionales capacitados en Asistencia Personal en Salud Mental, respaldados por un título homologado por la Universidad Europea Miguel de Cervantes. En la provincia de Cádiz, la Asociación FAEM



Encuentro entre entidades.

cuenta con ocho personas formadas en este ámbito, dos de las cuales residen en Conil.

Asistencia personal

Este esfuerzo conjunto da vida al programa piloto "Servicio Andaluz de Asistente Personal para personas afectadas por problemas de salud mental". Cuenta con el respaldo financiero de la Consejería de Inclusión Social, Juventud, Familias e Igualdad, a través de los Fondos Europeos del Plan Estatal para la Recuperación y Resiliencia, financiado por la Unión Europea - Next-GenerationEU. Esta iniciativa se vislumbra como una transformación significativa en los Servicios Sociales, especialmente en la esfera de la atención en salud mental.

En resumen, las asociaciones federadas están intensificando sus esfuerzos para evaluar la situación actual y mejorar la coordinación con la red asociativa del colectivo de personas con trastornos de salud mental y sus familias.

Este primer paso marca el inicio de un proceso crucial hacia una atención más efectiva y coordinada en este campo tan vital.

Primera línea de playa

el pasaje
bar · restaurante
Almuerzos, tapas y cenas

AVD. DE LA PLAYA, 6 · CONIL DE LA FRA. (Paseo Marítimo de Conil) barepasajeconil@gmail.com 956 44 00 98

Medio Ambiente**Quique Bolsitas y Quirze Codina dejan su huella medioambiental en las playas de Conil****Arte y deporte por la Naturaleza**V. C.
CONIL

Enrique Herrero, conocido como Quique Bolsitas, profesor de Educación Física de Gerena (Sevilla), estuvo este mes en las playas de Conil, concretamente en la Cala del Aceite. Este defensor del medio ambiente, que antes destacaba en competiciones deportivas como maratones, triatlones y duatlones, desde hace unos ocho años se sumó al movimiento global del "plogging".

Bajo el nombre de Quique Bolsitas, Enrique fundó la asociación "Change Revolution", que posteriormente se fusionó con la iniciativa "Ok Planet" liderada por Iván Barbosa en Sevilla. Su objetivo común es reunir a individuos comprometidos con la preservación del planeta y todas sus formas de vida.

En su nueva faceta como Quique Bolsitas, Enrique no solo se dedica a limpiar playas, sino que también lleva su mensaje a escuelas de todo el país, concienciando a los más jóvenes sobre la importancia de cuidar nuestro entorno. Su compromiso se extiende a lo largo y ancho de España, donde se desplaza corriendo, paseando o en bicicleta, siempre acompañado de su bolsa para recoger residuos.

Quique Bolsitas estuvo en Conil, centrando sus esfuerzos en la limpieza de las playas locales. En esta noble causa le acompaña el reconocido artista Quirze Codina, famoso por ostentar el récord Guinness por la mandala más grande del mundo dibujada en una playa. Quirze, un apasionado del arte efímero, ha creado más de 100 obras decorativas en playas de todo el mundo.

Quirze Codina, artista autodidacta, encontró inspiración para su peculiar forma de arte durante un viaje a Zanzibar hace cinco años. Desde entonces, ha dejado su huella en playas como Matalañas y Langre, consideradas sus preferidas, así como en Noja y Berría.

Ambos, Quique Bolsitas y Quirze Codina, demuestran que la unión de esfuerzos puede marcar la diferencia, no solo en la limpieza de nuestras playas, sino también en la concienciación sobre la importancia de preservar nuestro planeta para las generaciones futuras.

"Es una playa maravillosa. Hemos recogido en dos días unos 70 kilos de basura, mucha de ella expulsada por el mar. Aún así, hemos recorrido muchas playas, prácticamente desde Ayamonte hasta Girona, y esta playa está muy bien, sobre todo si se compara con algunas zonas como las que he visto en Huelva y en la zona del Estrecho de Gibraltar", señala a este medio Quique Bolsitas.

"Nos hemos desplazado hasta esta playa porque los acantilados nos dan mucho juego, tanto al artista para dibujar como para mí para poder acceder a los plásticos más pequeños entre las zonas rocosas", explica.

Quique nos habla de sus inicios... "Llevo unos ocho años. Al principio no veía la basura, pero llega un momento en que no dejas de verla y comienzas a indignarte. Luego dices: 'Hay que ver qué guarra es la gente, hay que ver que nadie la quita...', y un día te dices, pues la quito yo. Empecé a hacerlo y lo digo de veras, me sentó bien esa acción y así llevo recogidas unas cien toneladas de residuos".

A pesar de su labor, la cual ha sido premiada en diferentes ámbitos y localidades, "claro que hay gente que te dice que eso no vale para nada, que mañana va a estar igual... intenta quitarle el valor a lo que hacemos, pero el mensaje que traslado a mis hijos y a mis alumnos como docente, es que creas en ti y que hagas lo que te pide el alma. Para mí tiene mucho sentido".

En cuanto a su relación con Quirze Codina, recuerda que "nos escribimos por Instagram hace unos dos o tres años y a los dos nos gustaba lo que hacía el otro, por lo que decidimos juntarnos porque defendíamos lo mismo, la conservación

de la naturaleza... Y nos vemos una vez al año mínimo. Luego nos encontramos en Matalascañas un día de Reyes para seguir encontrándonos desde entonces".

Pero su labor no se detiene aquí... "ahora viene Sevilla, luego el 10 de marzo a Huelva, más tarde irán a Cantabria para volver en abril para estar en La Línea y en Barbate (en el Parque Natural de La Breña). Me encanta concienciar a la gente, sobre todo a los más pequeños. Lo que más ilusión me hace es cuando una mamá me dice que su niña le ha pedido a los Reyes una pinza para recoger basura porque Quique Bolsitas estuvo en el colegio... es una satisfacción enorme".

"Espero que la gente se empodere y que cuando acudan a cualquier paraje natural, junto al móvil y las llaves, se eche una bolsa por si acaso vemos una lata o una botella de plástico", señala como deseo al concluir la conversación.

Quirze Codina también se muestra "encantado de contribuir a la belleza efímera de la Cala del Aceite en Conil. Cada obra que creo en la arena es única, y poder compartirla con la comunidad mientras colaboramos en la limpieza del entorno marino es realmente gratificante. Esto es arte efímero, arte que no puede conservarse en un museo".

"En mi caso, aprovecho el tiempo que me ofrece la marea viva, que son unas seis horas entre que baja y sube, en esta superficie tan llana que me deja. Uso un rastrillo de jardinero y una cuerda a modo de compás, tal y como hacíamos cuando éramos pequeños en el colegio", explica para señalar que "la obra de hoy es una mandala, aunque también dibujo caras y otras creaciones más orgánicas. La mandala de hoy tiene unos dos mil quinientos metros cuadrados, y el récord del mundo de la mandala más grande que jamás dibujada, la hice poco más de un año en las playas del

“

Espero que la gente se empodere y que cuando acudan a cualquier paraje natural, junto al móvil y las llaves, se eche una bolsa por si acaso vemos una lata o una botella de plástico”

norte, en Santander, y tenía 3.200 metros cuadrados".

Esta idea "surgió hace ocho años y prácticamente de casualidad. Estaba de vacaciones en una isla en África y en la que hay una marea viva muy grande... Allí un masai, del Serengueti, me explicó una historia de cómo en su tribu mataban a los leones".

"Desconozco si la historia es cierta o no, esperamos que no, pero en cualquier caso usaba un bastón para dibujar en la arena unas viñetas para acompañar la historia que me relataba. Y esa misma tarde, estaba alojado en unos bungalow, muy humildes, enfrente de la playa y encontré un rastrillo de jardinero... lo tomé prestado e intenté emular al masai".

Rastrillo en mano, "hice unas figuras que no tenían ningún sentido, como si fuesen espirales de caracol, y al cabo de un rato, una media hora que se me pasó volando, levanté la cabeza y había dibujado la playa entera... ahí me di cuenta de que un rastrillo también podía usarse como herramienta para crear arte".

Desde entonces, "he hecho unos 150 dibujos en playas de todo el mundo, especialmente en la costa del norte de España y en esta zona atlántica andaluza. Es un hobby, no es mi oficio, pero que me permite conocer muchos puntos de la geografía española".

Quirze Codina insiste en destacar que "la costa de Cádiz y de Huelva es una maravilla. Y esta cala de Conil es espectacular. Suelo venir dos veces al año. Tardo un máximo de seis horas, es un tiempo que no puedo elegir porque trabajo en función de las mareas vivas que suelen darse una o dos veces al mes".

"Cuando sube la marea deja la arena muy compactada y cuando comienza a bajar es cuando aparezo hasta que vuelva a subir y borra el dibujo. Es un hobby pero que, por ejemplo

en Andalucía, realizo muchas actividades junto a

Quique Bolsitas al que conocí por casualidad por estas playas un día de Reyes de hace unos dos años... Él se acercó, me pregunté qué hacía, se lo expliqué y le hice la misma pregunta al verlo cargado de plásticos... Me dijo que practicaba 'plogging', es decir, una actividad que combina el ejercicio al aire libre con la recogida de residuos... y desde entonces decidimos unimos para luchar por esta causa", concluye Quirze Codina.



CULTURA Con tan solo unas semanas de venta, colapsa la enorme fábrica de Lantia por la gran demanda de ejemplares

David Chamorro desafía las convenciones con 'Raíces'

LA CLAVE El autor revela en la obra una sabiduría ancestral transmitida de abuelas a hijas desde los albores de la humanidad y que hoy corre el riesgo de ser silenciada por poderosos grupos

A.I.
CONIL

Con tan solo unas semanas de venta, 'Raíces' de David Chamorro, colapsa la enorme fábrica de Lantia por la gran demanda de ejemplares.

El joven escritor irrumpió en el mundo literario sin hacer ruido, como es él, con humildad, en 2020 con su primera obra, 'Estandarte Amatista'. Siendo un completo desconocido, presentó una novela histórica bien documentada, fruto de una investigación seria, y con un lenguaje claro y fluido. La siempre atenta Editorial Planeta se fijó en ello y la publicó bajo su sello Universo de Letras.

Tras varios años de gran difusión y éxito incuestionable, todo apuntaba a la necesidad de una segunda parte o continuación del mismo hilo argumental, como sugerían algunas editoriales que lo habían tentado, ya que la primera y más difícil senda ya estaba marcada. Sin embargo, el autor barbateño ha querido liberarse de esa presión, demostrando que su meta no es lo económico, sino divulgar sus años de investigación y hacerlo accesible al público en general. Por ello, y para poder desarrollar su arte con completa libertad y, por qué no decirlo, con gran valentía, ha creado su propia editorial, 'La Ovejita Negra', con el total respaldo de la gigante y poderosa distribuidora estadounidense Lantia.

Así, David Chamorro L. vuelve a la carga con su última obra, 'Raíces: una historia y 60 plantas que curan', que, aunque lleva apenas unas pocas semanas a la venta ya ha conquistado a la mayoría de la crítica, presentándose como una obra difícil de



David Chamorro, junto al cartel de su nuevo libro en Papelería Juan.

El libro combina la originalidad de divulgar el conocimiento sobre plantas medicinales y sus usos, junto a una cautivadora historia ambientada en Barbate

calificar, pues combina la originalidad de divulgar el conocimiento sobre las plantas medicinales y sus usos desde que hay evidencias documentales, junto con una preciosa y cautivadora historia desarrollada en Barbate, realizando y defendiendo todo el patrimonio natural de la zona.

Según se revela en la obra, una sabiduría ancestral ha sido transmitida de abuelas a hijas desde los albores de la humanidad, y hoy corre el riesgo de ser silenciada por poderosos grupos de interés. La joven Vera luchará por todos los medios para que no se pierda, mientras descubre las verdaderas y oscuras raíces de su familia.

Tras su primera, exitosa y polémica novela, difundida en más de medio mundo, el autor de 'Estandarte Amatista' vuelve a arriesgarse con maestría y originalidad en esta obra, donde une sus conocimientos en historia y experiencia en plantas medicinales, dando como resultado una magnífica novela que, además de su envolvente trama, enseña un listado de plantas medicinales y sus usos tradicionales a lo largo de la historia, que podremos consultar cada vez que lo necesitemos una vez leída la obra.

También es curioso destacar que el propio autor haya querido manifestar lo siguiente, cuyas palabras se encuentran nada más y nada menos que en la contraportada de Raíces: "No adquiera el libro que tiene entre las manos. Déjelo donde lo encontró. Podría cambiar su vida. Nada es real en esta obra. Todo es ficción. Tal vez usted mismo no exista. Disimule, que no lo vean con él. Váyase. Dejen que piensen por usted, es más fácil. Encienda la televisión".

Evidentemente, y como no podía ser de otra manera, muchos curiosos se están acercando al libro tras tal advertencia, y la mayoría de ellos se están quedando atrapados una vez más por el arte de este historiador y empresario de la localidad barbateña, que parece haber dado en la diana de otro éxito y confirmando que ha venido para quedarse en el plano literario.

¿Dónde puedes encontrarlo?

"Raíces: una historia y 60 plantas que curan" ya se encuentra a la venta en las principales plataformas, como El Corte Inglés, Amazon, Casa del Libro y Libros.cc; además de en la Papelería Juan y en Herbolarios La Breña de Barbate y Vejer. ■

Algo más que dietas

Triturar los alimentos en niños

Olga Rojas Ramos

Nutricionista



Me encuentro con muchas madres que acostumbraron a sus hijos a triturarle todo lo que comían y que, aunque sus hijos hayan ido creciendo, han seguido con la misma técnica a la hora de comer.

Muchas veces no somos conscientes del problema que esto conlleva ya que por supuesto afecta al desarrollo de músculos y huesos de la boca.

En edades tempranas se puede entender este método porque nos da miedo que nuestros hijos puedan atragantarse o pensamos que no están preparados para masticar. Aunque esto, no es del todo cierto, ya que aunque no tengan dientes su boca está preparada para chafar, apretar el alimento y romperlo a partir de los 6 meses.

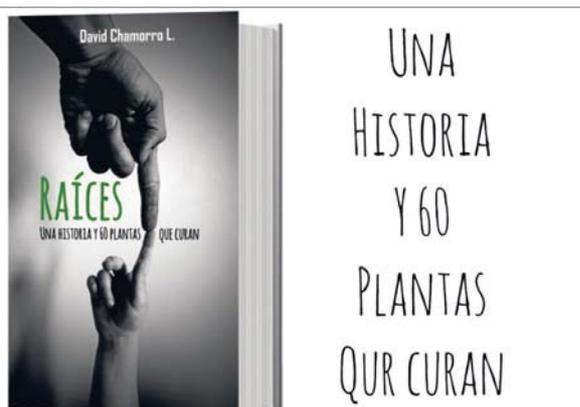
Según muchos estudios, es este momento los bebés empiezan a sentir mucha curiosidad por manejar y llevarse a la boca alimentos semi sólidos y sólidos y esta curiosidad empieza a perder el interés a partir del año y medio.

A las madres que le han dado a sus hijos triturados y quieren comenzar a integrar alimentos sólidos, sé por supuesto que cuesta. Requiere de más implicación, dedicación, paciencia, etc.

Aun así, si alargamos este proceso, los problemas pueden llegar a ser mayores. Por eso, debemos romper con esta barrera y aunque cueste dar el paso a los sólidos, luego nos alegraremos. ■



Puedes conseguirlo en Barbate en: Papelería Juan, Herboristería La Breña en Barbate y Vejer, en Amazon y en El Corte Inglés



Conil**POLÍTICA** Estas demandas "afectan a situaciones delicadas y urgentes que impactan en las familias conileñas", según los socialistas

El PSOE lamenta que no se atendieran cien peticiones de ayuda social en Conil

SERVICIOS SOCIALES Para los socialistas, estas críticas resaltan aún más cuando se contrastan con "el aumento de sueldos y el número de asesores del gobierno tripartito"

Y.N. CONIL | Según indica en una nota el PSOE de Conil, "en una reciente declaración, la Delegada de Asuntos Sociales, Mercedes del Valle del Partido Popular, ha revelado que alrededor de 100 solicitudes de ayuda del segundo semestre de 2023 quedaron sin atender, atribuyendo esta situación a limitaciones presupuestarias". Esta admisión ha suscitado fuertes críticas por parte del Partido Socialista Obrero Español (PSOE), que sostiene que "no se ha priorizado debidamente la atención a estas necesidades, instando a realizar ajust-

tes presupuestarios para abordarlas".

Para el PSOE "el equipo de gobierno tripartito presentó una modificación presupuestaria en el pleno del verano pasado, omitiendo esta urgente necesidad a pesar de estar plenamente consciente de ella". Desde el PSOE de Conil argumentan que tanto esta modificación como otras que podrían haberse realizado durante el otoño deberían haber incluido provisiones para atender las demandas sociales. Insisten en que el cambio necesario no es reducir la ayuda, sino mejorarla. Estas demandas, siempre



La portavoz municipal del PSOE de Conil, Carmen Sánchez.

según los socialistas, "afectan a situaciones delicadas y urgentes que impactan especialmente a las familias de Conil. La delegada, en sus de-

claraciones a la radio municipal, ha afirmado haber puesto énfasis en el tema, aunque reconocen una falta de contundencia en la recla-

mación de prioridad, así como una aparente descoordinación entre los partidos que conforman el gobierno tripartito".

La ausencia de ayuda social en el último semestre de 2023 y la falta de un nuevo presupuesto municipal para 2024 plantean preocupaciones sobre la repetición de la situación. Se estima que "se necesitarían alrededor de 30,000 euros, una cantidad que debería haberse asignado sin falta" y se solicita a la delegada que confirme "exactamente la cantidad necesaria, y al gobierno tripartito que brinde argumentos só-

lidos y datos sobre por qué no se ha realizado la modificación presupuestaria necesaria".

Estas críticas resaltan aún más cuando se contrastan con "el aumento de sueldos y el número de asesores del gobierno tripartito, lo que supone un sobrecoste significativo para las arcas municipales". Se cuestiona la afirmación recurrente de "no hay dinero" por parte de la alcaldesa y los delegados de los tres partidos, exigiendo una explicación detallada sobre las prioridades de gasto. Se recuerda que "el incumplimiento de promesas y acuerdos de auditoría por parte de los partidos en el gobierno genera dudas sobre la transparencia en la gestión financiera".

ACTUACIÓN "Los desprendimientos demuestran la falta de gestión del gobierno de España"

El PP pide una intervención de urgencia en los acantilados

A.I. | El PP de Conil ha emitido una nota de prensa en la que destaca que "desde el año 2017 se encuentra redactado un proyecto de actuación en los acantilados de la Fuente del Gallo, con una dotación superior a 2,5 millones de euros. Dicho proyecto y consignación,

fue realizada por el Gobierno del Partido Popular, siendo presidente Mariano Rajoy".

Continúan explicando que "posterior a la moción de censura llevada a cabo por el PSOE, de la mano de su presidente, Pedro Sánchez, no se ha vuelto a saber nada

de dicho proyecto, que fue guardado bajo llave en un cajón, sin saber a día de hoy, 7 años después si se piensa desempolvar dicho proyecto y nos preguntamos qué sucedió con dicha consignación presupuestaria".

Por ello, "exigimos al gobierno central que cumpla

lo comprometido desde hace años, que se actué sobre el muro anaranjado que se encuentra a la espalda de una de las playas más visitadas, como es la de la Fuente del Gallo, con el fin de evitar nuevos desprendimientos, como el ocasionado el pasado domingo".

Para finalizar, los populares apuntan que "aún no estamos inmersos en la Semana Santa o en la época estival, de haber sido así, podríamos estar lamentando una tragedia como en el año 2021".

CONMEMORACIÓN

IZADA Y MÚSICA EN EL 28F. El Día de Andalucía se celebró con la izada de bandera en la Plaza de la Constitución, incluyendo el acto la lectura de un manifiesto sobre la cuestión de ser andaluz y un concierto en el que participaron Diego Valdivia, José Daniel Valenzuela y Yolanda Pozo.




Lavandería | Renting Textil | Tintorería y Tienda | Speed Wash

www.lavanderialajanda.com

Av. de los Agricultores, 30, 11149 · Conil de la Frontera
info@lavanderialajanda.com | +34 956 452 412

Conil

Montenmedio

Andalucía Sunshine Tour

Lombrices y un espá para los caballos

Younes Nachett
CONIL

Un problema se ha convertido en negocio mediante el uso de lombrices rojas californianas que convierten en abono el estiércol que generan los tres mil quinientos caballos participantes en el torneo de saltos 'Andalucía Sunshine Tour', que se disputa desde febrero y hasta finales de marzo en la Dehesa Montenmedio.

A varios kilómetros de esta instalación se ubica la empresa Vermiorganic, que cuenta con un amplio catálogo de productos y elabora seis millones de kilos de humus de lombriz, sus derivados y otros productos ecológicos.

Fertilizantes, bioestimulantes, enraizantes o sustratos, entre otros, componen el listado de artículos de esta firma que se nutre del estiércol de procedencia equina y que se dedica a la producción y comercialización de productos orientados a la agricultura ecológica, tanto en la modalidad de cultivos para producción como huertos urbanos.

Hasta hace poco, el residuo diario de los caballos en una competición que abarca nueve semanas, entre la fase previa y el certamen hípico, suponía "un problema", señaló a EFE Joaquín Medina, miembro de la organización de 'Andalucía Sunshine Tour', ya que "había que recogerlo y no teníamos quien lo hiciera".

El proceso iniciado "sostiene el medio ambiente" y "no contamina" los acuíferos, recaló Medina, tras la puesta en valor de una idea de Antonio Blázquez, fundador del torneo hípico y de Vermiorganic.

La transformación en abono se realiza a través de lombrices rojas californianas (eisenia foétida) que también se

comercializan a menor escala para labores de reciclaje doméstico con la propia basura orgánica que se genera en domicilios en mondas de fruta u hortalizas.

Ana Dorronzoro, secretaria de la organización, indicó que todos los productos son "cien por cien ecológicos" y que cuentan con sus respectivas certificaciones, siendo el humus de lombriz el "producto estrella" por contar con "más microorganismos beneficiosos" para los cultivos, aunque el compost de Vermiorganic "también presenta excelentes resultados", sostuvo.

En el torneo de saltos de obstáculos 'Andalucía Sunshine Tour', que finalizará el próximo domingo, participan dos mil jinetes y amazonas de sesenta países, que compiten en 550 pruebas, con dos millones y medio de euros en premios.

Un 'espá' para los caballos

Otro dato curioso es la existencia de un espá ecuestre que ayuda a la recuperación de los tres mil quinientos caballos participantes estos días en el torneo de saltos

de obstáculos Andalucía 'Sunshine Tour'.

Bajo la supervisión de la veterinaria Anna-Maria Brech, la terapia ofrece tratamientos de relajación en las articulaciones, al sumergir los caballos sus patas en sesiones de agua controlada, que van de los diez a los veinte minutos, dependiendo de la necesidad del equino.

El agua "siempre está bastante fría", declaró a EFE la veterinaria jefe encargada de la instalación, para quien la terapia realizada entre 1 y 4 grados de temperatura es "más efectiva" que el tratamiento con hielo.

En el espá situado en uno de los boxes veterinarios de este certamen hípico, se trata a los caballos de sobrecargas e inflamaciones. "Compiten al máximo nivel y es bueno que tengan bien cuidados los tendones", precisó Brech.

Los ejemplares de mayor edad son los que

“

La transformación en abono se realiza a través de lombrices rojas californianas que también se comercializan a menor escala para labores de reciclaje doméstico con la propia basura orgánica

más necesitan este tipo de terapia, en la que el agua puede estar plana o aplicarle burbujas, lo que "aumenta la circulación" a través del drenaje.

Los corceles también son tratados por Anna-Maria Brech con sesiones de osteopatía, otra de las especialidades de esta profesional, que apuntó que "sufren" en el dorso y en el cuello, no solo en las patas, porque "llevan encima una silla y un jinete", lo que les provoca bloqueos articulares y que los músculos puedan contraerse.

Un descanso reparador para seguir compitiendo es fundamental para los caballos, que duermen sobre una superficie de viruta, uno de los elementos más requeridos desde las cuadras a los tres almacenes de logística de los que dispone Montenmedio durante el campeonato.

A través de una aplicación, los propietarios solicitan el pedido que necesitan, que es servido por la docena de profesionales que trabajan en los depósitos, que cuentan con una treintena de referencias.

Pienso, paja, zanahorias, avena o salvado son algunos de los productos solicitados, que tienen en el heno el artículo de mayor petición, al servirse diariamente desde los almacenes 17.000 kilos de este forraje.

Y es que una ciudad ecuestre de sesenta hectáreas se conforma cada año en invierno en la Dehesa Montenmedio para la celebración del circuito hípico 'Andalucía Sunshine Tour', que treinta años después de su nacimiento se ha configurado como uno de los eventos deportivos más destacados de la provincia gaditana. Hasta el 24 de marzo, se habrán desarrollado siete semanas de una competición que repartirá dos millones y medio de euros en premios, con seis Grandes Premios.



Ctra. Barrio Nuevo, 117 - Conil

E-mail: aguiconil@hotmail.com

Tel: 956 44 56 30

Conil**Cámara digital**

‘Un mar de flamenco’ para sumergirse en la cultura

■ Este próximo viernes, 22 de marzo, arranca en la SEMA “La mar de flamenco”, un gran espectáculo de flamenco inmersivo, de la mano de la Compañía Flamenca “La Janda” y desde la Delegación de Cultura del Ayuntamiento de Conil.



Arreglo del primer puente del Paseo Marítimo

■ Desde la Delegación de Playas se está procediendo al arreglo de la pasarela elevada o primer puente del Paseo Marítimo, ya que tras los últimos temporales había quedado afectada. Desde el Ayuntamiento de Conil han informado a la ciudadanía que no deben transitar hasta la estabilización de la estructura, ya que una vez esté asegurada se abrirá al paso.



Ganadores del Concurso Educativo de Matemáticas

■ La Delegación de Educación celebró en la Sala de la Sal la final del Concurso Educativo de Matemáticas con los 20 finalistas provenientes de los centros escolares de la localidad. La clasificación de los premiados fue la siguiente: 1º premio para Leo Pérez Barea (CEIP El Colorado), 2º premio para Raúl Reyes del Castillo (CEIP Francisco Fernández Pozar) y 3º premio para Ambrosio Adanza Ramírez (CEIP Los Bateles).

Teatro para apoyar al comercio

■ Este mes de marzo desde la Asociación de Empresarios de Conil se han organizado visitas a los diferentes colegios de nuestro municipio para explicar de una manera teatralizada la importancia de comprar en el pequeño comercio y la economía circular. Estas representaciones fueron realizadas por la compañía de teatro Academia Juana la Loca y han sido un éxito. Esta acción ha sido subvencionada por la Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo de la Junta de Andalucía.



Jornada de limpieza en Castilnovo

■ Los voluntarios de diversos colectivos convocados por Salvemos al Chorlitejo Patinegro y Agaden participaron el pasado fin de semana en una jornada de limpieza en la playa de Castilnovo que ha permitido que se retiren varias bolsas de residuos presentes en este entorno natural. La jornada también ha permitido el avistamiento de varias de las especies de aves que allí habitan. Una importante labor que aúna compañerismo, sensibilización y cuidado del entorno natural.

El letrado informa

No prescribe el antiguo complemento de maternidad de las pensiones

Pedro Salvado Manzorro

Salvado Abogados

pedrosalvadomanzorro@gmail.com



El Pleno de la Sala Social del Tribunal Supremo ha dictaminado en una sentencia que no prescribe el derecho de un trabajador al complemento por aportación demográfica, previsto en el artículo 60 de la Ley General de la Seguridad Social en su redacción anterior, aplicable a una pensión de jubilación cuyo hecho causante se produjo el 30 de noviembre de 2016 y que se solicitó después del transcurso de cinco años desde dicha fecha.

El Supremo destaca que la no concesión en el momento de la solicitud de la jubilación supone una discriminación por vulneración del derecho a la igualdad y su íntegra reparación exige que sus efectos sean desde la fecha del hecho causante de la pensión de jubilación siempre que se cumplan los restantes

requisitos exigidos por la redacción original del artículo 60.

El Alto Tribunal argumenta que en ningún caso el inicio del plazo de prescripción podría fijarse antes de la sentencia del TJUE, de 12 de diciembre de 2019, que declaró dicho artículo discriminatorio al excluir de la percepción del complemento por aportación demográfica a los padres. “Los varones no pudieron adquirir pleno conocimiento de un derecho que la literalidad de la norma les negaba hasta la fecha de la referida sentencia; por lo que con anterioridad a la misma no podía comenzar, en ningún caso, plazo de prescripción alguno”.

A mayor abundamiento, indica que el complemento de maternidad (por aportación demográfica) actúa de manera accesoria a la

pensión de jubilación (incapacidad permanente o viudedad) contributiva a la que complementa. No constituye una pretensión independiente de la solicitada en el momento en que se pide la pensión, sino que estaba insita en la acción ejercitada para solicitar la prestación a la que complementa.

El Supremo desestima el recurso de casación para la unificación de doctrina interpuesto por el Instituto Nacional de la Seguridad Social y la Tesorería General de la Seguridad Social, que consideraba prescrita la petición del trabajador al haber transcurrido el plazo de cinco años del artículo 53.1de la Ley contados desde el día siguiente a aquel en que tenga lugar el hecho causante de la prestación de que se trate. ■

IGUALDAD La Jornada finalizó con la actuación musical de 'Mujeres Mediterráneas', que rindió tributo a María Pineda y Paco de Lucía

Conil homenaja a cinco mujeres luchadoras y ejemplares por el 8M

EMOCIÓN Manuela Leal, Malika El Bouzidi, Maribel Marín, Manuela Muñoz Ramírez, María Isabel Mateos ponen voz a todas las mujeres este señalado día

A.I.
conil | Manuela Leal, Malika El Bouzidi, Maribel Marín, Manuela Muñoz Ramírez, María Isabel Mateos, todas ellas exponentes del mar, de la cultura, de la sanidad, de la agricultura y del compromiso por ser altavoz y visibilizar la salud mental en nuestro municipio.

Gracias a los talleres impartidos desde la Delegación de Igualdad, entre los escolares, se recogieron muchas sugerencias para posicionar a estas grandes trabajadoras como homenajeadas en esta edición 2024 en una fecha tan importante para las mujeres como es el 8 de Marzo.

El recorrido del gran lazo de la igualdad colocado en el Cine Moreno, por inclemencias meteorológicas, ya que en un inicio se iba a llevar a cabo en el Parque de la Atalaya, fue emocionante. Fueron cinco las paradas para hablar de cada una de ellas y otorgar el lazo violeta por la Delegada de Igualdad y alcaldesa de Conil, Inmaculada Sánchez.

Asimismo, se inauguró el banco de la igualdad, lazo que fue cortado por la homenajead más mayor, nuestra vecina, Manuela Muñoz (agricultura).

A lo largo del mes se van a ir



Distintos momentos de la jornada del 8 de marzo con el acto de homenaje a las mujeres conileñas en el Cine Moreno y el concierto posterior en la Casa de la Cultura.

colocando bancos de la igualdad por diferentes espacios de Conil.

Tras la inauguración, cada homenajead dedicó unas palabras emotivas y de lucha continua por una igualdad real.

También se presentó la mascota de la igualdad, Coni-

lete, creado para apoyar a las niñas y niños de madres maltratadas que luchan la batalla para alcanzar la libertad e igualdad, ésta se ubicará en las instalaciones de asuntos sociales, y servirá para que las diferentes delegaciones que trabajen el principio de igualdad puedan tener a la mascota,

así como los centros educativos que lo soliciten para sus actividades encaminadas a la igualdad entre niñas y niños de nuestro municipio.

El acto de celebración y lucha, culminó con la lectura de manifiesto del Día Internacional de la Mujer en este 8 M, a cargo de la alcaldesa, cargado

de reivindicación de derechos de las mujeres con el objetivo de visibilizar y sensibilizar a la sociedad potenciando la igualdad de género en nuestro municipio.

La jornada culminó en la Casa de la Cultura, que vibró entre melodías andaluzas, fusión de flamenco y árabe a

cargo del grupo musical "Mujeres Mediterráneas", procedentes de Casablanca, Toledo, Granada y Baza.

Recordando a María Pineda y a Paco de Lucía, nos deleitaron y lanzaron mensajes de amor por la música y la lucha por la igualdad de la mujer en todos sus ámbitos.

P. BERMUDEZ
GRUP GAMMA

c e r á m i c a s • b a ñ o s
m a t e r i a l e s d e c o n s t r u c c i ó n



www.gamma.es

Pol. Ind. La Zorrera
Avda. Los Trabajadores
11149 CONIL (Cádiz)

Tel.: 956 442 061
Exposición: 956 452 484
664 433 363

Deportes 22.03.2024

FÚTBOL El buen juego de los amarillos tras la llegada de Román al banquillo acerca el objetivo de la permanencia al club

El Conil encuentra la victoria

CLASIFICACIÓN Los amarillos salen de la zona de descenso, muy seguidos por el Coria, su inmediato perseguidor

POSICIÓN El equipo suma 25 puntos tras dos victorias y un empate en las últimas jornadas

PRÓXIMO ENCUENTRO El sábado 23, jugará contra el Cartaya en el Municipal Pérez Ureba

V.C.

CONIL | Las dos victorias y el empate logrados en las cuatro últimas jornadas, han llevado al conjunto amarillo a sumar 25 puntos, cinco por arriba del Coria, su actual inmediato perseguidor.

El buen juego de los amarillos tras la llegada de Román al banquillo acerca el objetivo de la permanencia al club, que muestra ahora su mejor cara de la temporada.

J23: Xerez CD 2 - 0 Conil

El milagro no llegó a Chapín. Examen muy difícil para los de Román, en un partido que acabó con dos goles para los locales, firma de Miguel Reina y Perotti. El once oficial en el Conil estuvo conformado por Manu López, Álvaro Ramírez, Jesús López, Calderón (Kevin 80'), José Mari (Fran Mejías 56'), Elias, Popi, Cuenca (Hugo Ginés 80'), Ibou, Álvaro Hurtado (Cuervi 67') y Khalok. El colegiado sevillano, Cristian Naranjo arbitró el encuentro.

J21: Atlético Espeleño 1 - 2 Conil

El 28 de febrero fue el día elegido para disputar el encuentro de la Jornada 21 entre el Atlético Espeleño y el Conil, un duelo clave por la permanencia que se saldó con una victoria importantísima para los de Román. Manu López, Álvaro Ramírez, Jesús López, Lobo, Elias, Fran Mejías, Álvaro Hurtado, Ibou, Khalok, Popi y Cuenca conformaron el once inicial en las filas del Conil. El sevillano Jesús Carasco arbitró el partido.

J24: Conil 0 - 0 Ceuta B

Tablas a cero y un punto importante que suma en la lucha por la salvación. El once del Conil estuvo formado por Manu López, Álvaro Ra-



Los jugadores celebran la salida de la zona de ascenso con esperanzas en las próximas jornadas. - CONIL CF

mírez, Jesús López, Elias, Fran Mejías, Popi, Cuenca (Cuervi 68'), Kevin, Ibou, Álvaro Hurtado (José Mari 86') y Khalok. El onubense Luis Espina arbitró el encuentro.

J25: Cabecense 1 - 4 Conil

Gran partido para el conjunto amarillo en un encuentro que empezó perdiendo pero con una segunda mitad gloriosa para los de Román, con cuatro tantos y una remontada histórica. Dos tantos de Fran Mejías (64', 89') y José Mari (66', 88') colocaron el definitivo uno a cuatro. Manu López, Álvaro Ramírez, Lobo (Álvaro Hurtado 46'), Jesús López, Elias, Fran Mejías, Popi (Cuervi 89'), Oliva (Fran Sánchez 89'), Cuenca (Calderón 83'), Kevin y Tristán (José Mari 46') compusieron las filas del conjunto amarillo. El onubense Alfredo Vázquez arbitró el encuentro.

Próximos partidos

J26: Conil - Cartaya

La tarde del 23 de marzo, los de Román se medirán al Cartaya en el Municipal Pérez Ureba. El partido de ida se saldó con victoria amarilla, por un gol a cero. Duelo clave por la permanencia, con un Conil que buscará alejarse más de sus perseguidores y con un Cartaya que querrá afianzarse en la media tabla.

J27: Sevilla C - Conil

El 31 de marzo, el Conil viajará a la Ciudad Deportiva José Ramón Cisneros Palacios para medirse ante el filial del Sevilla, un rival directo en la lucha por la salvación. En la ida, el Conil también ganó este partido por un gol a cero.

J28: Utrera - Conil

El 7 de abril tendrá lugar el

partido de vuelta entre el Utrera y Conil. El partido de ida acabó en un dos a cuatro para los sevillanos. El equipo gaditano se enfrentará a un rival que pondrá toda la carne en el asador para entrar en los puestos de promoción.

J29: Conil - Pozoblanco

En esta jornada, el Conil tendrá otro examen difícil ante un Pozoblanco que está labrando una muy buena temporada. Habrá que ver la situación de ambos clubes cuando llegue la fecha del encuentro, pero todo apunta a que encontraremos un Pozoblanco asentado en el play-off y amenazando el ascenso directo y a un Conil que seguirá en la lucha por lograr la permanencia.

		J.	P.	V.	E.	D.	GF	GC	DIF
1	Xerez CD	25	56	17	5	3	45	15	+30
2	Ciudad de Lucena	25	54	16	6	3	32	14	+18
3	Pozoblanco	25	50	15	5	5	36	25	+11
4	Xerez Deportivo	25	42	11	9	5	32	18	+14
5	Ceuta B	25	39	10	9	6	33	20	+13
6	Utrera	25	39	11	6	8	39	32	+7
7	Puente Genil	25	36	8	12	5	32	32	0
8	Córdoba B	25	35	8	11	6	32	28	+4
9	La Palma	25	32	8	8	9	38	38	0
10	Bollullos	25	32	8	8	9	20	27	-7
11	Cartaya	25	31	8	7	10	22	20	+2
12	Gerena	25	30	8	6	11	28	34	-6
13	Sevilla C	25	26	6	8	11	22	26	-4
14	Atlético Espeleño	25	26	7	5	13	31	39	-8
15	Conil	25	25	6	7	12	20	30	-10
16	Coria	25	20	4	8	13	28	43	-15
17	Ayamonte	25	18	3	9	13	19	38	-19
18	Cabecense	25	17	4	5	16	17	47	-30

Cámara digital

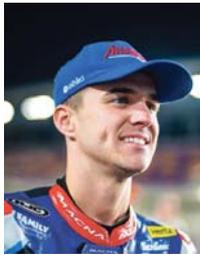


Iván Brenes en la fiesta Premini 2024 de la FAB

■ La localidad malagueña de Benahavís albergó este evento deportivo enmarcado dentro del programa Valorcesto de la Federación Andaluza de Baloncesto. Iván Brenes, del CD Mergablo, pudo disfrutar de esta bonita experiencia junto a 240 jugadores y jugadoras andaluces.

Marcos Ramírez, 2º en Moto2

■ El pasado 10 de marzo, dio comienzo este campeonato que, este 2024, será el más largo de la historia, con 21 carreras. En esta primera prueba, disputada en Catar, el piloto conileño consiguió remontar, en diez vueltas, desde una decimoséptima plaza a una muy buena sexta posición.



Celebrada la DuxConil en El Colorado

■ El pasado 3 de marzo se celebró esta prueba en los pinares de El Colorado, consistente en recorrer seis kilómetros de carrera a pie, con un segundo tramo de 20 kilómetros de ciclismo, y otros tres kilómetros de carrera a pie. La fiera deportista del piloto conileño Marcos Ramírez salió a flote, consiguiendo ser el participante que más rápido completó el circuito, en un tiempo de una hora, siete minutos y 22 segundos.

Izan Velázquez y Miriam Sánchez, campeones de ajedrez

■ Rota acogió la Fase Final de los Campeonatos Provinciales Individuales por edades, en la Miriam Sánchez consiguió el subcampeonato femenino provincial Sub-16 e Izan Velázquez se proclamaba subcampeón en categoría Sub-08.



El Club Gimnasia Rítmica logra varias medallas en el torneo nacional

■ En el Torneo Nacional Gimnasia Rítmica "Ciudad de Sanlúcar", el Club de Gimnasia Rítmica de Conil consiguió subirse al podio gracias al oro en Cuerda y plata en Aro de Alejandra Fernández y la plata en Cinta de Omar García y Carmen Diana.

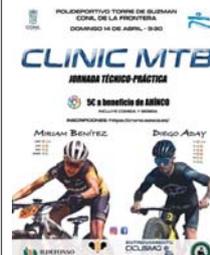


Gran éxito en atletismo

■ El pasado 28 de febrero se celebraba en Tarifa su XV Carrera del Día de Andalucía, un recorrido de seis kilómetros que acabó con la segunda posición del conileño Joaquín Sánchez en Categoría Veterano C Masculino. Francisco Calderón y Miguel Ariza también triunfaron en la carrera IV Batalla de Chiclana.

Triple triunfo de Laura Alba

■ Las instalaciones de INACUA de Málaga acogieron el Campeonato de España de Natación FEDDI. Laura logró convertirse en campeona de España y medalla de oro en 100 metros mariposa S15, tercera de España y medalla de bronce en 50 metros mariposa y 100 metros libres.



Jornada técnica Clinic MTB

■ El domingo 14 de abril, en las instalaciones del Polideportivo Torre de Guzmán, a partir de las 09:30 horas, se celebrará esta jornada centrada en el mundo del ciclismo, y que estará dirigida por dos grandes deportistas como son Miriam Benítez y Diego Aday,



FRIOCANTO
HOSTELERÍA-FRÍO INDUSTRIAL Y COMERCIAL
CLIMATIZACIÓN - SERVICIO TÉCNICO



Carril Juana vela 18, Barrio Nuevo, Conil
695160204 956445182

www.friocanto.com



TARIFA PACK

FIBRA Y MÓVIL

Pack **200 MB**
+ 1 Línea 16 GB
por sólo

26,50€

TARIFA MÓVIL

32 GB

llamadas ilimitadas

10,00€

TARIFA FIBRA

200MB

por sólo

26,50€

TELEVISIÓN

~~**6,90€**~~

4,90€



airwifi.es
956 44 33 24
info@airwifi.es



AIR WIFI
COMUNICACIONES



HUERTA

XIII RUTA GASTRONÓMICA

DEL 5 AL 14 DE ABRIL
CONIL 2024

