

El dilema de la alcachofa

Los payeses del Parc Agrari se debaten entre tradición y productividad

pg. 4 a 6 y editorial





Sant Jordi



2025
Sant Boi de Ll.





SOM EQUIP

Publicació comarcal · Abril 2025 · Nº 210

Edita: Comunicació Metrobcn SL

Travesía Acella nº 1, bajo - 31008 Pamplona

Diari digital: www.elllobregat.com

Editor: Xavier Pérez Llorca

Director: Javier Adell Mezquita

Redacció: Ana Ruiz, Márjori Andrés,

Laura García Martínez, Jordi Gispert,

Naomi Adell, Anabel Castillo Ruiz,

Àlex Aragonés, Marina Sánchez Tabuenca,

Sonia Algaba Benito, Lluís M. Estruch

Informàtica: Andrés Durán Aragón

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

Josep-Ramon Mut, Esther García Fernández,

José Ángel Carcelén, Manuel Reyes, Mn. Pere

Rovira, Xavi Casinos

Publicitat: publicitat@elllobregat.com

Telèfon: 671 54 09 21 **Fax:** 98 433 90 42

Distribueix: El Llobregat

DL: B.13877-2006

Imprimeix: GestXXI

Imagen portada: J. Adell Mezquita

El Llobregat no comparteix necessàriament les opinions signades i inserides en les seves pàgines.

La direcció no es fa responsable de la qualitat, procedència i origen dels anuncis inserits.

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



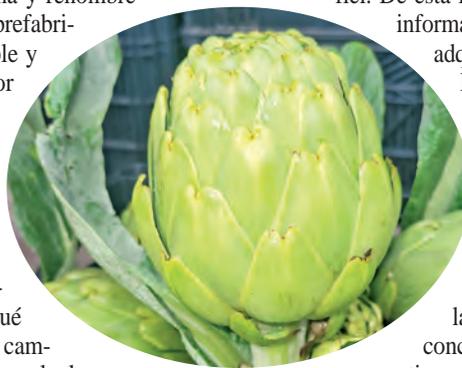
Esta publicación está asociada al CLABE, que a su vez es miembro de FIPP, FAEP, CEOE y CEPYME.



Confederación Española de Organizaciones Empresariales

Quien las probó lo sabe

Por si no había suficiente con la contienda entre Rusia y Ucrania, el conflicto entre Israel y los terroristas de Hamas en Gaza o el intercambio de golpes de Estados Unidos y los hutíes en el mar Rojo (por no hablar del inminente rearme europeo para disuadir a Putin de una hipotética invasión del Viejo Continente), en el Baix Llobregat se nos abre un nuevo frente bélico, aunque en este caso los efectivos no portan armas y en lugar de lucir el verde caqui militar de los ejércitos, cosechan el verde amarillento de las alcachofas. Y es que los agricultores del Parc Agrari del Delta del Llobregat están inmersos en su particular guerra civil, porque deben tomar una decisiva y maniquea elección entre el corazón y la cabeza (o el bolsillo): seguir cultivando alcachofas de la variedad *blanca de Tudela* (la que ha dado fama y renombre a la denominación Prat) y la variante prefabricada *Green Queen*, mucho más rentable y productiva, pero de menor calidad. Por ahora, se está llevando el gato al agua la *tropa* con nombre anglosajón, que gana por un apabullante 85% a 15% a las huestes vegetales navarras.



La tradición no da de comer, es cierto, y las etiquetas tampoco mucho. Así que los payeses del Parc Agrari están en su perfecto derecho a decidir qué variante de alcachofa siembran en sus campos. Y lo normal es que prevalezcan la calculadora y la cuenta de resultados y que la variedad *Green Queen* se imponga definitivamente en el Delta, reduciendo a la *blanca de Tudela* a su mínima expresión o incluso rubricando su extinción del territorio, lo que sería no solo una lástima sino un agravio a todos aquellos consumidores acostumbrados a la excepcionalidad de la –gastrónomicamente– irremplazable alcachofa originaria de Navarra, la *alcachofa Prat* de toda la vida.

Viendo cómo la variante de laboratorio ya acapara el triple de extensión que la tudelana y cómo el fenómeno es expansivo y va en aumento, bueno sería que la administración o administraciones pertinentes (o el propio Consorcio del Parc Agrari) tomaran cartas en el asunto para salvaguardar, aunque solo fuera de forma testimonial, que la alcachofa *blanca de Tudela* no desaparezca de los cultivos deltaicos.

Una opción para preservar la genuina alcachofa Prat sería establecer una Indicación Geográfica Protegida (IGP) –similar a la que regula los pollos y capones ‘*pota blava*’–, a la que podría denominarse ‘del Delta’, y delimitar una guisa de

reserva india de *blanca de Tudela* (de unas dimensiones lo suficientemente generosas como para garantizar una cosecha en condiciones) tutelada desde algún ente público (expropiando si fuera menester) para no perjudicar los intereses individuales del sector. Porque sería comprensible que ningún payés optara por inmolarse de forma altruista y voluntaria, renunciando a la productividad de la *Green Queen* a cambio de una IGP menos rentable, solo porque la selecta variante histórica no se pierda.

Esta hipotética IGP *Delta* sería compatible con la denominación ‘Alcachofa Prat’ (solo para variedad *Green Queen*), que ahora mismo es la que tiene mejor escaparate –en tanto que marca conocida y afianzada– y que seguiría siendo un producto de proximidad, de prestigio metropolitano y con un mercado fiel. De esta forma el comprador estaría perfectamente informado de la variedad de alcachofa que está

adquiriendo, ya que ahora se consideran ‘del Prat’ tanto las *delicatessen* de Tudela como las menos notables *reinas verdes*.

Es parecido –pero a la inversa– de lo que propone Mariano Martínez, portavoz de la Asociación de Gastronomía y Turismo del Baix Llobregat (AGTBAIX), en estas páginas: “La alcachofa Prat debe ser la de Tudela, la auténtica. Y deberemos encontrar otro concepto para la *Green Queen*. Se trata de garantizar al consumidor la máxima claridad”.

Cualquiera de estas dos fórmulas –bien desarrolladas– constituiría una óptima y pragmática manera de dejar las cosas meridianamente claras en materia de alcachofas del Delta para que nadie se lleve a engaño. Amén de la picaresca de que se pueda llamar sin rubor ‘Prat’ a cualquier alcachofa envasada en el municipio, aunque haya sido cultivada en cualquier remota parte.

Hasta el momento, da la sensación de que la dirección del Parc Agrari se lava las manos y lo fía todo a la decisión de los agricultores. No obstante, el ente estaría dispuesta a defender una IGP propia si el sector lo solicitara. Los que han degustado las dos variantes de alcachofa al unísono (como, por ejemplo, en la última cata organizada para la prensa con motivo de la presentación en Can Comas del certamen gastronómico AgroFest) sostienen que no hay punto de comparación entre las tudelanas y las *Green Queen*. Ni punto de comparación. Por sabor, por textura e incluso por apariencia, forma y color. Las *blancas* son las auténticas *alcachofas Prat*. Como decía Lope de Vega sobre el amor: quien las probó lo sabe. **///**

DESTAQUEM

SOCIETAT



El Mediterranean Diving Show de Cornellà celebra con éxito sus ‘bodas de plata’

[Pág. 18-19]

ESPORTS



El ‘Hombre de las Aguas’ de Viladecans dará la vuelta a España a nado

[Pág. 24-25]

La pròxima edició de
elllobregat
sortirà el 9 de maig,
excepcionalment, el segon
divendres de mes amb
LA VANGUARDIA



UN CAMPO DE ALCACHOFAS DE LA VARIEDAD BLANCA DE NAVARRA EN LAS PROXIMIDADES DE LAS MASÍAS DE CAN COMAS DE EL PRAT, SEDE ADMINISTRATIVA DEL CONSORCIO DEL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT, Y DE CAL XAGÓ (FOTO: X. A.)

La nueva variante de alcachofa que se cultiva en el Parc Agrari del Delta gana terreno y ya representa el 85% de la producción

La 'reina verde' se impone por su productividad y la homogeneidad del producto aunque la variedad navarra ofrece mucha más calidad

Ana Ruiz

Ha estallado la guerra de la alcachofa en el Baix Llobregat. Uno de los bandos, algunos lo llaman invasor, ha desplegado sus tropas en el 85% del territorio del Delta del Llobregat y el 15% restante continúa en manos de la resistencia. Los primeros cultivan la alcachofa Green Queen, *la reina verde*. Y los segundos prometen fidelidad a la ancestral *monarca* blanca de Tudela, la auténtica alcachofa Prat. Y todo ha pasado “en poco menos de tres años”, calcula la Asociación de Gastronomía y Turismo del Baix Llobregat (AGTBAIX). Mariano Martínez, el portavoz de esta asociación de gastronomía y turismo, augura un tiempo de convivencia entre las dos variantes y revela que la entidad está trabajando en talleres con el objetivo de “sensibilizar” a todos los actores implicados en la producción y comercialización de la alcachofa del Del-

L'APUNT

Fertilidad y microclima

¿Qué factores medioambientales han favorecido la gran calidad de la alcachofa Prat? El Parc Agrari explica que el Delta es un terreno aluvial que ha ido acumulando material sedimentario y ha generado tierras ricas en minerales y de gran fertilidad. Todo ello ha favorecido la enorme calidad de las hortalizas que se cultivan. El microclima protector de las montañas de Collserola, Montbaix-Montpedrós y el Garraf, además de la acción marina reguladora de la temperatura, han protegido de manera especial a las hortalizas y han ejercido de barrera defensiva ante las heladas. Todo ello ha contribuido a una excelente producción en ese oasis agrícola que supone el Parc Agrari para una comarca como el Baix Llobregat, un área de referencia industrial, logística y de servicios en la Cataluña de hoy.

ta. “Se trata de garantizar al consumidor la máxima claridad. La alcachofa Prat debe ser la de Tudela, la histórica. Y que se explique bien cuál es una y cuál es la otra”.

Pero Mauri Bosch, de la explotación familiar Cal Xim Xim, advierte: “Los payeses ofrecemos productos de proximidad aunque se trate de alcachofa Green”. En este sentido, los productores de la nueva variante de alcachofa dejan claro que ellos siguen cultivando un producto de la zona, de proximidad. “¿Queremos enfatizar el origen de la alcachofa o la especie a la que pertenece?”, se pregunta Bosch, un agricultor que trabaja tierras de Sant Boi, Viladecans y Gavà. Resulta evidente que los payeses productores de alcachofa de estos tres últimos municipios y de El Prat no están dispuestos a renunciar al sello de Km0 de la Green Queen.

Por ahora, el Parc Agrari del Baix Llobregat se lava las manos y no da muestras de especial interés por impulsar una IGP de la alcachofa del Delta. Respecto a la posibilidad de establecer esta nueva Indicación Geográfica Protegida para proteger la variante tradicional; o bien, impulsar la nueva, el consorcio institucional que dirige el Parc Agrari, consultado por *El Llobregat*, se

limita a manifestar que el Consorci del Parc Agrari tirarà adelante una IGP de la alcachofa y brindará todo su apoyo “si así lo reclama el sector agrario”. Pero en la payesía no se escuchan voces demasiado altas en este sentido.

Tampoco el presidente de la Cooperativa Agrària Santboiana se muestra especialmente entusiasmado. Lluís Solanas recuerda que el proyecto de la IGP se guardó hace tiempo “en el cajón”. Y advierte: “Una IGP requiere una concentración de parcelas, un consejo regulador, el pago de unas tasas... La verdad, veo muy complicado recuperar el proyecto”. Mientras tanto, AGTBAIX empatiza con las razones que han empujado a los agricultores de la zona a apostar por la nueva variante. “El cambio climático les ha hecho mucho daño y deben sacar adelante sus explotaciones”.

¿Qué diferencia hay entre ellas; entre la nueva y la vieja alcachofa? “Son la noche y el día”, sentencia Mariano Martínez. “El sabor es incomparable. La alcachofa Prat, la tradicional, la de siempre, es suave, melosa, mezcla en un bocado matices dulces y salados a la vez, como consecuencia de la salinidad del Delta; y la nueva variante (la Green), es menos sabrosa. Esta última, la *invasora* pero ahora predominante en los campos de cultivo de la comarca, es “de laboratorio”, más productiva y fácil para los agricultores que deben hacer frente a los efectos del cambio climático.

Una semilla híbrida para perder menos

Desde la Cooperativa Agrícola El Prat se matiza: “La Green Queen no es de laboratorio, es una semilla híbrida y los agricultores no es que ganen más porque la nueva variante sea más productiva, sino que pierden menos”. El cambio climático ha azotado durante los últimos años las plantaciones de alcachofas. El aumento de las temperaturas ha provocado que se hayan podrido fincas enteras. En cambio, la *reina verde* es mucho más fácil de cuidar y, esto es muy importante: “Se conserva durante más tiempo y mejor” en las estanterías de los comercios, sentencian desde la Cooperativa pratense.

“El cambio climático no es la única causa que explica la nueva era”, añade Mauri Bosch. Se trata de una “tormenta perfecta” en la que ha cambiado la climatología, pero también el modelo de cultivo y producción. Cada planta de alcachofa procedente de Navarra solo nos regala siete ejemplares. Se trata de una producción limitada y que además no asegura los estándares de calidad visual que exigirán después los distribuidores.

En definitiva, los agricultores corren muchos riesgos con la variante tradicional, porque es muy bonita visualmente pero extremadamente delicada. Pierde su belleza en poco tiempo en los lineales de las grandes superficies o en las paradas de los mercados municipales. Y requiere, además, intensos cuidados y mimos. Un cariño extra que los agricultores no pueden brindar porque han renunciado a la rotación de cultivos ante la amenaza de una fauna que se come las hortalizas, una rotación que aseguraba cosechas de alcachofas más sanas y producciones más extensas. “La culpa no puede recaer en exclusiva sobre los hombros de los payeses por querer ser



MAURI BOSCH, PAYÉS Y PRODUCTOR DE ALCACHOFA GREEN QUEEN, QUE TIENE TIERRAS EN SANT BOI, VILADECANS Y GAVÀ, EN UNA DE SUS FINCAS DEL PARC AGRARI

productivos”, argumenta el propietario de Cal Xim Xim.

El modelo de distribución comercial y las necesidades del sector agrario para colocar y conservar el máximo tiempo posible las alcachofas en los mostradores de las tiendas han hecho el resto. Todo parece empujar hacia un largo reinado de la Green Queen porque “en realidad, se trata del nacimiento de una nueva generación de alcachofas” del Delta del Llobregat, augura Mauri Bosch. También el presidente de la Cooperativa Santboiana, que cultiva las dos variantes, refuerza la idea de renovarse o morir. “Nosotros plantamos lo que quiere y necesita el mercado”, afirma Lluís Solanas. Este payés es también uno de los principales productores de melocotoneros de la zona. Y hace memoria: “Empecé con 15 años en esto y desde los inicios he ido cambiando de variantes”, siempre según imponían las necesidades del mercado y la demanda de los consumidores. //

Un reinado de más de un siglo en el mercado

La alcachofa se viene imponiendo como hortaliza reina de la comarca desde hace más de un siglo y, durante este tiempo, el Delta del Llobregat ha garantizado su consumo en toda el área metropolitana de Barcelona. De hecho, la mayor parte de la producción se vende en Mercabarna. Aunque la alcachofa se destinó durante los primeros años del siglo pasado al mercado local y barcelonés, el volumen de producción fue cada vez mayor y durante la década de los años 30 las exportaciones de la alcachofa de la comarca llegaron a Francia, Alemania, Suiza y Reino Unido. El hecho de que en las cajas se etiquetaran como procedentes de El Prat (aunque se cultivaban en toda la comarca) dio origen a su actual denominación.



■ **JOVES EMPRENEDORS**
Una estudiante de Corbera inventa unas mascarillas contra el covid-19 que muestran las sonrisas (Pág. 12)



■ **“SENSE CODI DE BARRES”**
Ruth Tormo: “¿Qué pasaría si un hijo mío se encontrara un mensaje de socorro cosido en un pantalón?” (Págs. 18-19)



elllobregat n.161
Novembre 2020
Publicació comarcal
www.elllobregat.com

Alerta de fraude en los productos km0 del Delta

Los payeses del Parc Agrari del Baix Llobregat denuncian competencia desleal en el etiquetado de productos específicos del territorio (como la alcachofa) y reclaman con urgencia una regulación administrativa de la marca que proteja sus cosechas (Pág. 10)

XP ADVOCATS
Despatxos especialitzats en dret de família
Tel: 934607238
info@xpadvocats.com

Vine a **autovivo**
Revestrena cobre amb lotoles les **GARANTIES!**
autovivo.es

Ojo al ‘timo’ de la proximidad

La *belicoidad* del Parc Agrari del Baix Llobregat no es nada nuevo, porque las espadas siempre están en alto por uno motivo u otro, ya sea por la polémica ampliación de las Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA), por los palos en las ruedas del proyecto de *hub* agroalimentario o por los robos masivos en los cultivos. A todos estos se suma desde hace al menos cuatro años un nuevo motivo de preocupación para el sector: la falsificación de etiquetas de productos de Km0 o “de proximidad” que no lo son, como ya alertó *El Llobregat* en su edición de noviembre de 2020.

El *real food*, la compra ecológica y sostenible, es tendencia. El consumidor está dispuesto a pagar más por productos agrícolas procedentes del territorio y esto da lugar a la picaresca. Hay empresas envasadoras en El Prat que importan el producto de otros lugares, pero pueden etiquetarlo como pratense (km0) porque ahí es donde tienen la sede social. Pero es un *timo*, los payeses llevan tiempo alertándolo. Por ejemplo, es frecuente colar como “alcachofas Prat” ejemplares cultivados en el sur de España que, para más inri, son de la variedad Green Queen. Eso sí, con la etiqueta de producto de proximidad. Los tramposos son pocos pero hay que andarse con ojo.

Temporada alta en Sant Boi y El Prat

A. Ruiz

Si hay dos municipios del Baix Llobregat que viven con intensidad y entrega total la temporada de la alcachofa estos son El Prat y Sant Boi. El primero celebrará hasta el día 21 de este mes de abril una nueva edición, la número 16, de las *Jornadas Gastronómicas de Pota Blava y la Carxofa Prat*. Las jornadas este año cuentan con el cocinero Xavier Pellicer como padrino. Por otro lado, 26 restaurantes de El Prat y de otros 13 municipios reivindicarán durante el certamen la gastronomía sostenible y arraigada en el territorio utilizando productos cosechados en el Parc Agrari. Durante este pasado mes de marzo, Sant Boi ha celebrado el *Mes de la Carxofa* con propuestas del sector de la restauración como la *CarxoTapa* y el *CarxoMenú*. Este pasado 28 de marzo, el Mercat de la Muntanyeta ha acogido un concurso de tortillas de alcachofa y el domingo 30 de marzo la popular *Carxofada* ha vuelto a convertirse en esa masiva comilona popular -con más de 6.000 visitantes y



1.700 menús servidos- que enloquece a los samboyanos amantes de esta hortaliza de producción local y a los venidos de las localidades vecinas, que cada vez son más.

Alcachofas al horno, alcachofas en tempura de azafrán chips crujientes de alcachofa, alcachofas con gambas al limón, alcachofas con jamón; alcachofas

confitadas, alcachofas rehogadas con queso, alcachofas con almejas... Son casi infinitas las propuestas gastronómicas que se pueden elaborar con la hortaliza reina del Delta del Llobregat, a la espera que sus majestades de la huerta del Baix, la Blanca de Tudela y la Green Queen, acuerden como compartirán el territorio. ///

EL PRISMA

Deshojando la alcachofa

Lluís M^a Estruch

COL-LABORADOR I LLICENCIAT EN GEOGRAFIA I HISTORIA



Bebo mi café en una taza de porcelana decorada por Christian Lacroix con una alcachofa; más allá, en el rincón de guías viajeras, hay un esmalte con el cardo escocés, un símbolo nacional. Me hallo en una zona donde se cultiva este cardo llegado de Egipto, que hoy es comestible en buena parte. Deshojemos esta planta, a la que ha llegado ya el momento para ser cosechada y degustada hasta en eventos públicos, sin llegar al nivel de las arraigadas 'calcotadas'.

La alcachofa llegó al Delta sobre los años 70, vía algún técnico agrario o empresario audaz. Comenzó con los plantones de la reputada alcachofa "Blanca de Tudela", es decir, comenzó muy bien dado que en la navarra Tudela, se cosecha aún hoy la mejor alcachofa española. Ideales son sus cogollos para las conservas y es muy superior a la de Aranjuez, Benicarló, Murcia... La navarra, una vez arraigada, permitía con podas varias cosechas; es golosa en agua, pero sin excesos ni con inundaciones del Delta. Lo ideal para ella es el riego por goteo tan escaso aún hoy. España a nivel global ocupa el tercer lugar como productora de esta hortaliza, la superan Italia y Egipto de donde vino la "cynara" la última de esta variedad de la familia de cardos. Es un producto rentable, sobre todo más allá de mitos y propagandas, cosa que el agricultor siempre busca. Unas veces es el frutal, otras el almendro o el pistacho, incluso el "cannabis" son objeto de estimaciones y tanteos. Lo que es cierto, es que es un producto salutarífico y que tiene todos los plácemes de la clase médica y nutricionistas tan en boga en programas y redes.

Así pues, es lógico que hayan surgido rivalidades y disputas en su desarrollo como cultivo habitual y predominante en el llamado "Parc Agrari", -denominación que no gusta sobre todo a los que viven dentro de las 3.300 hectáreas que lo constitu-

yen- y que presencian en primera línea los hurtos de la planta por paseantes o furtivos en cantidades variables.

Su torpeza en arrancarlas perjudica doblemente a los futuros rebrotes de la planta. Este hecho habitual, ha indignado a un sector de productores que han difundido el robo de 1.000 kg de alcachofas en una hábil campaña; que ha conseguido la primera página en varios digitales. Se investiga el hecho y los perjudicados hablan de crear una "nueva" policía rural sobre las ya existentes, dada la falta de vigilancia nocturna. Más allá de esta queja, entre Sant Boi y El Prat, una segregación de principios del S.XV, existe una rivalidad cierta que ha podido perjudicar a la alcachofa. Sant Boi la produce en 522 ha y El Prat en 320 ha, sin embargo la denominación más usada aún hoy es la de "alcachofa Prat" para referirse al producto.

Ha habido pactos entre cooperativas y organismos, para lograr una DOP como en Benicarló, y no parece haberse logrado. Se busca la integración en las UP (unidades de producción) para elevar rendimientos, sin embargo los suelos cansados y la plaga de la Rhizoctonia han forzado el abandono de la Blanca de Tudela por la híbrida de la BASF "Green Queen" resistente pero menos sabrosa que la tudelana. También rebrota menos y obliga a la compra de plantones anualmente. En 2017 Carlo Petrini fundador del "Slow Food" criticaba en El Prat, tras visitar el Delta, "Que no se puede vivir solo de alcachofas" y vituperaba "A la filosofía industrial del cultivo que destruirá el sector" Era en 2017 y nuestra revista estaba allí.



El Delta tiene una ZEPA que los políticos acatan, reglamentos internos caducos (vallados, malos drenajes) y un canal de 1896 con la Reina María Cristina que provoca pasmo y alarma sobre todo en periodos de sequía, por su derroche en el riego por inundación. Aún así, la alcachofa deltaica sobrevive y atrae a grandes grupos (Ametller) por ser la más rentable entre otros cultivos y sobre todo porque la generación próxima a la jubilación no se ve capaz de grandes cambios, en pos de un nuevo cultivo que diversifique y que evite lo que Petrini lamentaba: en 200 años han desaparecido el 75% de productos por el actual sistema intensivo de producción agraria.

A finales de marzo, un festejo inventado ha atraído a miles de ociosos para tomar su ración de alcachofas cocinadas de diversas maneras por cocineros locales que darán salida a su creatividad. Las banderolas, con la imagen de una niña cocinera premiada en un concurso televisivo, nos harán olvidar cualquier matiz o problema sobre la alcachofa (que debe ser, recordemos, de hojas prietas, capullo cerrado, de verde igualado, tratada con cuidado y cocinada a lo "slow food", con tiempo, porque sabrá mejor). Discusión muy actual ¿era mejor la Tudela o lo es la "Green Queen"? Las plantas que queden en los campos en agosto florecerán con una flor morada, color feminista que algunas floristerías tratan de impulsar.

Me tomé otro café con la taza de porcelana Vista Alegre con la alcachofa florecida de Christian Lacroix. Es lo mejor para olvidar los desaires que han recibido los despreciados cardos, una familia extensa y mal conocida de la que surgió la alcachofa. ///

EN UNA CIUTAT NETA, EL PIPÍ ES NETEJA!

Vine a buscar la teva ampolla
i el teu dispensador de bosses
al PAC més proper



AJUNTAMENT
D'ESPLUGUES

**MULTES
FINS A
300€**



SEÑALES DE TRÁFICO QUE INFORMAN DEL LÍMITE DEL BARRIO DE VALLPINEDA, EN MOLINS DE REI. LOS VECINOS DE LA BARRIADA EXPLICAN QUE HACEN VIDA EN EL CONTIGUO NÚCLEO DE LA FLORESTA (SANT CUGAT) QUE EN SU PROPIA CIUDAD

El barrio ‘olvidado’ de Vallpineda reniega de Molins y pide integrarse en Sant Cugat

Vecinos de la urbanización de montaña de Collserola aspiran a salir del Baix para integrarse en el barrio vallesano de La Floresta

Los residentes aseguran que desde hace años están “cansados del abandono” que aseguran sufrir por parte de su ayuntamiento

Márjori Andrés

Se cuentan las ocasiones en las que se desplazan desde su barrio de montaña al centro urbano de Molins de Rei. Aseguran que apenas para ir a la oficina de Correos o para votar en las elecciones. Son vecinos de Vallpineda, una entidad singular de población según la jerga del IDESCAT y del INE. Un lugar donde ha surgido una pasión separatista.

En los últimos tiempos, y desde frentes como las redes sociales y un grupo de WhatsApp, hay residentes de Vallpineda que plantean abiertamente una segregación de su urbanización. ¿El objetivo? Aspiran a separarse de Molins de Rei para integrarse en Sant Cugat del Vallès. ¿El motivo? Explican que están “hartos del abandono” que dicen sufrir por parte de su ayuntamiento.

Que Vallpineda, con apenas 295 habitantes y ubicado en la sierra de Collserola, pueda independizarse de Molins de Rei “es posible” y “no es dramático”, manifiestan los impulsores de la iniciativa. “Si nos organizamos”,

avisan, “es posible separarse de Molins de Rei y anexionarse en Sant Cugat”.

La intención parece clara, pero ¿quién hay detrás del proyecto? En ocasiones, no hay nada mejor que recurrir a las autodefiniciones. “Somos un grupo de vecinos de Vallpineda que, cansados del abandono que sufrimos por parte del Ayuntamiento de Molins de Rei, queremos buscar nuevas soluciones”.

Argumentos y agravios

¿Cuáles son sus argumentos para plantear su autodeterminación? “Ya son demasiados los agravios que el Ayuntamiento de Molins de Rei nos obliga a sufrir”, exponen. “Estamos hartos. Exigimos soluciones”, advierten. “Sabemos que la normalización del barrio pasa por la anexión a La Floresta, que es el lugar donde hacemos vida la mayoría de vecinos de Vallpineda”, reclaman.

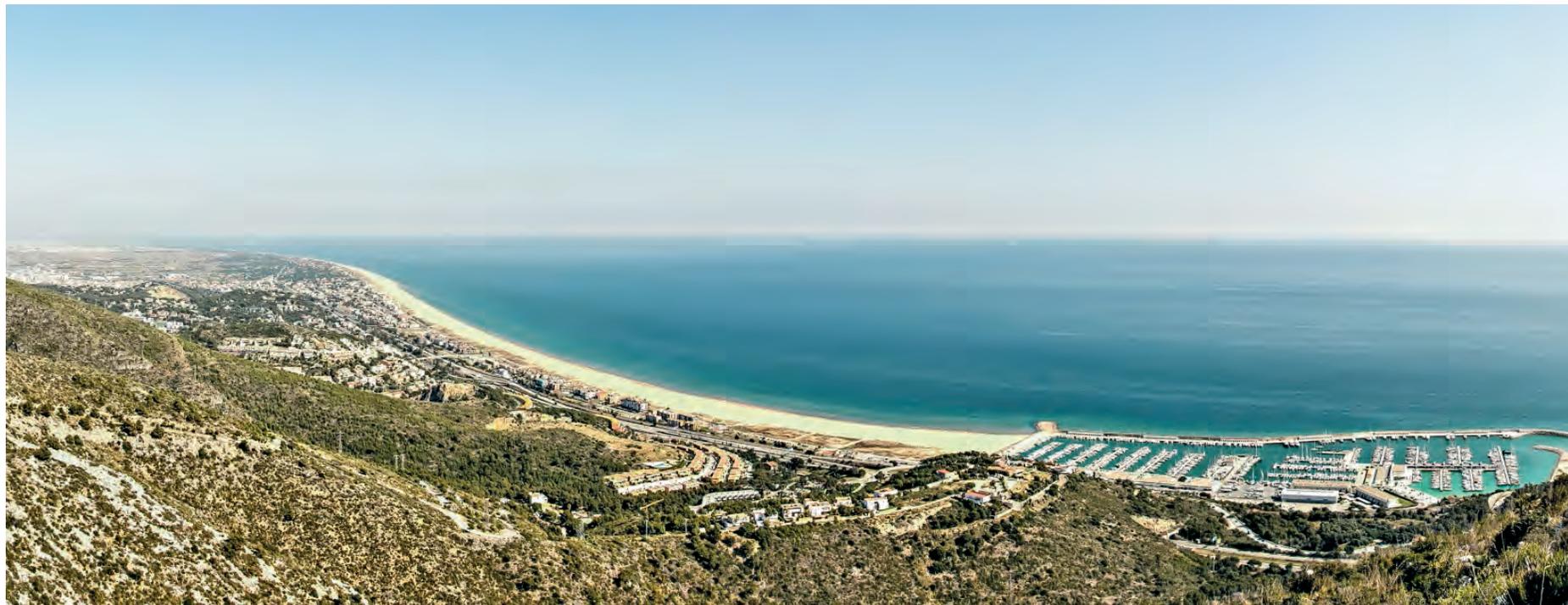
La Floresta es un barrio de montaña de Sant Cugat del Vallès situado a escasa distancia de Vallpineda. Para reivindicar que se lleve a cabo un proceso de autodeterminación, los vecinos secesionistas de Molins de Rei esgrimen que son prácticamente anecdóticas las ocasiones en que

se desplazan a Molins de Rei, que así es como se refieren al núcleo urbano de su municipio. Su vida, explican, la hacen entre Vallpineda y La Floresta.

Hace unos meses, un grupo de vecinos de Vallpineda se movilizó para reclamar a las administraciones la conexión a la red de suministro de agua. Esgrimieron que, pese a vivir en el área metropolitana de Barcelona, no disponen de servicios básicos como el alcantarillado o calles asfaltadas. Critican que sufren carencias de este tipo desde hace al menos cuatro décadas, una realidad que los lleva a pensar que están discriminados.

Si bien técnicos de la Diputació de Barcelona, del Àrea Metropolitana de Barcelona y del propio Ayuntamiento de Molins de Rei presentaron a la asociación de vecinos un nuevo proyecto para solucionar el problema, los residentes no salieron convencidos de la reunión. El alto coste de la reforma es el punto de discordancia. Hasta el momento, las alegaciones presentadas no han derivado en una solución para las demandas vecinales.

La falta de agua durante días fue el detonante de otra protesta. Una movilización que volvió a hacer bajar a los vecinos desde su barrio de montaña (Collserola) al núcleo



LAS PLAYA DEL APEADERO (O BAIXADOR) Y DE LLUMINETES DE CASTELLDEFELS (A LA DERECHA), LA PLAYA DE LES BOTIGUES DE SITGES, (CENTRO) Y LOS AMARRES DE PORT GINESTA VISTOS DESDE LAS ESTRIBACIONES DEL MACIZO DEL GARRAF

urbano. Allí argumentaron que el origen de los problemas con el suministro de agua se encuentra, aseguran, en un plan de urbanización deficiente.

Como vecinos de la primera corona metropolitana, reivindican la anomalía que supone sufrir problemas como la falta de agua corriente. Diferente sería, defienden, si vivieran en una aldea recóndita de la Catalunya interior. Situados a unos pocos minutos en coche de Sant Cugat y de la zona alta de Barcelona, dicen en Vallpineda que se sienten vecinos de segunda.

De Sitges a Castelldefels

En el otro extremo del área metropolitana, el aumento de vecinos de Les Botigues de Sitges (comarca del Garraf) que quiere pertenecer a Castelldefels (Baix Llobregat) derivó en un referéndum. Era 2018, y muchos de los 3.000 residentes del sugestivo barrio de mar y montaña situado a ambos lados de la autovía C-31 estaban decididos a votar para elegir su futuro. Hubo fecha para una consulta popular: el 25 de mayo de 2018, organizada por el Ayuntamiento de Sitges. Y si llegó a haberla fue porque el Ayuntamiento de Castelldefels valoró anexionar la urbanización si los vecinos decidían segregarse de Sitges en el referéndum. Los vecinos estaban llamados a contestar a

la siguiente pregunta: ‘¿Está de acuerdo en que el núcleo de Les Botigues de Sitges se segregue del municipio y proponga su anexión al municipio de Castelldefels?’. La respuesta sería binaria: sí o no. Eran 1.858 los vecinos mayores de 16 años con derecho a decidir el futuro territorial de su urbanización.

Los residentes del núcleo de Les Botigues, situado a 14 kilómetros de Sitges pero pegado a Castelldefels, argumentaban que estaban financiando con sus impuestos unos servicios de los que no disfrutaban. “El traspaso de nuestro barrio a Castelldefels sería lo más razonable para todos. Saldrían ganando Les Botigues, Castelldefels y Sitges”, reivindicaban entonces.

Por otro lado, el Ayuntamiento de Castelldefels consideraba que la anexión podía ser una buena solución para unos vecinos que estaban usando servicios de la ciudad sin contribuir a ellos con sus impuestos. Una vez que desde Sitges dieron luz verde al referéndum de Les Botigues, el Ayuntamiento de Castelldefels valoró anexionar la urbanización si los vecinos decidían segregarse de su actual municipio. La adhesión de la urbanización situada al sur de Castelldefels se contemplaba con interés por parte del equipo de gobierno, un pentapartido liderado por el PSC que dejaría en manos de los ciudadanos la decisión final.

En caso de que ganase el “sí” en Les Botigues, el consistorio castelldefelense estaría a tiempo de organizar en ese mismo mandato una segunda consulta: “¿Está de acuerdo en que el núcleo de Les Botigues de Sitges se adhiera a Castelldefels?”

Para algunos de los vecinos de Les Botigues, la consulta popular era una oportunidad para pertenecer al municipio del Baix Llobregat, donde realmente llevan a cabo su vida. Sus ambulatorios, colegios, guarderías, oficina de Correos y biblioteca son los de Castelldefels. Ponen el foco en que los servicios que obtienen de Sitges son insuficientes a cambio de los impuestos que pagan. Financian unos servicios de los que no disfrutaban.

Todo estaba preparado en la primavera de 2018 para la consulta de Les Botigues. Pero no hubo. El Ayuntamiento de Sitges suspendió la consulta prevista porque recibió una advertencia de la Delegación del Gobierno en Barcelona. El consistorio decidió acatar el requerimiento del Estado, que le comunicó que carecía de permisos para celebrar una consulta popular sobre la segregación en Castelldefels de una de sus urbanizaciones.

Esfuerzo municipal fortalecedor

En el caso de Les Botigues, el proceso de anexión a otro municipio y, de rebote, a otra comarca, no prosperó finalmente. Pero provocó que el Ayuntamiento de Sitges se esforzara en fortalecer los lazos con el núcleo de población, mejorando las inversiones en la urbanización. En Vallpineda, las reivindicaciones apenas han tenido recorrido, pero algunos vecinos aún creen que una consulta de características similares es posible pese al precedente.

“Habría participación”, dicen desde el barrio de Collserola, sin dejar de señalar las ventajas de su objetivo: dejar de pertenecer a Molins de Rei para anexionarse a la urbanización de Sant Cugat a la que les une una gran proximidad geográfica. “Estamos seguros que una consulta de estas características tendría una participación que sería representativa”, señalan desde la plataforma que defiende la anexión a la Floresta. Y es que ven como una única solución la anexión al barrio de Sant Cugat con el que tienen una fuerte vinculación cotidiana. **///**

Separados por las cuestas del Garraf y los túneles de pago



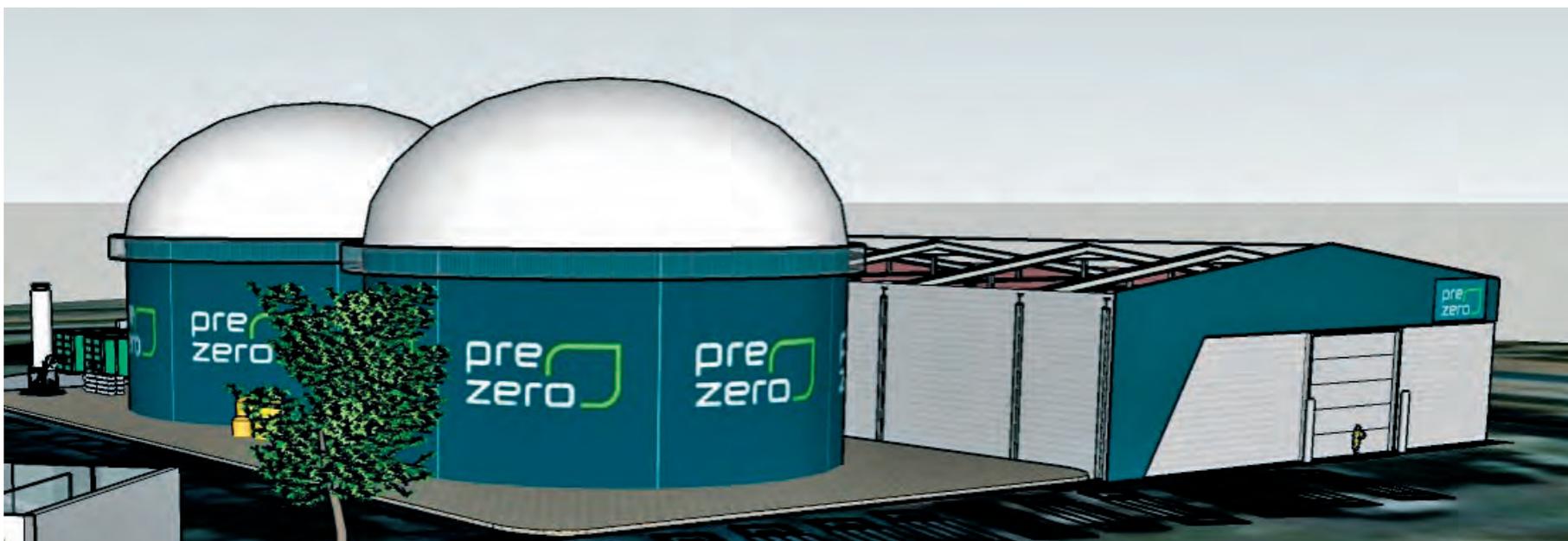
El territorio de Les Botigues de Sitges comprende las urbanizaciones de Garraf II y Rat Penat, así como el tramo del paseo marítimo más próximo al Port Ginesta, el mayor puerto deportivo de Cataluña. Algunos vecinos aseguran aún que se sienten discriminados respecto a los que viven en el núcleo urbano de Sitges y al de Castelldefels. Se quejan, por ejemplo, del retraso con el que acude “desde Sitges” la Policía cuando la necesitan. Se ven a sí mismos como un núcleo olvidado, en terreno de nadie, aislados por las cuestas del Garraf -o bien los carísimos túneles de la autopista C-32- del territorio donde está su Ayuntamiento.

PÀGINES ESPECIALS DE SOSTENIBILITAT I MEDI AMBIENT

Bio Energy Factory: cuando los residuos metropolitanos se convierten en gas natural

La compañía Prezero está levantando una planta de tratamiento de la fracción orgánica de las basuras que será una fuente de energía

La estación podrá gestionar 32.500 toneladas de desechos urbanos anuales mayoritariamente de origen industrial y de supermercados



UNA SIMULACIÓN DE LA PLANTA DE BIOGÁS QUE PREZERO VA A LEVANTAR EN LA ZONA FRANCA. CUANDO LA FACTORÍA ESTÉ EN MARCHA GENERARÁ UN VOLUMEN DE GAS NATURAL EQUIVALENTE AL QUE CONSUMEN 2.800 FAMILIAS

Sonia Algaba Benito

La transición hacia energías renovables y un modelo económico más circular son dos de los grandes retos a los que se enfrenta la sociedad actual. Como una respuesta a estos desafíos llega al entorno metropolitano el proyecto Bio Energy Factory (impulsado por la compañía Prezero) que propone una solución innovadora para la gestión de residuos orgánicos y la producción de biogás. Esta ambiciosa planta de tratamiento (ubicada en la calle B del Polígono Industrial de la Zona Franca de Barcelona) se encuentra en pleno proceso de construcción, con la intención de iniciar sus operaciones en 2026. Juan Antonio Gázquez Serrano, Director Industrial de la Zona Norte de Prezero, revela en detalle a *El Llobregat* los aspectos clave del proyecto, sus beneficios y los plazos previstos para su puesta en marcha.

La estación Bio Energy Factory está diseñada para convertir residuos orgánicos industriales en biogás, una fuente de energía renovable que contribuirá a la descarbonización de la Barcelona metropolitana. El proyecto se levantará y desarrollará sobre una parcela de 16.000 metros cuadrados, en la que, actualmente, se están realizando los trabajos de demolición previos a la construcción de la planta.

Según Gázquez, el proceso de construcción se iniciará este próximo mes de julio, una vez finalizada la demolición,

y se espera que la planta esté operativa en septiembre de 2026, cuando se recibirán las primeras toneladas de residuos orgánicos para transformar. El complejo tiene previsto generar 16 puestos de trabajo directos y 34 indirectos, contribuyendo así a la creación de empleo local en el entorno. Estos tiempos se ajustan a los plazos de desarrollo de infraestructuras industriales de este tipo, lo que convierte a Bio Energy Factory en un proyecto a largo plazo, pero con un impacto inmediato en la transición energética de la ciudad de Barcelona y de su área metropolitana.

También residuos municipales

El proceso de transformación de residuos en energía es uno de los aspectos más destacados del proyecto. Según Gázquez, la planta tendrá una capacidad de 32.500 toneladas de materia orgánica al año, principalmente proveniente de fuentes industriales como supermercados y otros generadores de residuos orgánicos. “Aunque la planta podría tratar residuos orgánicos municipales, está principalmente diseñada para recibir residuos industriales, como los que generan supermercados tipo Lidl”, explica Gázquez.

El proceso comienza con un pretratamiento mecánico mediante una máquina denominada *The Packer*, que separa la materia orgánica de los impropios, como plásticos y otros contaminantes. Los residuos orgánicos se inyectan a dos biodigestores, enormes depósitos donde, en ausencia de oxígeno, se lleva a cabo una digestión anaeróbica. Este proceso genera metano, un gas que se purifica mediante una técnica llamada *upgrading*, logrando un biogás con una pureza

del 99%. Este biogás se inyecta directamente a la red de gas natural local, contribuyendo así a la producción de energía renovable para Barcelona y sus alrededores.

Este sistema de conversión de residuos orgánicos en gas natural es un ejemplo claro de economía circular, ya que permite aprovechar materiales que de otro modo serían desechados, reduciendo la necesidad de recursos naturales y contribuyendo a la sostenibilidad del entorno. En palabras del director industrial de la zona norte de Prezero, “lo que hacemos es transformar residuos en energía, cerrando el círculo de la economía circular”.

Uno de los aspectos más impactantes del proyecto es su potencial para generar energía. Según los cálculos de Prezero, la planta será capaz de suministrar cuatro millones de metros cúbicos de biogás al año, lo cual equivale al 100% del consumo de gas de 2.800 hogares, es decir, aproximadamente el gasto de 8.000 personas. Esta producción de biogás tiene un doble beneficio: no solo cubre las necesidades energéticas de una parte significativa de la población local, sino que también contribuye a la descarbonización, un objetivo clave en la lucha contra el cambio climático.

Este biogás generado tendrá un impacto directo en los hogares barceloneses, ya que se inyectará en la red de gas natural que abastece a la ciudad, ayudando a diversificar las fuentes de energía y reduciendo la dependencia de combustibles fósiles. La producción de biogás de esta factoría contribuirá, además, a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) en al menos un 80,4%, alineándose con los objetivos de la Estrategia Energética de Cataluña 2050.

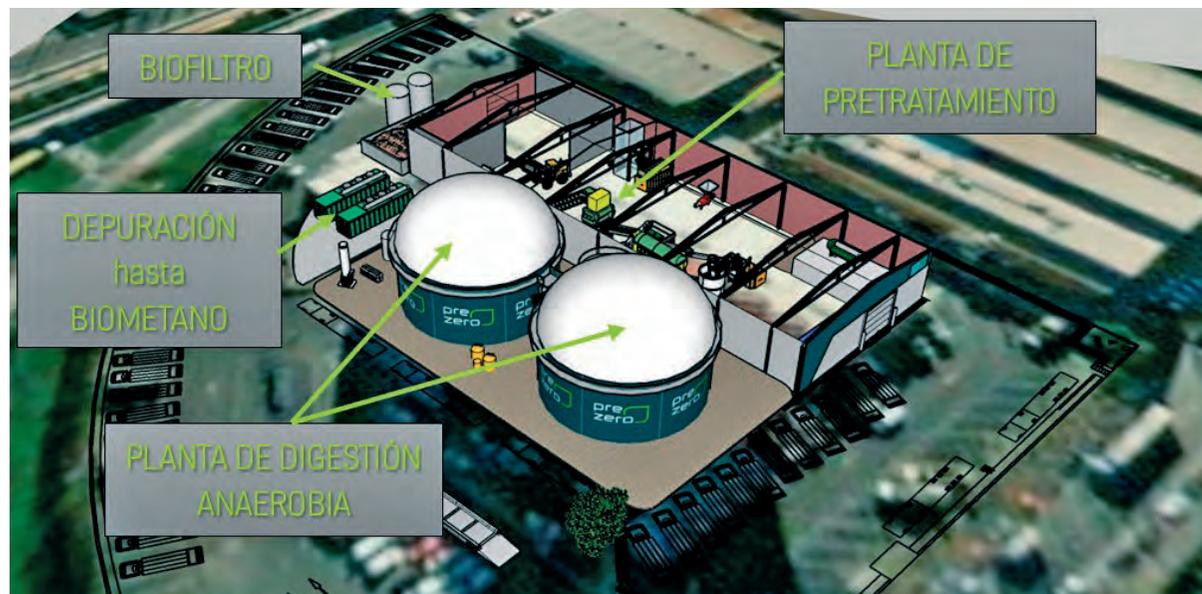
El proyecto no solo se limita a la producción de biogás; también incluye el aprovechamiento de los subproductos generados durante el proceso. Uno de estos subproductos es el digestato, una sustancia rica en agua y nitrógeno que se produce tras la digestión de la materia orgánica. El digestato puede utilizarse en la agricultura, especialmente en zonas agrícolas como las de Lleida, donde se aplicará como fertilizante en campos hortofrutícolas. Se estima que la planta generará alrededor de 30.000 toneladas de digestato al año, de las cuales aproximadamente 20.000 toneladas se destinarán a la agricultura y las otras 10.000 toneladas a compostaje.

Además de los beneficios para la agricultura, Gázquez subraya que el proyecto también tiene el potencial de contribuir a la gestión de CO₂, uno de los gases generados en el proceso del biogás. Aunque el proyecto no contempla actualmente esta finalidad, existen tecnologías emergentes que podrían permitir capturar este CO₂ para su uso y reaprovechamiento posterior en la industria alimentaria, como por ejemplo en la producción de bebidas carbonatadas.

Pasos a futuro

El proyecto Bio Energy Factory cuenta con una importante colaboración con el Consorcio de la Zona Franca de Barcelona (CZFB), que es responsable de la gestión de los residuos orgánicos de la zona. Además, Prezero ya trata la materia orgánica de Lidl y otros supermercados barceloneses, lo que asegura un suministro constante de residuos para la planta. A nivel nacional, la compañía está desarrollando proyectos similares en ciudades como Colmenar Viejo (Madrid) y está explorando nuevas oportunidades para ampliar su red en todo el país. La empresa actualmente gestiona el 72% de la producción de biometano en España, lo que la consolida como un líder en la transición hacia fuentes de energía renovable.

Recientemente, el proyecto Bio Energy Factory ha recibido un premio otorgado por el CZFB en la categoría de 'Economía Circular'. El galardón destaca el impacto que la planta supondrá en la mejora de la gestión de residuos y la sostenibilidad de la ciudad. "Que una entidad pública valore un proyecto privado como éste es un reconocimiento importante para nosotros", concluye Gázquez. ■■■



ESQUEMA GRÁFICO DE LA ESTRUCTURA DE LA FUTURA PLANTA DE BIOGÁS, QUE TAMBIÉN PRODUCE DIGESTATO PARA USOS AGRÍCOLAS Y COMPOSTAJE

Descubre una Semana Santa diferente en Castelldefels

40
Aniversario

1985



2025

ORGANIZA:



www.cristodelapaz.org

Colaboran:



Ajuntament
de Castelldefels



Parròquia de Castelldefels

Programa:



L'APUNT

Una pieza clave

El Bio Energy Factory es un proyecto que no solo transformará los residuos orgánicos en energía limpia, sino que también contribuirá a la economía circular, a la creación de empleo local y a la mejora de la sostenibilidad metropolitana. Con una inversión de 18 millones de euros y un impacto positivo en la comunidad, la planta será una pieza clave en la estrategia energética de la ciudad, ayudando a reducir las emisiones y fomentando el uso de energías renovables. planeado, en septiembre de 2026 el proyecto comenzará a operar, lo que puede marcar un antes y un después en la forma en que la comarca del Baix Llobregat y L'Hospitalet gestionan sus residuos y aprovechan sus recursos para la producción de energía.

Un campo y medio de fútbol al sol



LA GRAN PÉRGOLA DEL CENTRO COMERCIAL ALCAMPO GENERARÁ HASTA 4.442 MWH ANUALES, EL EQUIVALENTE AL CONSUMO ENERGÉTICO DE 1.200 HOGARES, Y REDUCIRÁ LAS EMISIONES DE DIÓXIDO DE CARBONO EN 1.155 TONELADAS

El aparcamiento del centro comercial Alcampo de Sant Boi tendrá la mayor pérgola fotovoltaica metropolitana formada por 7.055 paneles

La instalación abastecerá de energía a los servicios y equipamientos municipales que solo usarán fuentes renovables antes del año 2030

Laura García Martínez

El Área Metropolitana de Barcelona (AMB) ha anunciado la inminente construcción de una gigantesca pérgola de generación de energía solar en el aparcamiento del centro comercial Alcampo de Sant Boi de Llobregat. Cuando entre en funcionamiento, esta singular instalación, que generará una potencia pico de 3,25 MWp, se convertirá en la mayor de todo el territorio metropolitano y en la quinta más grande de toda Cataluña, según el Registro de Autoconsumo en Cataluña (RAC).

La alcaldesa de la ciudad, Lluïsa Moret (PSC) ratifica que “la instalación de esta pérgola es la actuación más importante para generar energía solar fotovoltaica para los equipamientos y servicios municipales de Sant Boi” de todas las previstas en el proyecto *Sant Boi tiene Energía* (a ejecutar durante el Plan de Mandato 2023-2027). Además, la importante capacidad de carga de la instalación solar permitirá “compartir los excedentes con la ciudadanía, especialmente con familias en situación de vulnerabilidad”, agrega la primera edil. Las dimensiones de la pérgola son igual de ambiciosas que los objetivos que se van a perseguir con ella y entre los que Moret destaca “que antes de 2030, el 100% de los consumos diurnos de energía de los equipamientos

municipales provengan de energía renovable. Será un paso adelante muy significativo en nuestra apuesta por la transición energética”, subraya la alcaldesa. En total, la pérgola alumbrará a un conjunto de 39 equipamientos públicos locales (entre ellos escuelas, polideportivos y *casals de barri*) como el Polideportivo La Parellada, el Centro de Servicios, la Biblioteca Jordi Rubió i Balaguer, la comisaría de la Policía Municipal, el Mercat de Sant Jordi y el complejo multidisciplinar de Can Massallera.

La instalación de esta gran pérgola también forma parte del Programa Marco de Energía y Clima del Área Metropolitana de Barcelona (AMB). La estructura contará con 7.055 paneles solares que cubrirán una superficie de 15.334 m², el equivalente a un campo y medio de fútbol. Se estima que el ingenio generará hasta 4.442 MWh anuales, suficientes para abastecer el consumo energético de 1.200 hogares y reducir en 1.155 toneladas las emisiones de dióxido de carbono, comparable a las emisiones de 257 vehículos de gasolina.

Beneficios económicos y ambientales

Desde el Ayuntamiento de Sant Boi destacan que la energía generada por la pérgola del parking del Alcampo supondrá un ahorro estimado de 150.000 euros anuales en la factura eléctrica municipal. El consistorio local lleva tiempo aplicando medidas para reducir el consumo energético (por ejemplo, instalando paneles solares en la cubierta de una veintena de equipamientos) pero la pérgola comportará

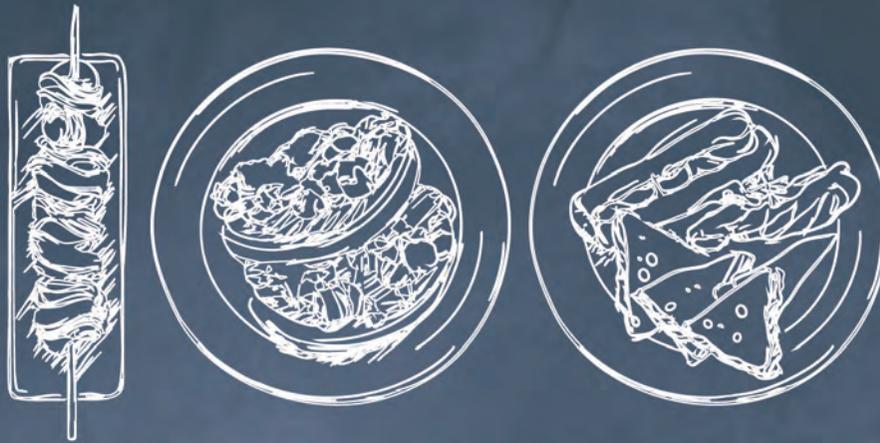
“dar un salto cualitativo, porque será 40 veces mayor que cualquiera de las instalaciones previas. Con ello, conseguiremos que el 75% de la energía eléctrica consumida por el Ayuntamiento sea generada de forma local y renovable”, señalan las mismas fuentes. Al ahorro habrá que sumar el beneficio ambiental (energía verde y de proximidad).

Janet Sanz, vicepresidenta d'Acció Climàtica i Agenda Estratègica Metropolitana del AMB, quee estuvo en el acto de presentación de la instalación, incide en que la pérgola gigante de Sant Boi supone “un desafío” porque va a forzar a actuar de forma coordinada a la administración metropolitana, al ayuntamiento, a los equipamientos conectados a la red y al propio centro comercial. Y es que este tipo de proyectos “no serían viables y no se llevarían a cabo si no fuera desde la escala local metropolitana” y con una mirada social, asegura Sanz.

Aunque no hay vecinos en las proximidades de la futura pérgola si que hay un intenso flujo de clientes al centro comercial, lo que va a implicar un plan de actuación para “limitar al máximo las molestias a los usuarios del aparcamiento” durante el periodo de obras, que se intentarán acelerar todo lo posible, avanza la vicepresidenta d'Acció Climàtica i Agenda Estratègica Metropolitana. “Nunca estará toda la zona cerrada y se reducirán o detendrán los trabajos en los momentos de máxima actividad comercial, como los

Continúa en la página 14 ➔

L'H
100
CENT ANYS
DE CIUTAT



TAPA+
BEGUDA
4
euros

PRIMAVERA DE TAPES

*Ruta gastronòmica
del Centenari*

≡ L'HOSPITALET, ≡
DEL 23 AL 27 D'ABRIL DE 2025



Més informació:
hospitaletturisme.l-h.cat



#lhturisme
@lhturisme

L'HTURISME
L'HOSPITALET



Ajuntament de L'Hospitalet

PÀGINES ESPECIALS DE SOSTENIBILITAT I MEDI AMBIENT

→ Viene de la página 12

viernes por la tarde y los sábados”, aseguran también desde el Ayuntamiento. El plan ejecutivo definitivo aún está por definir pues solo se han convocado las primeras reuniones.

Durante la ejecución del proyecto se mejorará el aparcamiento con la creación de una zona de estancia con arbolado. Además, se repondrán todos los árboles que sean retirados durante los trabajos y los ejemplares se concentrarán en dos áreas, en las que se instalarán bancos para sentarse. Separar los árboles del propio aparcamiento “mejorará su funcionalidad ecosistémica, su crecimiento y su mantenimiento”, argumentan fuentes municipales. También se tendrá en cuenta “la perspectiva de género, especialmente en lo que se refiere a la iluminación, que incrementará la seguridad y visibilidad en el espacio público”, añade Janet Sanz. Así, en la parte interior de la pérgola se instalarán 170 luminarias de led, que mejorarán notablemente las actuales condiciones de luz, y que serán coordinadas por un sistema de telegestión inteligente del flujo luminoso, lo que garantizará “un óptimo nivel lumínico de la zona de aparcamiento tanto de noche como de día, independientemente de las condiciones meteorológicas o la hora del día,” subraya la vicepresidenta metropolitana.

Aprovechando la instalación de la nueva pérgola se mejorará el asfalto del aparcamiento del centro comercial, que se pavimentará de nuevo, y la implementación de espacios transitables con sombra reducirá la temperatura del parking, lo que aumentará el confort de los usuarios. Además, está previsto que en fases posteriores la infraestructura incorpore una zona de recarga de vehículos eléctricos.

Inversión compartida

Las obras están programadas para iniciarse durante el segundo semestre de este 2025. El Ayuntamiento de Sant Boi aporta los terrenos municipales donde se instalará la pérgola además de 1,2 millones de euros. El AMB, con el apoyo de los fondos europeos Next Generation (dos millones de euros, 26% del total de la inversión) financiará el resto hasta completar los 7,3 millones de euros del presupuesto global. El AMB también asumirá la ejecución de la obra y su mantenimiento durante los próximos 25 años.

El consistorio de Sant Boi ya ha desarrollado en la ciudad otros proyectos pioneros en energía renovable, como la caldera de biomasa forestal de proximidad en la Parellada, que proporciona calefacción y agua caliente a varios equipamientos municipales, concretamente a los tres que se han conectado a una red de calor: una escuela, un polideportivo y un campo de fútbol. “Es una apuesta más habitual en zonas rurales, pero muy singular en el territorio metropolitano”, aseguran fuentes municipales.

Para la planificación de la pérgola se han tomado como referencia otras infraestructuras locales similares, como la fotoliner de Sant Boi, ubicada en la calle Josep Torres i Bages, e instalaciones internacionales, como la sede de Volkswagen Group France en Villers-Cotterêts. “A nivel estatal no hay referentes de esta magnitud, por lo que este proyecto marcará un precedente”, sostiene Moret.

Antes del primer semestre del año 2026, el AMB prevé la construcción de 151 nuevas instalaciones solares, que producirán de forma conjunta una cantidad de energía equivalente al consumo de más de 6.100 hogares (16,4 MWp de



potencia en total), lo que representará el 6,32 % del consumo energético de todos los suministros municipales.

Aunque la estrategia de implantación de energías renovables de la AMB es relativamente nueva, el crecimiento de la energía solar fotovoltaica ha sido muy grande en los últimos años. Prueba de ello es que, entre 2023 y 2025, se han multiplicado por seis el número de instalaciones de este tipo en el territorio metropolitana, donde actualmente funcionan 13.841 instalaciones fotovoltaicas de autoconsumo (entre públicas y privadas) capaces de generar un total de 132,90 MWp de potencia.

La administración metropolitana ha adquirido experiencia en la instalación de este tipo de infraestructuras de diversas formas. Una de ellas es la instalación de cubiertas solares en equipamientos públicos y fotolineras (instalaciones que permiten cargar vehículos eléctricos con energía solar) financiadas con fondos propios o europeos. Otra son los ESCO, una modalidad de contratos públicos dirigidos a empresas de servicios energéticos interesadas en invertir en instalaciones fotovoltaicas. Estas empresas recuperan la inversión a través del ahorro que generan con el autoconsumo en los suministros municipales.

Desde 2002, el Ayuntamiento de Sant Boi impulsa el proyecto estratégico *Sant Boi tiene Energía*. “Acompañar a la ciudadanía en la transición hacia energías limpias, es uno de nuestros grandes retos”, confirma la alcaldesa. Entre las iniciativas en marcha destaca la Oficina Municipal de

Esta previsto que la pérgola incorpore una zona de recarga para vehículos eléctricos



ARRIBA: PLAFÓN CON INFORMACIÓN DE LA PÉRGOLA EN SU FUTURO EMPLAZAMIENTO. ABAJO: LA VICEPRESIDENTA DEL AMB, JANET SANZ (IZQUIERDA), Y LA ALCALDESA DE SANT BOI, LLUÏSA MORET, EN LA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Energía Sostenible (el punto de referencia en la labor de concienciación e información que lleva a cabo el Ayuntamiento) y que incluye la realización de auditorías energéticas gratuitas en los hogares y comercios, la difusión de material informativo para incrementar la eficiencia de los consumos, el asesoramiento individualizado para gestionar trámites con las compañías suministradoras o el acompañamiento a las comunidades interesadas en la instalación de paneles solares fotovoltaicos en sus edificios.

Con la construcción de la pérgola solar del Alcampo, Sant Boi da un paso decisivo en su apuesta por la sostenibilidad, combinando eficiencia energética, justicia social y mejora del entorno urbano. Este proyecto no solo generará energía limpia y reducirá las emisiones de carbono, sino que también beneficiará a la comunidad local, garantizando un acceso más equitativo a las energías renovables. ///

Aigües de Barcelona i el Barcelona Open Banc Sabadell consoliden la sostenibilitat del Trofeu Conde de Godó per reduir-ne les emissions i la petjada hídrica

Per tercer any consecutiu, Aigües de Barcelona i el Barcelona Open Banc Sabadell col·laboren amb solucions sostenibles per enfortir la sostenibilitat del torneig Conde de Godó

L'any passat, aquestes mesures van permetre evitar més de 300 quilos de plàstic, així com l'equivalent a més de 3.000 quilos d'emissions de carboni i 40 metres cúbics de petjada hídrica

Redacció

Aigües de Barcelona i el Barcelona Open Banc Sabadell col·laboren per tercer any consecutiu per impulsar el Trofeu Conde de Godó, que enguany arriba a la 72a edició i es disputa del 12 al 20 d'abril, com a esdeveniment esportiu de referència internacional en la gestió sostenible i el respecte al medi ambient. Per això, impulsen diverses iniciatives que fomenten la sostenibilitat durant el torneig tot reduint-ne l'impacte ambiental.

En aquest sentit, Aigües de Barcelona col·laborarà amb la instal·lació de catorze fonts d'aigua de l'aixeta, en onze ubicacions de l'esdeveniment, repartirà ampolles reutilitzables per contribuir a la reducció de residus i participarà un any més en el càlcul de la petjada de carboni i la petjada hídrica, per continuar implementant de manera orientada el Pla de sostenibilitat elaborat en edicions prèvies. Cal recordar que per cada 1.000 litres d'aigua de l'aixeta, s'estalviaran 44 quilos de residus i 453 quilos d'emissions de diòxid de carboni equivalents.

L'aliança per consolidar la sostenibilitat del torneig del Barcelona Open Banc Sabadell - Trofeu Conde de Godó i reduir-ne les emissions i la petjada hídrica ha permès, en la darrera edició, evitar més de 300 quilos de residus, i també l'equivalent a 3.000 quilos d'emissions de carboni i més de 40 metres cúbics de petjada hídrica.

Accions de sensibilització: Play for the Planet

La col·laboració entre Aigües de Barcelona i el Barcelona Open Banc Sabadell es concreta també en altres accions durant el torneig, com ara la conferència oberta a la ciutadania, Play for the Planet, sobre *Sostenibilitat en grans esdeveniments esportius*, en la qual es debatrà la rellevància de la sostenibilitat en l'esport.

Referents en l'àmbit de la sostenibilitat

En els darrers anys, el Barcelona Open Banc Sabadell ha implementat mesures que l'han convertit en un esdeveniment esportiu de referència en la gestió sostenible. En aquest sentit, és el primer torneig del circuit ATP a l'aire lliure sense fums; impulsa la regeneració i reutilització de l'aigua per al reg d'espais verds i la hidratació de les pistes de terra batuda; contribueix a la reducció de plàstics fomentant el consum d'aigua de l'aixeta i



Aigües de Barcelona instal·larà un any més diversos punts d'aigua de l'aixeta i repartirà ampolles reutilitzables per contribuir a la reducció de residus

repartint gots compostables; promou el reciclatge i classificació dels residus; impulsa la mobilitat sostenible; aposta pel producte local i de temporada, i disposa d'una il·luminació LED de baix consum, entre d'altres.

Per tot això, el torneig va rebre el 2018 el certificat ISO 20121 de gestió d'esdeveniments sostenibles, així com la distinció de Barcelona Biosphere el 2019 pel seu compromís amb la sostenibilitat turística de la ciutat.

La col·laboració d'Aigües de Barcelona en aquest esdeveniment s'emmarca en la seva determinació per **liderar la transició ecològica** i avançar cap a la **neutralitat climàtica** de

les seves emissions **l'any 2050**, sempre en cooperació amb les administracions, les entitats i la ciutadania del territori. L'esforç de la companyia en la seva estratègia i accions vers l'emergència climàtica en els eixos d'adaptació, mitigació i lideratge climàtic, li ha valgut el reconeixement de la International Water Association (IWA) com a **Climate Smart Utility** el 2022. Es tracta del primer reconeixement que rep una companyia de gestió del cicle integral de l'aigua a Catalunya, que a més d'avaluar i **impulsar l'acció climàtica** d'Aigües de Barcelona, permet crear una xarxa de pràctiques ambientals de referència amb altres agents del sector. **///**

VALENTINA SALAZAR, ganadora de la undécima edición de MasterChef Junior y 'Carxofa d'Or' de Sant Boi 2025

“Viendo el programa, desde pequeña ya me decían que de mayor iba a ir a MasterChef”

El 9 de enero de 2025 vimos en las pantallas de nuestros televisores cómo Valentina Salazar Noriega (Sant Boi de Llobregat, 2015) saltaba sin parar tras escuchar a Pepe Rodríguez pronunciar su nombre: había ganado la undécima edición de MasterChef Junior. Y triunfó haciendo honor y mención durante todo el concurso a su familia y a su querido Sant Boi y con una destreza nada propia de una niña de su edad. Por este motivo (sobre todo pero no solo por eso), acaba de ser distinguida con la 'Carxofa d'Or 2025', concedida por su ciudad natal en reconocimiento a su labor en favor de la gastronomía local, en general, y de la excelente alcachofa de la tierra, en particular.

Marina Sánchez Tabuena

Valentina lo que le gusta es el arte, que son sus alas. Y las alcachofas, que son sus raíces. Tiene por delante toda la vida, un lienzo en blanco que, como es normal, todavía no sabe cómo va a rellenar. Lo único que tiene claro es que a ella le mueve el arte, sea cocinando, actuando o cantando. O todas a la vez. Solo el tiempo lo dirá.

Antes de nada, ¡enhorabuena por la victoria en MasterChef! ¿Cuándo decidiste presentarte al concurso?

¡Muchas gracias! La verdad es que a mí, desde pequeña, cuando veía el programa me decían “de mayor vas a ir a Masterchef” y yo siempre había querido ir. Y ya cuando me apunté y fueron pasando los *castings* ya dije “allá vamos, a probar”.

Cuando te presentaste, ¿pensabas que ibas a ganar?

Yo desde un inicio dije “voy a probar y lo que salga saldrá” y por supuesto que en los *castings* no pensaba que iba a ganar, no me lo imaginaba.

¿Cómo son los jueces en el tú a tú?

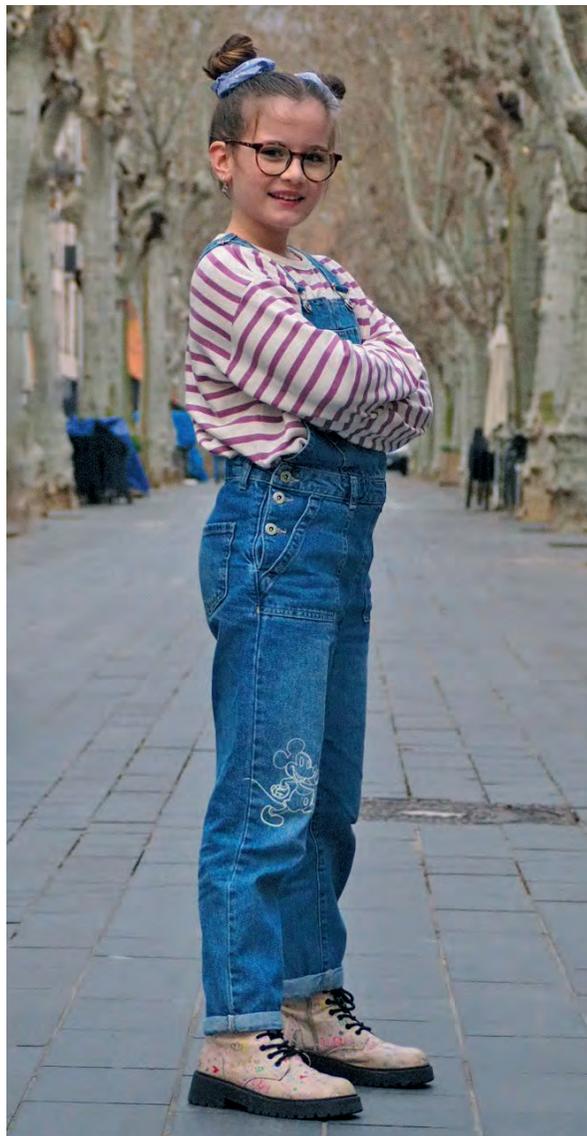
En la tele parecen mucho más estrictos y duros, pero cuando los conoces son súper majos y súper divertidos.

¿Y te daba vergüenza que hubiese tantas cámaras todo el rato?

En el primer programa daba mucha impresión tener ahí todas las cámaras, pero una vez ya fueron pasando los programas, me fui acostumbrando.

¿Qué destacas de tu paso por MasterChef?

Yo me lo he pasado increíblemente bien, ha sido una experiencia increíble. Todo lo que vemos en la tele, en persona es tan diferente...



VALENTINA, POSANDO EN EL CENTRO DE SANT BOI

¿Cuál ha sido tu prueba preferida?

Me gustó mucho la prueba en la que nos hicieron hacer pescado porque es mi especialidad. Y también el día de la final, claro.

¿Te ha costado guardar el secreto de que habías ganado desde que se grabó la final hasta que se emitió?

El programa acaba de grabarse en octubre y se empieza a emitir en diciembre, y la final se emite en enero. También tienes que guardar el secreto de que eres concursante. Yo creo que es lo más complicado: quieres contarlo, quieres decirlo, pero no puedes porque si no le quitas toda la gracia al programa.

Cuando Pepe dice tu nombre como ganadora, ¿qué es lo primero que piensas?

Al principio no me lo creía, era todo muy surrealista, pero yo creo que me lo curré mucho y todo esfuerzo tiene su recompensa. Estuve súper cómoda trabajando con Ana y, después de todo ese trabajo y esfuerzo, cuando Pepe dijo mi nombre me

sentí súper orgullosa de mí misma.

¿Qué crees que hubieses sentido si no hubieses ganado esa final?

Si en la final no hubiese ganado, estaría también muy orgullosa de mí misma porque llegar hasta allí ya es un gran premio y estaría muy contenta, orgullosa y emocionada por mi compañera Ana.

¿Qué ha significado para ti ganar?

Ha significado totalmente un orgullo. Estoy súper orgullosa de mí. Es un paso enorme al mundo de la cocina y al mundo gastronómico y una oportunidad increíble para seguir aprendiendo. Ha sido una pasada. Y también una puerta abierta a todo: al teatro, al arte.

¿Qué tienes tú de diferente que te haya hecho ganar?

Todos nos lo curramos muchísimo y creo que al final yo trabajaba muy concentrada, me focalizaba mucho en lo mío y no me distraía por los demás. Porque era mi programa, tenía que vivirlo yo y no vivirlo por los demás. Y siempre me he alegrado por mis compañeros, aunque yo me llevara la peor puntuación. Me alegraba por ellos, porque el esfuerzo que hacían tenía su recompensa.

¿Qué has aprendido de tus compañeros?

Que son todos súper amables y que no hay que rendirse nunca. Ellos me han mostrado muchísimo esfuerzo y muchísimo amor y cariño. Al final, hemos formado todos una gran familia porque hemos estado un mes y medio en el que pasábamos la mayor parte del tiempo juntos grabando.

¿Y qué crees que se llevan ellos de ti?

Yo creo que también un poco lo mismo: yo también he intentado dar todo el amor, todo el cariño y toda la ayuda que he podido, y espero que ellos también se hayan llevado esa parte de mí. Los quiero mucho.

¿Ha cambiado tu vida desde que se supo que ganaste?

Muchísimo. Mucho, mucho. Aparte de todo este mundo nuevo de la fama, he entrado en el mundo de la cocina, de la gastronomía. Ahora cocino muchísimo más y me ha abierto muchísimas puertas. Y me intereso más por técnicas. De hecho, para mi *cumple* me han regalado un sifón.

¿Y la fama cómo va?

Ahora ya más acostumbrada, pero al principio fue todo una locura. Yo no conocía nada este mundo y la gente venía y me decía que me conocía, yo estaba un poco desorientada. Pero ahora ya lo he ido normalizando.

¿Cómo empezaste a cocinar?

Yo empecé a cocinar desde muy pequeña porque ya tenía esa pasión por el arte. Empecé a cocinar con mi tía y mi madre y hacíamos bizcochos, postres, que al final es lo más difícil pero también es por lo que se empieza a cocinar. Eso, en mi casa cocinaba cositas.

La cocina es arte para ti.

Totalmente, para mí la cocina es un arte. Y el arte es mi

pasión, tanto la cocina, como el teatro, como el canto, como el baile. Es mi pasión.

¿Cómo eres en la cocina?

En la cocina soy divertida: me gusta mucho experimentar con nuevos sabores e ingredientes. Pero sobre todo soy muy ordenada y limpia.

¿Tienes cocinero preferido?

Tengo varios: Jordi Cruz, Jordi Roca y Martín Berasategui.

Fuiste al ABaC hace poco, ¿qué tal la experiencia?

¡Genial! Tuve la suerte de poder degustar su menú y me encantó. Inventarte esos platos y que te salgan bien es muy difícil, tienes que tener una mente increíble. Me lo pasé genial, me pareció precioso.

Tu plato estrella.

El pescado.

¿Te piden que cocines en las celebraciones familiares?

En Nochebuena cociné para toda la familia: hice tres lubinas al horno, con patata y zanahoria. Y me dijo mi tía "¿quieres que le pida al pescadero que las limpie?" y le dije que las quería limpiar yo. Y limpié las tres lubinas yo sola.

Háblame de tu abuela...

Desde bien pequeña he cocinado con ella, sobre todo comida tradicional: lentejas, que fue el plato con el que pasé el *casting*, estofado de patata, arroz, garbanzos... platos que son muy tradicionales, de cuchara. Eso es lo que más me ha enseñado ella. Y luego he ido aprendiendo las técnicas de vanguardia en el programa.

Háblame de lo que es tu familia para ti.

Mi familia lo es todo, siempre me han estado apoyando y aunque no me salgan las cosas como yo quiero, siempre están ahí.

En Sant Boi te tienen como una ciudadana destacada: estrella de 'la Carxofada'.

Y se lo agradezco mucho. Yo quería nombrar a Sant Boi en mi plato en la final porque es mi hogar. Estoy muy agradecida de haber participado en la *Carxofada*, de que hayan contado tanto conmigo: han puesto pancartas, me han dado la *Carxofa d'Or*... Se han volcado. Podrían haberlo dejado pasar una vez acabó el concurso. Es todo un orgullo que me hayan tenido tan en cuenta, estoy muy agradecida.

Las alcachofas, ese producto tan 'baixllobregatí', ¿por qué es tan especial para ti?

A mí me gusta mucho la alcachofa, la tomo mucho al horno, en tortilla de alcachofa y también es muy especial porque en Sant Boi tenemos la *Carxofada*. Y es importante porque es un producto muy bueno, de proximidad y muy importante aquí. Y porque los payeses del Parc Agrari trabajan muchísimo para conseguirlo.

¿Acompañas a tus padres a la compra?

Cuando puedo sí, y siempre me han intentado transmitir que hay que consumir producto local, de proximidad, de los payeses



VALENTINA SALAZAR, JUNTO AL TROFEO DE GANADORA DE LA UNDÉCIMA EDICIÓN DE MASTERCHEF JUNIOR

de aquí. Cada vez me gusta más ir a hacer la compra y controlarlo más. Además, ahora tengo en mente platos con ingredientes un poco raros y los voy a comprar con mis padres. Pero la verdad es que luego no encuentro el momento de hacerlos.

¿Nos puedes recomendar una receta con alcachofa?

Así fácil y que me guste mucho te diría una tortilla de alcachofa: cueces las alcachofas, las echas a la sartén y las salteas, y luego haces la tortilla juntando los huevos con la alcachofa.

También haces teatro musical.

Lo practico, es un arte y me encanta. Es mi pasión.

¿Has pensado ya a lo que te quieres dedicar?

Yo me quiero dedicar al arte, a ser actriz, pero también quiero seguir cocinando. No quiero dejar de cocinar, pero quiero hacerlo mientras me dedico a ser actriz de teatro.

Has dicho que MasterChef te ha abierto puertas para tus otras vertientes artísticas. ¿Por qué?

Porque tengo proyectos nuevos, ahora hay un proyecto muy chulo en un teatro de Barcelona. Aún no puedo contar mucho pero el director del proyecto es Roger Cantos y el director musical es Pep Sala (de Sau). Y será una obra infantil. Vienen cosas chulas...

¿Y a nivel culinario tienes algún otro proyecto?

En junio voy cuatro días al *Basque Culinary Center*, luego iré a los campamentos de MasterChef. Y voy también a la Feria de Gran Canaria a dar unos talleres de cocina a niños.

¿Cuál es tu mayor virtud?

Trabajo muy concentrada y soy muy cariñosa, muy amorosa. Y todo lo que me propongo lo consigo y, cuando no lo consigo, al menos me esfuerzo. No es que quiera una cosa y lo consiga, porque no siempre lo consigo, pero de todas maneras me esfuerzo igual.

¿Y tu mayor defecto?

A veces a lo mejor me pongo un poco nerviosa y no me salen las cosas y es ahí cuando empiezo a equivocarme. Básicamente, soy muy perfeccionista y me gusta hacer las cosas muy bien, y eso puede ser muy bueno o muy malo. ///

LA CLAU

“Tenía claro que quería hacer un menú que tuviese alcachofa”

¿Cómo es el proceso de crear un menú para la final?

A nosotros nos dejan pedir ayuda a quien queramos porque no tenemos esa capacidad para crear un menú. Yo pedí ayuda a Eric y Carlos, los chefs de Gastrogaratxe, en El Prat. Tenía claro que quería hacer un menú que tuviese alcachofa, representando La Carxofada de Sant Boi, que hubiese pescado y un postre muy vistoso; entonces ellos me ayudaron diciéndome con qué combinar la alcachofa, cómo elaborarla... pero yo desde un inicio sabía que quería hacer algo con alcachofa. Ellos me preguntaban si quería hacer algo y si les decía que no, me respetaban totalmente y me daban otras ideas, yo tenía bastante claro lo que quería. Ellos me fueron orientando y ayudando a llevar al plato lo que tenía en mi cabeza, con técnicas, ingredientes, sabores, combinaciones.

Para el postre, por ejemplo, hiciste un algodón de azúcar de mora, ¿fue tu idea?

Yo quería hacer un postre con algodón de azúcar y que fuese muy vistoso, y ellos me dijeron que pusiese mora, que pusiese especias chinas en el crumble...

¿Y cómo los conociste?

Pues nos los recomendaron amigos de mis padres que conocían el restaurante. Luego en el programa te dicen que reduces o acabes de retocar alguna elaboración, pero la idea tienes



'SANT BOI, UN LUGAR PARA SOÑAR', UNO DE LOS PLATOS DEL MENÚ ON EL QUE VALENTINA GANÓ EN LA FINAL DE MASTERCHEF JUNIOR.

que tenerla ya hecha. Durante el programa, detrás de cámaras, hay chefs, que son los que nos dan clases durante el tiempo que estamos allí, y ellos son los que nos dicen los retoques finales del menú de la final, pero el menú tienes que presentarlo redactado unas semanas antes. De hecho, lo presentamos los cinco semifinales, aunque al final solo las finalistas lo elaboramos.

En el menú final, tu primer plato se llamó: “Sant Boi, un lugar para soñar” y has llevado a Sant Boi por bandera durante todo el concurso. ¿Qué significa para ti?

Es mi tierra, es mi hogar, me encanta Sant Boi y lo quiero muchísimo.

MDS: 25 llegendes de viatge submarí



EL SALÓ SECTORIAL MEDITERRANEAN DIVING SHOW (MDS) ORGANITZAT A LA FIRA DE CORNELLÀ ÉS L'ESDEVENIMENT DE REFERÈNCIA A CATALUNYA PELS AMANTS DEL BUSSEIG I HA FET 25 ANYS AMB UN ROTUND ÈXIT DE PÚBLIC

El Mediterranean Diving Show, l'esdeveniment de referència pels amants del busseig de Cornellà ha arribat a la vinticinquena edició

La fira, que es va deslliurar del Saló Nàutic, ha ocupat més de 8.000 metres quadrats de superfície i ha reunit 140 expositors del sector

Anabel Castillo Ruiz

A l'Estartit, a pocs quilòmetres de la costa, s'amaga un dels secrets millor guardats del Mediterrani. Un paradís subaquàtic i una de les millors zones de busseig d'Espanya i Europa. Es tracta del Parc Natural de Montgrí, les illes Medes i el Baix Ter, un espai protegit que s'ha convertit en punt de referència a escala internacional. Però aquest no és l'únic racó on gaudir del busseig a Catalunya. Tal com assenyala Laura de Miguel, adjunta de gerència de la Federació Catalana d'Activitats Subaquàtiques (FECIDAS), "Catalunya compta amb un entorn marí excepcional i una gran diversitat de punts d'immersió al llarg de tot el seu litoral". I per descobrir aquest món marí inexplorat per a molts, ens n'hem d'anar a la Fira de Cornellà de Llobregat on s'han presentat aquest passat mes de març en una fira els secrets subaquàtics millor guardats de Catalunya. Concretament, s'ha fet al Mediterranean Diving Show (MDS), l'esdeveniment de referència a Catalunya pels amants del busseig i també pels curiosos de l'esport. I és que justament el MDS celebrava enguany el seu 25è aniversari, ocupant més de 8.000 metres quadrats de superfície i reunint més de 140 expositors del sector, la

qual s'ha convertit "en l'edició més internacional en la història, amb un èxit rotund de públic", avança l'organització.

"La Fira va néixer com el primer Saló Monogràfic del Submarinisme a Espanya, ja que fins aleshores no existia cap esdeveniment dedicat exclusivament a aquest sector", explica Ernest Marco, gerent del MDS. A la dècada dels noranta, el submarinisme tenia presència dins el Saló Nàutic de la Fira de Barcelona, però el sector reclamava una fira pròpia. Tanmateix, no va ser fins a l'any 2000, quan es va celebrar la primera edició del Saló de la Immersió. Des de llavors, l'esdeveniment ha crescut significativament. "Vam començar amb 40 expositors i, en aquesta edició, ja hem comptat amb 140", destaca Marco.

Marques de renom internacional

La Federació Catalana d'Activitats subaquàtiques, una de les participants habituals de la Fira de Cornellà, ha compartit espai amb marques de renom internacional dins el sector. Com Cressi, firma italiana líder en el disseny i producció de material de busseig, i PADI, una de les principals associacions professionals d'instructors de busseig. A més, enguany la Fira ha comptat amb un 26% d'expositors nous. Però no només això... Aquesta última edició ha destacat per la gran presència de participants internacionals, amb més de 27 expositors procedents de 20 països diferents. Tal com indica Ernest Marco: "Aquesta edició és la més global de totes les

que hem organitzat, ja que hem comptat amb la participació d'expositors procedents de quatre continents diferents. Hem tingut representants d'Àsia (Japó, Filipines, Indonèsia, Singapur, Aràbia i Jordània), d'Àfrica (Egipte, Cap Verd, Moçambic i les Maldives), d'Amèrica (Estats Units i Mèxic) i d'Europa (Itàlia, França, Finlàndia, Portugal...)"

I tot això succeeix en un moment en què les activitats subaquàtiques estan guanyant pes al territori. De Miguel, com a representant de FECIDAS, destaca, per exemple, el Campionat Mundial de Fotografia i Vídeo Subaquàtic, que se celebrarà a l'Estartit del 6 al 12 d'octubre. Aquesta competició tindrà lloc al idíl·lic Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter. A més, en el marc d'aquest esdeveniment, es disputarà el primer Campionat del Món de Fotografia Submarina Inclusiva, una competició pionera en què persones amb discapacitat d'arreu del món podran capturar imatges sota l'aigua.

De Miguel també traça una radiografia de les pràctiques subaquàtiques que es practiquen al territori. En l'actualitat concretament es compta amb vuit disciplines esportives, que es poden agrupar en dues grans categories: el busseig amb escafandre autònom i l'apnea. "Dins de l'apnea, més enllà de la modalitat tradicional, estan guanyant protagonisme disciplines emergents com la natació amb aletes, el rugbi subaquàtic, l'hoquei subaquàtic i la fotografia subaquàtica en apnea". I pel que fa a el busseig, també compten

” La **fira** va néixer com el **primer Saló Monogràfic del Submarinisme a Espanya**

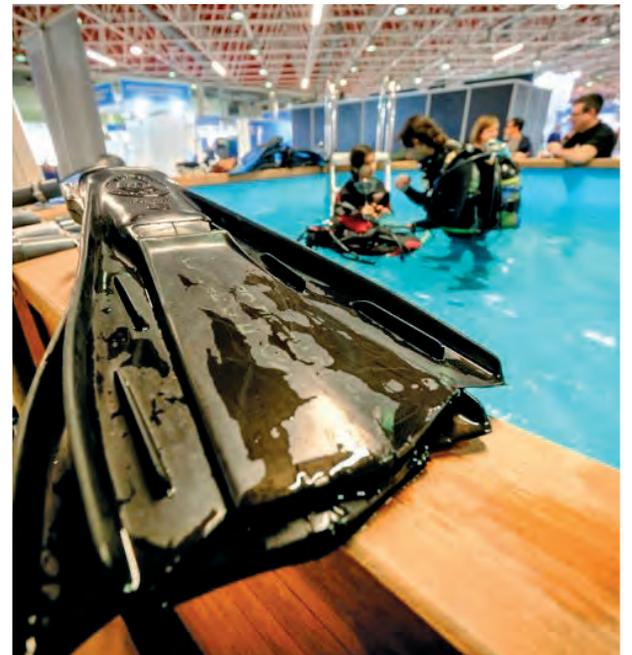
amb disciplines com la fotografia i el vídeo submarins amb escafandre. A més, existeixen nombroses iniciatives centrades en la protecció del medi marí, així com en la promoció de la igualtat i la inclusió dins dels esports subaquàtics.

En aquest sentit, De Miguel revela la importància que per a ells té l'acte de federar-se. “La Federació no és només una entitat esportiva, sinó que també impulsa diversos projectes socials en àmbits com el medi ambient, la inclusió i la igualtat. Això és possible gràcies a les persones que es federen, ja que com més gent formi part, més iniciatives es podran dur a terme en aquests àmbits”. En aquest sentit, FECIDAS entén que la participació dins el Mediterranean Diving Show és essencial, pel fet que aquesta a més de donar visibilitat a les activitats subaquàtiques, també visibilitzar la tasca social de la Federació. “Volem que la gent vegi que federar-se és una manera de contribuir socialment a la cura del medi marí”, afirma De Miguel.

Material reciclat i respectuós

Seguint aquesta línia de conservació marina, sostenibilitat i protecció ambiental, el Mediterranean Diving Show ha presentat com a novetat equips fets amb materials reciclats i respectuosos amb el medi ambient. Això, ha succeït en el marc de les jornades tècniques professionals del MDS (que han atret a més de 2.000 assistents) i on s'han debatut temes d'actualitat i sobre el futur del sector. Han destacat “la conferència sobre el busseig com a contribució a la protecció dels oceans, així com una altra ponència sobre la dimensió socio-econòmica de l'activitat marítima a Catalunya, un sector de gran rellevància per al territori”, comenta De Marco. A més, s'ha presentat la xarxa de monitoratge del canvi climàtic del Mediterrani, la més gran de la regió, impulsada pel projecte Observadors del Mar. I una gran novetat ha estat la presència de l'italià Umberto Pelizzari, rècord mundial d'apnea estàtica, de profunditat amb pes constant i amb pes variable. També cal destacar algunes activitats pràctiques per viure el submarinisme en directe, com la piscina del recinte, que ha acollit batejos d'immersió per a infants i demostracions d'apnea.

Els curiosos i aquells que s'han endinsat per primera vegada al saló han gaudit en directe del privilegi d'apropar-se al fascinant món subaquàtic. D'altra banda, els veterans i els amants del busseig han aprofitat una oportunitat única per preparar-se per a la temporada d'estiu. El MDS ha acompanyat l'edició de les *noces d'argent* amb una “excel·lent valoració” per part del públic i un balanç “favorable” per als expositors, qui han tingut l'oportunitat de presentar les seves innovacions, comercialitzar les seves ofertes i enfortir la visibilitat i el posicionament de les seves marques. Uns bons resultats que no són aliens a l'augment del 6% del volum de negoci de les activitats marítimes (o de l'economia blava) que l'any 2023 va arribar als 111 milions d'euros, segons un estudi presentat dins del MDS. //



ESQUERRA: AL MDS NO HAN FALTAT MARQUES DE RENOM COM 'CRESSI', DRETA: UN BATEIG D'IMMERSIÓ A LA PISCINA DEL RECINTE FIRAL

**8 MAIG
— 2025**

Cúbic, Viladecans
indi.cat

9a trobada anual sobre indústria
i innovació de Viladecans

GEOESTRATÈGIA INDUSTRIAL I TECNOLÒGICA:
ANTICIPAR-SE PER LIDERAR EL FUTUR

De la geoestratègia a la innovació:
Com la indústria es reinventa en un món competitiu

indi.cat
#FENTLINDI

Vine
**Inscriu-t'hi
aquí** →

Organitza

CoHaboren

Amb el suport de

El silencio como respuesta al ruido

David Aliaga

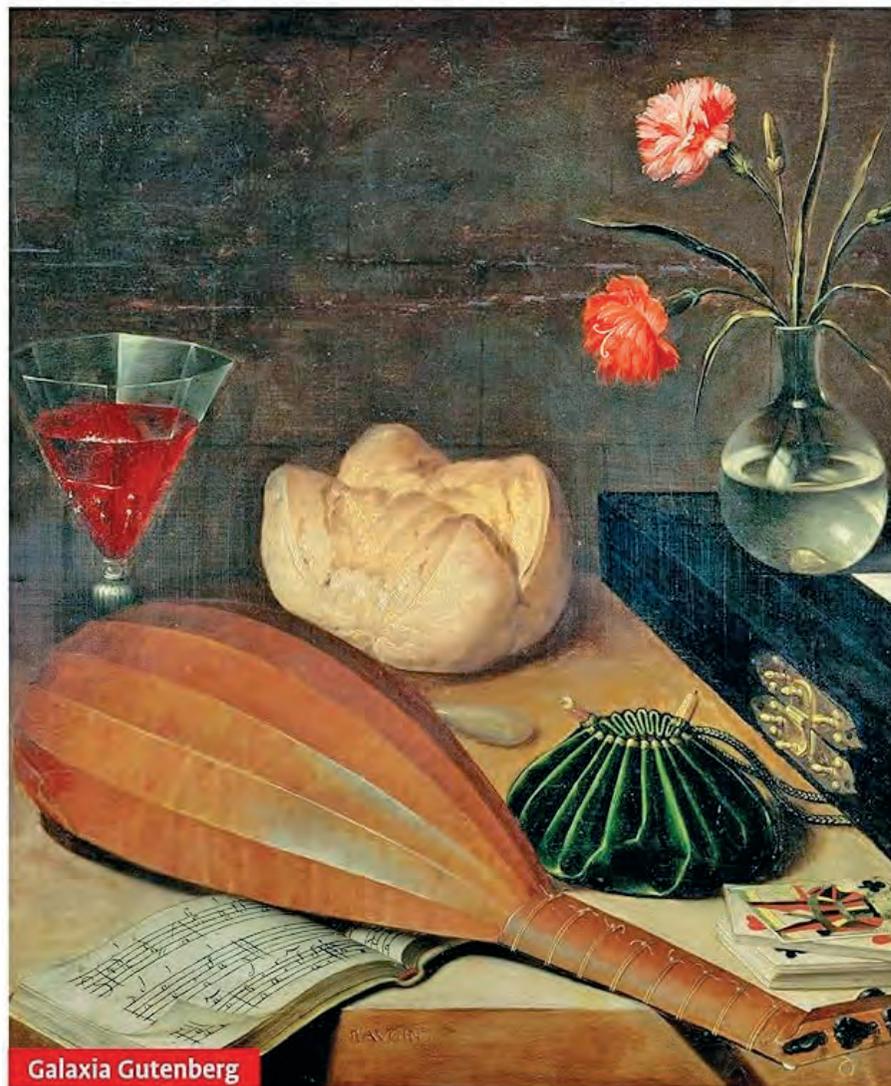
Apenas queda registro escrito de la vida del compositor y violagambista conocido como monsieur de Sainte Colombe. Sabemos de él que vivió en la segunda mitad del siglo XVII, que tal vez fue quien incorporó la séptima cuerda a su instrumento, que dio clases al célebre Marais... No mucho más. Y he de admitir que yo ni siquiera tenía noticia de su existencia hasta que hace unas semanas cayó en mis manos la novela *Todas las mañanas del mundo* (Galaxia Gutenberg, 2023) en la que el autor francés Pascal Quignard toma a este músico como protagonista.

La música es objeto de atención recurrente en la obra del escritor nacido en Verneuil-sur-Avre, él mismo intérprete de distintos instrumentos, entre los cuales, la viola de gamba y descendiente de un modesto linaje de organistas. Unos años antes de narrar estas estampas de una vida posible de monsieur de Sainte Colombe, escribió un breve relato sobre su discípulo que se publicó como parte del volumen *La lección de música* (Funambulista, 2005), en la que ya aparecía la iteración quignardiana del compositor. Pero incluso en ensayos y novelas que se ocupan en primera instancia de otros asuntos, Quignard ha deslizado su preocupación por el sonido como tema literario y filosófico, del proceso que ha conducido al ser humano desde sus primitivos gruñidos y balbuceos silábicos a las más sofisticadas composiciones. En *Butes* (Sexto Piso, 2011), escribió sobre aquel argonauta órfico que, en lugar de atarse al mástil de su embarcación, sucumbió al canto de las sirenas. En *El odio a la música* (Cuenco de Plata, 2012) compartió sublimes reflexiones a propósito de los peores usos de la música, que también puede ser elemento de tortura, como sucedió en los campos de exterminio, o banalizada hasta el extremo de lo insufrible como sucede en tantas cadenas de tiendas de ropa y supermercados.

Todas las mañanas del mundo también es un texto atravesado por reflexiones a propósito de la música. La escena más conmovedora de la novela —en la que el espectro de la esposa difunta de Sainte Colombe se le aparece al viudo cuando

Pascal Quignard Todas las mañanas del mundo

Traducción del francés de Esther Benítez



Galaxia Gutenberg

PORTADA DE LA NOVELA 'TODAS LAS MAÑANAS DEL MUNDO' DE PASCAL QUIGNARD (GALAXIA GUTENBERG)

años después de su muerte se atreve a volver a tocar la pieza que compuso en el instante primero del duelo— sirve como bellísima y sencilla metáfora de aquello que el hombre solo logra alcanzar durante el momento que dura la experiencia del arte y que se le escurre entre los dedos una vez cierra el libro, cuando vuelve la espalda al lienzo. O también: “La música está simplemente ahí para hablar de lo que

la palabra no puede hablar”, nos lanzará hacia el final de la novela este M. de Sainte Colombe ficcional en conversación con su aprendiz Marais.

Con todo, y a pesar de lo estimulante que resulta el pensamiento musical de Quignard y sus derivaciones, no ha sido la

” El interés por M. de Sainte Colombe se encuentra en su decisión de retirarse del mundo

veta temática de la novela por la que me he sentido más interpelado. Y es que el interés de una figura como la de monsieur de

Sainte Colombe no diría que se encuentre tanto en sus aportaciones al cuarto arte como en su decisión de retirarse del mundo, de guardar silencio y hurtarse a la vida pública, de consagrarse a la intimidad y a la música, también a sentir dolor y añoranza por la esposa prematuramente muerta. “Un día que concentraba la mirada en las ondas de la corriente, se adormeció y soñó que penetraba en el agua oscura y que moraba allí. Había renunciado a todas las cosas que amaba en esta tierra; los instrumentos, las flores, los pasteles, las partituras enrolladas, los ciervos volantes, los rostros, las fuentes de estaño, los vinos”, describe Quignard la radicalidad del deseo de su protagonista.

Ese deseo Sainte Colombe puede satisfacerlo solamente a medias, en parte por la existencia de dos hijas que han quedado su cuidado, y sobre todo por la insistencia del rey Luis XIV de que sirva como músico de cámara para él. El reclamo de la corte introduce en el texto la tensión entre la exigencia social de mostrarse y la voluntad del protagonista de permanecer en el ámbito de su intimidad. La elección del protagonista es la de permanecer retirado en su cabaña, con sus hijas, entre árboles y escuchando el arrullo del viento, incluso a pesar de las amenazas o el desprecio que conllevan. “Os vais a pudrir en vuestro fango, en el horror de las afueras, ahogado en vuestro arroyo”, le espeta un sacerdote enviado por el monarca. “Los ahogados sois vosotros”, replica Sainte Colombe.

La obstinación que Quignard imaginó para monsieur de Sainte Colombe en 1991 ha adquirido en los últimos años una nueva vigencia. La contemporaneidad parece configurarse como un rechazo total del modelo de vida y de relación con el arte que representa el protagonista de la novela. Los músicos o los escritores que marcan el presente no son quienes componen las obras más interesantes, sino aquellos que consiguen una mayor cuota de pantalla en los medios de comunicación y las redes sociales. Algunos editores, antes casi de leer un manuscrito, corren a averiguar cuántos seguidores tiene ese autor en Instagram o en TikTok. Muchas personas que comienzan a tocar un instrumento o que reciben clases de escritura creativa sienten antes el deseo de la popularidad que el impulso de crear una obra, de comunicarse, de abrirle una grieta a la realidad. Es decir, que la dinámica capitalista

Los músicos o escritores que marcan el presente son quienes consiguen una mayor cuota de pantalla

ha logrado imponerse y dominar también lo que significativamente llamamos industria cultural. Y es por esto que la figura que escribe Quignard resulta tan provocativa, inspiradora y reconfortante.

Provocativa e inspiradora por cuanto Sainte Colombe nos muestra la posibilidad de desafiar al rey, a la corte, al poder. Y reconfortante porque a pesar de su decisión de retirarse y de los malos augurios de sus detractores —“Moriréis consumido como un ratoncito en el fondo de vuestro gabinete de tablas, sin ser reconocido por nadie”, profetizan— su relación tan genuina con la creación ha logrado mantener vivo lo que de veras importa: no su nombre propio o su retrato, sino sus ideas y sus composiciones. ///



'FAMILIA HACIENDO MÚSICA', DEL PINTOR HOLANDÉS JAN MIENSE MOLENAER (1636) QUE RETRATA A MÚSICOS BARROCOS COMO MONSIEUR DE SAINTE COLOMBE

POST-DATA DESDE KRYPTON

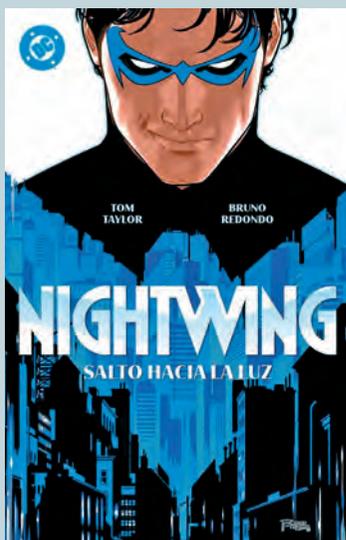
David Aliaga
PERIODISTA Y ESCRITOR



Nightwing: Salto hacia la luz

TOM TAYLOR Y BRUNO REDONDO

Como ya explicamos en las páginas de 'El Llobregat,' este mes de abril arranca una nueva etapa para DC Comics en nuestro país. Y justo esta semana han llegado a las librerías las primeras publicaciones del sello estadounidense con el marchamo de Panini. Además de un buen surtido de grapas con los episodios más recientes de Batman, Superman y compañía, el sello de raíz italiana deja ver algunas muestras de su apuesta por devolver a las manos de los lectores algunos de los títulos más potentes de DC, como es el caso del Nightwing de Tom Taylor y el ilustrador manchego Bruno Redondo. Una de las mejores etapas que se hayan narrado con el adulto que un día fue el sidekick de Batman como protagonista. ///



Los Cuatro Fantásticos de John Byrne nº1

JOHN BYRNE

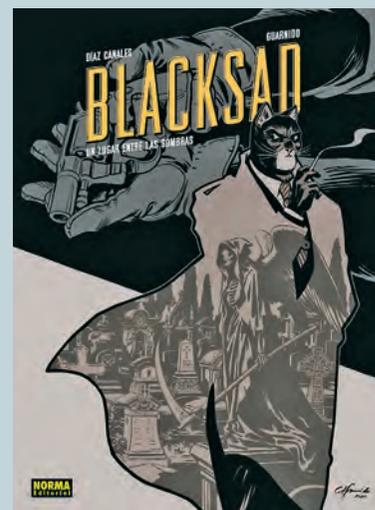
En lo concerniente a Marvel, la editorial sigue dejando miguitas de pan que conduzcan a los lectores a las salas de cine este verano, cuando por fin se estrene la esperada película de Los Cuatro Fantásticos. Y tal vez la iniciativa que más destaca en esta oleada de reediciones sea la de los tebeos que John Byrne escribió y dibujó en los ochenta. El autor británico tomó las riendas de una serie que había ido perdiendo lustre tras más de doscientos episodios y veinte años de desarrollo, y logró revitalizarla actualizando a los héroes y a sus enemigos e introduciendo nuevos conceptos, pero con un escrupuloso respeto por la esencia de la cabecera creada por Jack Kirby y Stan Lee en los sesenta. ///



Blacksad: Un lugar entre las sombras

JUAN DÍAZ CANALES Y JUANJO GUARNIDO

Se me ocurren muy pocos cómics de autoría española que hayan cosechado un reconocimiento tan unánime de la crítica y del público como Blacksad. La obra de Juan Díaz Canales y Juanjo Guarnido lleva más de dos décadas cosechando lectores y galardones, entre ellos, varios premios Eisner. Este año se cumplen veinticinco desde la publicación del primer álbum de esta longeva saga, "Un lugar entre las sombras", y Norma Editorial lo celebra presentando una edición conmemorativa —de tirada limitada y en gran formato— de este clásico contemporáneo. Además de la historieta, cada tomo incluirá una entrevista exclusiva con los autores, así como material inédito. ///



EL LECTOR EMPEDERNIDO

Los Planeta 2024

José A. Garrido



Los Premios **Planeta** fueron creados con una clara voluntad y vocación de que fueran algo perdurable y se convirtiesen en un referente literario de primer orden. No cabe duda de que después de 73 ediciones podemos tener bien claro que el objetivo ha sido conseguido con creces. Como ha afirmado el flamante Premio Cervantes 2024, **Álvaro Pombo** (ganador del Planeta 2006), “no es concebible a estas alturas del siglo XXI un planeta sin PLANETA.”

Y en el cuadro de honor, como **Finalista de la 73** edición, una joven periodista madrileña, **BEATRIZ SERRANO (Madrid, 1989)** que con su segunda novela **FUEGO EN LA GARGANTA (Ed. Planeta, 2024)** nos hace partícipes de una historia compleja, de rabiosa actualidad y que no dejará indiferente al lector. **Fuego en la garganta** se adentra en la soledad en la que habitan muchos adolescentes como consecuencia de situaciones poco amables en el entorno escolar, familiar o social como factores más recurrentes para este aislamiento, voluntario o involuntario según los casos.

La historia inicia su recorrido en los primeros años del **Messenger** (¡quién no recuerda tal maravilla comunicativa por lo novedosa y garante de privacidad y anonimato para “vivir” historias propias y ajenas!)... nada que, en la actualidad, multiplicado por muchos dígitos, no sea la forma de relación más en boga de jóvenes y no tan jóvenes.

Y en este mundo virtual (más que en el real) discurre la vida de **Blanca**, aplicada estudiante que convive con su padre y la pareja de éste (su madre desapareció de sus vidas sin más explicaciones que la constatación de su ausencia). Para mitigar su falta, Blanca se refugia en internet y allí conoce a **Verónica**, **Inma** y **Carla** que se convertirán en su verda-

dero núcleo existencial y la ayudarán a buscar respuestas en el mundo real que puedan explicarla a ella y a ese fuego abrasador que, con frecuencia, la domina e inquieta.

Me parece muy interesante la reflexión que sobre el tema de las redes sociales hace **Josep Matalí**, jefe de psicología infantil y juvenil del Hospital Sant Joan de Deu:

“Puedes tener 1000 personas agregadas en Instagram, pero después quieres salir a dar una vuelta y no tienes a nadie.”

La escritora ganadora del **Premio Planeta 2024** es **PALOMA SÁNCHEZ-GARNICA (Madrid, 1962)** con su obra **VICTORIA (Ed. Planeta 2024)**. Escritora de vocación tardía, comenzó a escribir, con intención de publicar, cumplidos los 40 años.

Publica su primera obra, “El gran arcano,” en 2006 en la Editorial Planeta, sello con el que desarrollará su carrera como escritora y que le llevará a alcanzar el Premio Fernando Lara por “Mi recuerdo es más fuerte que el olvido”. Finalista del Planeta en 2021, con “Últimos días de Berlín”, consigue el gran galardón, el **Premio Planeta 2024**, con **VICTORIA**, novela con la que pretende consolidar una legión de lectores que ya le somos fieles.

VICTORIA (Ed. Planeta 2024). Paloma Sánchez-Garnica desarrolla una trama con el Berlín de la postguerra en 1945 como principal escenario y con una protagonista, **Victoria**, que representa la lucha por una supervivencia incierta pero aferrada a la creencia



de que valía la pena luchar para conseguir un mundo mejor para las personas más importantes de su vida. Con ese ambicioso objetivo transita por una historia que le deparará tremendas y dolorosas experiencias que harán dudar a Victoria, y al lector, de la posibilidad de alcanzar sus anhelos.

Sánchez-Garnica pone al alcance de los lectores escenarios de una época

en la que las libertades y derechos personales, a un lado y otro del Atlántico, eran permanentemente vulnerados y convertía a personas, que en realidad solo deseaban vivir en paz, en víctimas de sistemas políticos represivos y opresores.

“Señor Gorbachov, derribe este muro”, le pidió Ronald Reagan al entonces Presidente de la Unión Soviética. Y el muro cayó (noviembre de 1989).

Los lectores empederidos sabrán apreciar el esfuerzo y empeño que la autora, a través de los personajes de **VICTORIA**, ha puesto para transmitir, al final, un mensaje optimista y esperanzador: la reconciliación es posible. ///

Los **premios literarios** son algo extraño porque se reciben por algo que **yo haría de todas formas**... pero están **muy bien**, no está nada mal para **mi cuenta bancaria**

Amos Oz (escritor israelí)

XP ADVOCATS

Despacho especializado en derecho de familia

Telf. 936407228

info@xpadvocats.com

Donar òrgans és donar vida.

*“No només canvies la vida de persones malaltes, sinó que **dones una segona oportunitat** a persones que, sense donacions, no la tindrien.”*

— **José Corbacho**

Fes-te donant
a través de
La Meva Salut.



El 'Hombre de las Aguas' de Viladecans deja el bus para dar la vuelta a España nadando

El conductor de autobús Alberto Lorente será la primera persona en rodear la península a nado desde Bilbao a Salou en 14 etapas | El laureado atleta del Baix 'colgará el bañador' cuando supere este reto con el que pretende concienciar sobre la limpieza de los mares

Àlex Aragonés

Dar la vuelta a España nadando es la hazaña que un conductor de autobús de Transportes Metropolitanos de Barcelona (TMB) afrontará a partir de este 22 de abril, fecha en la que Alberto Lorente se lanzará al agua desde Bilbao para iniciar un reto de 19 días donde “cada brazada cuenta” para concienciar sobre la labor fundamental de la limpieza de playas y los peligros del cambio climático. Esta iniciativa, única en España, llevará al vecino de Viladecans a hacer historia al ser el primero en recorrer de norte a sur la península y realizar actividades de concienciación de recogida de residuos en cada etapa de travesía. “No es solo cuántos kilómetros hago nadando, sino cuántos kilos de basura recogemos”, explica a *El Llobregat*, el nadador, conocido como ‘el hombre de las aguas’ por sus hazañas solidarias en forma de retos deportivos que le han llevado a tener hasta cuatro Guinness World Records. Una década tan gloriosa como intensa que le ha llevado a decidir *colgar el bañador* una vez culmine la vuelta a España nadando. “Necesito un respiro para todas las horas que robo de casa. Todo tiene etapas”, admite Alberto, quien ahora centra sus esfuerzos en prepararse para realizar su último gran viaje solidario por las aguas de diferentes rincones, incluido Canarias y Baleares.

Su gesta empezará desde la ría de Bilbao. Allí, Alberto se lanzará al agua para poner rumbo a Getxo, donde descansará y seguirá en Cantabria con la segunda etapa. Concretamente en Castro Urdiales hasta llegar a Islares. Un inicio en el norte de España que continuará en Asturias y posteriormente en Galicia con la mente puesta en Moaña, lugar donde “empezará a vivir el viaje” tras superar todo tipo de oleaje, mareas y condiciones meteorológicas. Estas brazadas solidarias también llegarán a la otra punta de la península. Desde Huelva, Almería, Nerja a Lanzarote, pasando también por Murcia o la Comunidad Valenciana, donde harán una parada especial para visitar a la gente afectada por la DANA. Sin dejar de lado Baleares y su gran llegada en la última etapa a Salou, donde sus familias y seres queridos le esperarán con los brazos abiertos para poner fin a un proyecto de concienciación del medio ambiente. “Visualmente no va a ser la más atractiva, porque las playas no nos ofrecen a lo mejor los encantos que hay en el norte, con la dureza de la prueba. Pero es especial porque es el cierre de un ciclo y dejar un pequeño legado. Me hubiera gustado también acabar Barcelona por la ubicación del Hotel Vela, pero no queríamos complicarlo más”, admite Alberto Lorente, quien espera con ganas una vez llegue a la playa catalana saber el recuento final de residuo

os recogidos tras tres semanas ‘abrazando el mar’. “Cada día se realizará una recogida masiva de basura y vamos a pe-



LAS PLAYAS DEL BAIX LLOBREGAT, EN LAS QUE HA CRECIDO RODEADO POR SUS AGUAS, SON EL LUGAR DE CONFORT DE ALBERTO LORENTE

sarlo en cada etapa, tanto lo que escupe el mar dentro del agua gracias a escuelas de buceos como en las orillas”.

Sin embargo, hasta que se lance al agua desde la ría de Bilbao, Alberto compagina su vida como padre de familia y conductor de autobús por las tardes, con la logística de un reto que traspasa fronteras y con un entrenamiento desde las playas del Baix Llobregat, su lugar de confort tras haber crecido rodeado por sus aguas. “La libertad que te da la playa, no te la da una piscina. Tenemos la suerte de tener el mar, no lo puede decir todo el mundo. A nivel personal, la playa me da esa vitamina que es simplemente asomarse al mar. Nada más”, reconoce.

Gavà y Castelldefels, sus mejores aliadas

Las playas de Gavà y Castelldefels se han convertido en sus mejores aliadas para conseguir seguir en forma para dar la vuelta a España nadando. “Son las que más tengo cerca de casa. No tengo tanto tiempo para coger el coche e irme a Girona, donde el agua está más limpia, pero entrenar en el Baix es mi rutina. Sé dónde aparco cada día, donde dejo la llave del coche, el tiempo que tengo y cuántos kilómetros hay del espigón hasta un monumento. No me hace ni falta reloj porque tengo bajo control la situación”, admite el ‘hombre de las aguas’ sobre un proceso que pese a la comodidad de la zona no le permite en ningún caso prepararse al 100%. “Ni para este ni para ningún otro reto. Cuando nadé a ciegas 50 kilómetros, que fueron más de 20 horas, no pude replicar eso en un entrenamiento. Nunca estás preparado. Es cierto que ahora me preocupan las primeras etapas. No me he metido en la ría de Bilbao y va a ser la primera vez en el inicio del reto sin haber tocado ni



EL VILADECANENSE 'HOMBRE DE LAS AGUAS' APROVECHARÁ SU EXPERIENCIA EN ANTERIORES GESTAS DE NATACIÓN (EN LAS FOTOS) PARA AFRONTAR EL NUEVO DESAFÍO

la ría, pero no tengo tiempo ahora para pegarme un viaje a Bilbao tres días y entrenar allí”, destaca el nadador, quien en su horario laboral recibe el respaldo de otros conductores de autobús de Transportes Metropolitanos de Barcelona, conocedores del desafío que afrontará desde las aguas: “Me saludan y animan cuando se cruzan conmigo en otra línea de autobús. Siempre me dicen ‘A tope’, una expresión que utilizo siempre al considerarme una persona positiva”. Este respaldo no solo llega desde sus compañeros de profesión, también lo recibe de algún que otro jefe: “Uno de ellos, al que admiro y le tengo mucho respeto y cariño, se va a venir la primera semana entera como conductor de furgoneta para las primeras etapas. Hasta ese nivel estamos. Por suerte hay gente con una calidad humana que se necesita en todos los trabajos”.

Su reto está en el agua, pero la logística también tiene



en cuenta la carretera, por donde se moverán de etapa en etapa y de hotel a hotel para dormir de noche: “No vamos a nadar los 8.000 kilómetros de costa que hay en España. Es inviable. Necesitaría cogerme dos o tres años de experiencia, pero en un viaje de manera interrumpida como el que vamos a hacer, pasando por todas las comunidades con fecho de inicio y fin, nadie lo ha hecho. Seremos los primeros”. Un legado solidario que Alberto empezó con 26 años y que pondrá fin una década más tarde con un sinfín de experiencias que le han permitido recaudar más de 100.000 euros para diversas causas gracias a ‘Un reto una vida’ su organización sin ánimo de lucro: “Es lo que más ha merecido la pena. Cuando di la vuelta a Mallorca hace un par de años, vi a familias llorando o gente que me abrazaba. Lo único que has hecho ha sido darles visibilidad. No quieren nada más”. //



JARDINS DE CORBERA

RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA

VENIU A CONÈIXER TOTES LES NOVETATS QUE OFERIM A JARDINS DE CORBERA:

- **Centre de Dia:** places disponibles
- **Més serveis i activitats adaptades** a les persones residents
- Som un centre **VIMA:** Equip professional amb l'experiència de **la primera empresa privada dedicada** a la gestió de centres residencials per a persones grans a Catalunya

► Gaudireu d'un entorn privilegiat i tranquil

► Àmplia zona enjardinada, amb 3.000 m² de terrasses i jardins

► Ajuda per la tramitació de recursos i prestacions de la Generalitat

ACOMPANYEM ELS PROJECTES DE VIDA DE LES PERSONES



C/7 NÚM 35 URB. SANTA MARIA DE L'AVALL · 08757 CORBERA DE LLOBREGAT (BARCELONA)
TEL. 93 650 28 61 · WWW.JARDINSDECORBERA.COM

Cuatro 'Guinness World Records'

Otro ejemplo de la capacidad de Alberto Lorente para superar retos se constata cuando logró batir el récord del mundo nadando a ciegas la máxima distancia. “En Murcia fue una tortura psicológica, el registro llevaba 21 años sin batirse. Cuando te quitan un sentido, que tú encima ya tienes, te aseguro que dentro del agua era una locura y 20 horas nadando”, recuerda sobre una prueba en la que ha logrado hacer historia, sumando hasta un total de cuatro Guinness World Records, llegando a rechazar otros dos después de nadar seis horas alrededor de una piscina de pequeñas dimensiones.

“Quería hacer 24 horas nadando en círculo, pero empecé a vomitar y no había manera de aliviar el dolor. Al día siguiente recibo una llamada y me dicen que no había ningún registro y que me podían validar si yo quería las seis horas como mayor número de horas nadando en círculo. También de kilómetros porque pusimos una estructura encima de la piscina con una cámara fija, para también batir los dos récords”. Pero Alberto lo tenía claro: “Dije que no porque no había cumplido mis 24 horas que yo había propuesto, y para mí no tenía sentido tener dos papeles firmados. Sinceramente, no le veía valor, y sigo sin verlo”.



Esta fortaleza le ha permitido combinar su gran pasión por la natación y mostrar una solidaridad que ha evidenciado en todos sus actos. El último de ellos con una vuelta a España a nado que busca movilizar a la sociedad para reducir los residuos en las playas y los mares: “El objetivo es dejar una huella positiva en el medioambiente e inspirar un cambio real en los hábitos de consumo y reciclaje. Es una invitación a sumarse al movimiento por la protección de nuestros mares”, culmina Alberto, quien seguirá siendo el ‘hombre de las aguas’ una vez cuelgue un bañador que le ha hecho abrazar el mar con cada brazada solidaria. //

EETAC i SEM col·laboren per desenvolupar una plataforma de gestió i control de drons

La UPC i el Sistema d'Emergències Mèdiques signen un conveni per crear una tecnologia que ajudi a coordinar l'operativa de Catalunya

L'estratègic acord també preveu uns altres projectes conjunts de recerca i innovació tecnològica dins l'àmbit de les emergències

Comunicació Campus del Baix Llobregat

La UPC i el Sistema d'Emergències Mèdiques (SEM) han signat, el 12 de març, un conveni de col·laboració per desenvolupar una plataforma tecnològica que ajudi a coordinar les operacions de drons dins l'espai aeri a Catalunya. El conveni també preveu altres projectes conjunts de recerca i innovació tecnològica dins l'àmbit de les emergències sanitàries.

La signatura del conveni l'han formalitzat el rector de la UPC, Daniel Crespo, i la directora del SEM, Anna Fontquerni i Gorchs, acompanyats pel director Mèdic del SEM, Jorge Morales; el cap dels Serveis Especialitzats i Extraordinaris, Joan Carles Gómez, i el professor de l'Escola d'Enginyeria de Telecomunicació i Aeroespacial de Castelldefels (EETAC) Enric Pastor, investigador del Laboratori de Drons de la Universitat Politècnica de Catalunya - BarcelonaTech (UPC), entre altres representants institucionals.

A Catalunya hi ha un centenar d'infraestructures aeronàutiques, entre aeroports, heliports i petits aeròdroms, gestionades per diverses agències i entitats. Qualsevol operació de drons requereix la coordinació entre els gestors d'aquestes infraestructures i l'operador de drons per regular l'ús de l'espai aeri i garantir la seguretat de les operacions.

Aquesta coordinació és complexa per diferents raons, com ara la gestió de múltiples coordinacions de forma simultània, l'allau de peticions o la necessitat de millorar els mecanismes de comunicació. Per això, és necessari digitalitzar i automatitzar els processos de coordinació requerits pel marc normatiu dels drons.

En aquest marc, el SEM és responsable de gestionar la coordinació de tots els vols de drons que es produeixen al voltant dels 18 heliports sanitaris de Catalu-

El **creixement** exponencial del sector dels **drons** fa necessari **incrementar** el **control** i la **seguretat**



nya on opera amb l'helicòpter medicalitzat. L'objectiu és garantir que no s'interfereixi en la seva operativa o en la de qualsevol altre que faci ús d'aquella infraestructura (Bombers de la Generalitat de Catalunya, Salvament Marítim o cossos policials).

El creixement exponencial del sector dels drons a Catalunya en els últims anys ha generat la necessitat d'incrementar el control i la seguretat de les operacions d'aquestes aeronaus dins l'espai aeri. És en aquest context en què el grup de recerca Intelligent Communications and Avionics for Robust Unmanned Aerial Systems (ICARUS) de la UPC, que té una llarga experiència en aquest àmbit dels vehicles no tripulats i disposa del Laboratori de Drons, està desenvolupant una plataforma tecnològica que ha de permetre digitalitzar i automatitzar els processos de coordinació dels drons.

La tecnologia que dissenya ICARUS és una infraestructura de recerca pionera en aquest àmbit que servirà per minimitzar el nombre d'accions requerides, maximitzar l'accés a la informació, automatitzar processos i mantenir un alt nivell de flexibilitat per poder suportar els escenaris de coordinació més amplis possibles.

A més de col·laborar en projectes de recerca i in-



A DALT: UN DRON ATERRAT AL CAMPUS DE LA UPC DE CASTELLDEFELS
A BAIX: SIGNANTS DEL CONVENI ENTRE UNIVERSITAT I SEM

novació tecnològica en l'àmbit dels drons, el conveni preveu que l'EETAC de la UPC, amb el seu Laboratori de Drons ubicat al Parc Mediterrani de la Tecnologia-Campus del Baix Llobregat, i el SEM puguin col·laborar en altres projectes de recerca i innovació tecnològica vinculats. El Laboratori de Drons de la UPC està especialitzat en les comunicacions mòbils en el sector dels drons i en l'automatització de les operacions i els serveis basats en la integració en l'espai U-space. ///

Construir la paz desde el corazón

En este último siglo, Europa ha demostrado su incapacidad para solucionar, vía diplomática, los conflictos bélicos que ha padecido. En la situación actual, el clima prebélico que se respira se acentúa con la última ocurrencia de la Comisión Europea: que cada Estado miembro “elabore un kit de supervivencia de 72 horas” para afrontar cualquier crisis posible. Después de que EEUU haya dejado de suministrar armamento a Ucrania en su conflicto con Rusia, Europa se ha encontrado con una nueva e imprevisible novedad: no están preparados para la defensa de sus fronteras sin el paraguas de los EEUU.

Se está generando un ambiente nada optimista. Europa se encuentra desubicada y sin tener presupuesto económico para el incremento del gasto militar.

Mi reflexión va encaminada a los escasos pasos diplomáticos para generar una paz justa y duradera. En cualquier guerra el fracaso diplomático es evidente; las armas silencian las negociaciones o curaciones de las heridas que se han generado a lo largo de la historia.



Una guerra es un fracaso sin paliativos, teniendo como consecuencia inmediata la destrucción de miles de vidas humanas. Creando a sí mismo una tragedia en las familias, que difícilmente sanarán a lo largo de sus vidas.

Todos los esfuerzos que se realicen para construir la paz deberían contar con la colaboración unánime de todos los interlocutores. Más inversión en armas, más militarización, más clima de desconfianza, más iniciativas como la de la Comisión Europea anteriormente expuesta, más leña por parte de los políticos en el fuego de los

conflictos... es una huida hacia delante sin corregir los errores y conflictos históricos que los generaron.

La cultura de la paz debe construirse desde abajo, desde las familias, desde las escuelas, desde los medios de comunicación y sobre todo desde aquellos que nos representan: desde la política, desde los Parlamentos de cada país. Incumbe a todos los estamentos de la sociedad hacer desaparecer el lenguaje frentista, despreciativo, hiriente y provocador.

La paz no es una opción, ni un medio, debería convertirse en la finalidad. ¿Dónde conseguirla? ¿En qué consiste? ¿Quién la visibiliza? Viendo las películas y el ambiente social que nos rodea parece utópico. No desistiré nunca en plantear la posibilidad de alcanzarla: **EL MESÍAS, EL PRÍNCIPE DE LA PAZ. ///**

«Os dejo la paz, mi paz os doy; no os la doy como la da el mundo. No se turbe vuestro corazón ni se acobarde». ((Jn 14,27)

Pere Rovira

MOSSÈN DE LA PARRÒQUIA ANTONI MARIA CLARET DE SANT BOI



LOS INCÓMODOS



Lluís Mª Estruch Tobella

COL-LABORADOR | LLICENCIAT EN GEOGRAFIA I HISTÒRIA

Alice Weidel, la princesa de hielo

A sus 46 años, Alice Weidel, una mujer alta y esbelta, parece una criatura engendrada en una “Fuente de vida” nazi, lugares de selección y cría de prototipos arios rubios y de ojos azules. Como la mayoría de alemanes, Alice tiene un pasado oscuro familiar. Tuvo un abuelo juez de las SS del que nunca se habla en familia. Su abuela -residente en Prusia- decidió separarse de su marido nazi y con sus dos hijos se escapó al Oeste evitando así las violaciones masivas de los invasores rusos. Se instalaron en una zona donde el padre de Alice montó una empresa de construcción con éxito. Este padre ‘marcó’ a su hija con exigencias, destacando pronto en el Instituto por sus capacidades y carácter. Pero evitó que ella estudiara Medicina, reorientándola hacia la Economía. Igualmente, destacó en ello y además se licenció en Derecho con una beca de la Fundación Adenauer, a la que su padre le obligó a renunciar. Su familia, acomodada, desconfiaba de las ventajas sociales del Estado de Bienestar y solo respetaba el esfuerzo individual y la obtención de rendimientos.

Vale decir que, en este ambiente familiar tan tenso, Alice se adaptaba bien y cumplía las expectativas paternas, incluso dominando las técnicas financieras de los llamados ‘amos del universo’. Trabajó en Credit Suisse, Goldman Sachs y Allianz en periodos bianuales. De Singapur y Japón pasó al Banco de China, donde trabajó seis años, estudiando el sistema de pensiones chino y obtuvo el doctorado junto a dominio del chino mandarín. Después colaboró en asesorías y consultorías empresariales con negocio propio.

Regresó a Alemania y se afilió al Partido Liberal, más acorde con su trayectoria libertaria y sentir íntimo. Sin embargo, su padre (afiliado al AFD) la convenció para que lo reconsiderara, dado que ella era contraria al euro y a la UE. Y ahí intervino su pareja lesbiana: una cineasta de origen tamil, nacida en Ceilán y adoptada por un clérigo suizo. Ya viviendo juntas adoptaron dos niños, residiendo en Biel una ciudad suiza, llena de refu-

giados musulmanes, paro y subsidios.

Sarah, que la conoce bien, la animó a “dejar de quejarse y pasar a la acción”. Alice, una superdotada, ante las sugerencias de su padre y de su amante, abandonó el partido liberal y se afilió al AFD donde ascendió rápidamente.

El nuevo partido “Alternativa para Alemania” no es un clon del partido Nazi de 1920. Hay diferencias, también con los grupúsculos neonazis que con poca fortuna han rebrotado tras la posguerra. Una de estas diferencias va ligada a la figura de Alice Weidel: ella es una buena oradora muy temible en los debates porque desconcierta. Le ha dicho a Musk que Hitler era comunista. ¿Cómo atacar a una lesbiana confesa cuando los nazis liquidaban a los homosexuales? ¿Defiende la familia de valores cristianos o la suya? ¿Deportación de extranjeros o remigración cuando ella convive con una cingalesa de tez oscura?

Tal vez siempre han existido y existen homosexuales conservadores. En la AFD existe la HO Alternativa homosexual que critica al ‘lobby’ gay (izquierdista y ecologista) mientras ellos defienden las parejas de hecho, la no sexualización de la enseñanza, la monogamia, el ámbito privado e íntimo de su sexualidad y son contrarios a la islamización por la discriminación de homosexuales y mujeres en países islámicos.

Las preguntas abiertas y descaradas de la prensa y contrarios no han impedido la progresión ascendente de la AFD que el 23 de febrero ha conseguido ser la segunda fuerza más votada con el 20,8%, tras la CDU, con 28,52%. El partido se ha abierto a las clases medias y además, para mayor sorpresa, toda la antigua RDA ha votado AFD. Los antiguos comunistas ¿son neonazis? Otro enigma sociológico. Y ya van unos cuan-



tos. Alice Weidel, reafirmada como líder y superado el baño de fangos no curativos a la que la han sometido los medios y sus rivales dentro y fuera del partido queda expectante. Mientras, Mertz trata de hacer la ‘gran coalición’ con los socialistas y su 16,45%, los liberales desaparecidos y los verdes reducidos al 11,6%. La coalición anterior ‘semáforo’ no ha servido para corregir el declive alemán, descrito en ‘Kaput’ el libro de W. Munchau.

Alice prevé una alianza breve y grita en los mítines, “Nos bloquean el paso, pero

en unas nuevas elecciones, seremos necesarios...” ¿Podrá el periodismo basura hallar taras, lacras ocultas en la biografía de Alice para tumbar su carrera hacia la mayoría? Está por ver. Lo que sí es cierto es que E. Rohm el segundo de Hitler, jefe de las SA, fue asesinado en “la noche de los cuchillos largos” y era un notorio homosexual, sin disimulos.

En Francia, la enemistad del Islam contra feministas y gays les moviliza a favor de Le Pen. Si bien Renaud Camus, novelista homosexual francés, desde que publicó ‘El gran remplazo’ (referido a la sustitución de la población europea occidental por inmigrantes) no ha editado ningún libro más, condenado en su castillo al ostracismo. En este ámbito de confusión Alice Weidel, tan burguesa e impecable con sus trajes pantalón azules, pulcras camisas blancas y el discreto collar de perlas, emerge como una líder ambigua pero segura de sí. Pero también lo parecía la transexual Karla Sofía Gascón y sus comentarios antiárabes le arruinaron el Oscar. Si bien Ignacio Garriga un mulato de Vox defiende la deportación de africanos, sin dudar.

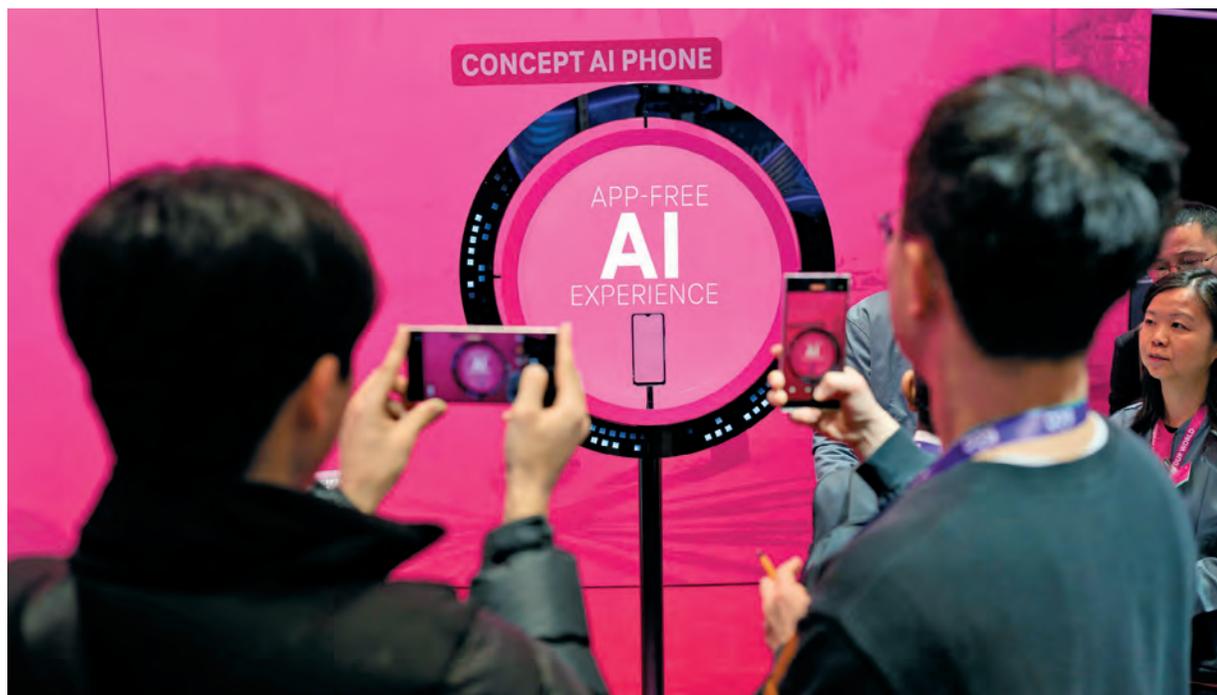
Hay en la propia naturaleza humana, una reserva secreta difícil de penetrar, podría ser un complejo de Electra mal resuelto en el caso de Alice Weidel. A saber. ///

El cerebro humano versus la máquina

Si hay una palabra de moda o, mejor, un binomio en boca de todos, ese es el que forman los vocablos “inteligencia” y “artificial” (juntas, IA). Ambas no dejan de acumular succulentas portadas de prensa y telediarios las mil y una aplicaciones posibles de una tecnología cuyo funcionamiento no todo el mundo alcanza a comprender. Algunos la consideran una *Wikipedia* de respuesta inmediata o un *Google* con el coeficiente intelectual de un premio Nobel de Física, pero en realidad es algo ulterior: tiene que ver con la robotización y con la creación de “una mente” independiente capaz de gobernar una máquina y hacer las cosas muchísimo mejor que cualquier ser humano, gracias a los conocimientos y la inabarcable memoria de datos que atesora.

Hay quien piensa que la IA ha venido para hacernos la vida más fácil y hay quien sostiene todo lo contrario: que su proliferación va a robarnos los puestos de trabajo. Lo que está claro es que ha venido sin billete de vuelta, para afianzarse y para evolucionar, quién sabe hasta qué extremos. Va ser nuestra compañera de viaje nos guste o no, aunque se tema que acabe reemplazando a los seres humanos incluso en algo tan cotidiano como las relaciones sociales. Es lo que ocurre, por ejemplo, con los *Diginfluencers*: unos *influencers* generados por IA y dotados de una personalidad y un estilo únicos, capaces de marcar tendencia y casi de suplantarlos.

La Inteligencia Artificial lleva meses de rabiosa actualidad por un motivo u otro: su participación en un avance científico impensable, su imprescindible aportación a una intervención quirúrgica ultra precisa o su capacidad para ultrapasar todas las fronteras hasta ahora insalvables para el ser humano como la conquista del Espacio o el hallazgo de un remedio milagroso para enfermedades incurables pariendo fármacos de laboratorio a medida, con una eficacia inconmensurable. Prueba de ello es que la última edición del Mobile World Congress (MWC) recientemente clausurado en la Fira de Barcelona y principal escaparate tecnológico mundial ha tenido como lema *Converge. Connect. Create* y se ha centrado en la



BAJO EL LEMA 'CONVERGE. CONNECT. CREATE', LA ÚLTIMA EDICIÓN DEL MWC SE HA CENTRADO EN LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL (FOTO: FIRA DE BARCELONA)

IA, ahondado en su infinito espectro de posibilidades. O el anuncio de que el Govern de la Generalitat va a impulsar un modelo predictivo avanzado de IA para prevenir incidentes y afinar los servicios de emergencia. O la constatación de que la IA ya es un factor clave en el ámbito de la ciberseguridad y está detrás de la protección de todos los sistemas informáticos e incluso de la elaboración de código de programación, por citar dos clarificadores ejemplos escogidos al azar.

Avances que ya van más allá, como el de la compañía española Collective Software Group (CSG), que acaba de lanzar *Neotype*, la primera plataforma de IA diseñada para ayudar a optimizar publicaciones para SEO y EEAT -e incluso para automatizar la redacción de textos- a empresas, tiendas online y

creadores de contenido, gracias a un algoritmo propio que se basa en la estructura del pensamiento humano.

Ningún oráculo ni profeta de la Agenda 2030 o 2050, o de cualquier otra bola de cristal, puede garantizar cuál va a ser el devenir de IA, qué puede depararnos ni cómo acabará esta lucha del hombre contra la máquina. **¿O mejor llamarlo colaboración? ¿Será el fin de la especie humana como pregonan los más derrotistas? ¿Va a elevar el estado del bienestar hasta cotas nunca soñadas? ¿Va a ser la panacea que reconvierta el planeta en el Paraíso Terrenal perdido y encuentre solución a todos los problemas? ¿Acabará anulando la capacidad del hombre para pensar y razonar? ¿Qué puede pasar?** El debate está servido. ///



PSC

José A. Carcelén

PRIMER TINET D'ALCALDE DE SANT BOI

No cabe duda de que la inteligencia artificial (IA) está revolucionando nuestro mundo. Sus aplicaciones son innumerables y su desarrollo potencial, inmenso. La IA puede incrementar la productividad y mejorar la toma de decisiones gracias al análisis de grandes volúmenes de datos, y sus algoritmos ya inciden de manera positiva en ámbitos tan cruciales como la educación y la medicina; y por si fuera poco, también son capaces de abrir todo un universo de posibilidades creativas. Más todavía, la IA también está llamada a revolucionar las administraciones e instituciones públicas ofreciendo un servicio más eficiente y personalizado a los ciudadanos.

Sin embargo, la inteligencia artificial también plantea desafíos de primera magnitud. Los riesgos de ciberseguridad y dependencia tecnológica son evidentes, y su potencial efecto destructor de empleos debido a la automatización de procesos no es menos preocupante. Nos hayamos además



ante una herramienta que suscita importantes dilemas éticos en tanto puede difundir narrativas sesgadas que reproducen prejuicios y alimentan las desigualdades ya existentes.

Por un algoritmo ético

Ante este panorama ambivalente, confuso todavía, en el que conviven a partes iguales grandes oportunidades y notables amenazas, las preguntas que debemos hacernos son ¿cómo utilizar la IA? y ¿cómo conseguir que los resultados de la IA sean justos, inclusivos y sostenibles?

Para responder a estas cuestiones, debemos recordar que nuestras sociedades ya se han visto obligadas anteriormente a hacer frente a la aparición de tecnologías potencialmente disruptivas (es el caso de Internet), y lo han hecho dotándose de marcos reguladores que se han demostrado eficaces en muchos aspectos. El caso de la IA no es diferente y la aprobación de la Ley de Inteligencia Artificial por parte de la Unión Europea es un primer paso para ultimar una gobernanza ética de la IA basada en un aprendizaje continuo e inspirada en buenas prácticas.

O, dicho de otra manera, un primer paso para humanizar el algoritmo. ///

Implementem la Intel·ligència artificial als ajuntaments



Josep-Ramon Mut

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



La IA és aquí i ha vingut per quedar-se. Com totes les novetats, d'inici, generen una certa basarda, però cal assumir que l'administració, i sobretot la local, s'ha de pujar al carro i implementar-la plenament, perquè malgrat les amenaces reals els beneficis per a la ciutadania són quantiosos.

Són molts els ajuntaments que ja l'han començat a utilitzar per transcriure àudios, i fent que totes les sessions d'òrgans col·legiats quedin automàticament transcrits i traduïdes, o que fins i tot la ciutadania es pugui adreçar a l'administració no només per via d'instància escrita, sinó enviant un simple àudio a l'ajuntament que automàticament és transcrit i derivat al departament corresponent, sense que això s'encalli com passa a molts ajuntaments, començant pel meu.

Inclús es pot anar més enllà, com la regulació de semàfors per evitar trànsit que es fa a alguna ciutat o des-



prés de l'erupció del volcà de La Palma, a Canàries, davant del problema que la gent que hi vivia a prop tornés a les seves llars per culpa de l'acumulació del CO2 que

encara el volcà desprèn, s'estigui utilitzant Intel·ligència artificial per detectar l'acumulació de CO2 en directe i així avisar a la ciutadania.

Aquests són uns quants exemples de beneficis, però com diu Matilde Carlón, Catedrática de dret administratiu de la Complutense de Madrid, abans d'aplicar la IA cal fer una avaluació d'impacte i analitzar si hi ha raons per aplicar la IA, vaja, no aplicar-la perquè sí o perquè està de moda, sinó perquè és necessària.

Tanmateix, sempre caldrà supervisió humana i la IA no hauria de reduir personal, ni ser una amenaça per al funcionari, el que cal és que cada cop els perfils dels funcionaris s'adeqüin més a la nova realitat, s'especialitzin, i per tant sàpiguen fer servir la IA. Caldrà doncs cada cop un personal més qualificat i els ajuntaments hauran d'adequar les seves relacions de llocs de treball a perfils més qualificats. El futur passa per aquí. ///

A propòsit de la IA, reflexió sobre l'administració pública



Esther García Fernández

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



La intel·ligència artificial (IA) ha irromput en totes les esferes de la nostra vida. Segurament, sigui un dels esdeveniments més importants en l'era de la revolució de les Tecnologies de la Informació i la Comunicació. Sense voler entrar en el gran debat sobre la IA i les seves múltiples vessants, trobo important utilitzar aquestes línies per escriure sobre la irrupció que està tenint en l'administració pública, i algunes oportunitats que es podrien aprofitar en benefici de les pròpies administracions, i no només per allò que la IA pot fer, sinó de les reflexions que permet realitzar.

La IA comença a ser usada en el sector públic de manera experimental. Majoritàriament, s'està utilitzant per fer tasques repetitives o en aquelles tasques on hi hagi poc marge de discrecionalitat humana. Així, diferents administracions comencen a incorporar en els seus tràmits passes que inclouen alguna tasca generada per IA.

Considero que seria un error afegir intel·ligència artificial



als tràmits de l'administració sense una reflexió de quin és el recorregut que fan els tràmits des de que s'inicien fins que finalitzen, els recursos humans destinem pels procediments, i quan de temps li demanem a la ciutadania per realitzar un tràmit. L'automatització, per si mateixa, no solucionarà alguns dels mals que pateix el sector públic: ho farà la capacitat d'or-

ganització, planificació i de posar a la ciutadania al centre de les relacions entre administració i ciutadania.

Aquesta oportunitat d'alliberar de tasques més repetitives, és una oportunitat per redissenar i redefinir els procediments interns i externs de les administracions en la seva globalitat, reduint burocràcia tant als treballadors com a la ciutadania, i podent dedicar esforços a altres tasques de major valor afegit. El sector públic necessita d'aquesta reflexió per continuar sent un element central en l'estat de benestar dels nostres veïns i veïnes i no quedar-se al marge de les grans transformacions socials i econòmiques que estem vivint.

En definitiva, la IA per si sola no solucionarà els problemes de l'administració, però pot ser un element estratègic per provocar la necessària reflexió per millorar el nostre sector públic en favor d'administracions menys burocratitzades, més eficients i dedicats a la ciutadania. Un objectiu que caldria perseguir sempre, amb o sense IA. ///

Inteligencia artificial con consciencia humana



Manuel Reyes

ALCALDE DE CASTELLDEFELS



La inteligencia artificial es una realidad que ha venido para quedarse y que genera una gran controversia. A pesar que son muchos los que creen que supondrá una gran transformación en positivo los hay también que creen que con ella la vida empeora.

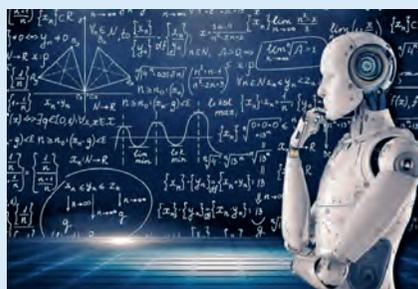
Es evidente que poder utilizar la IA en sanidad, investigación, educación o seguridad... está cambiando el mundo, pero también produce cierta angustia pensar en los empleos que se van a destruir, aunque, está claro, se crearán otros nuevos.

Ahora mismo la IA ya está en todas partes. Prácticamente lo utilizamos todos, a diario, con el móvil, para sacar dinero, con el navegador... Es por ello indispensable conocer sus riesgos y amenazas y establecer un control previo y una regulación como ya lo ha iniciado la Unión Europea de forma acelerada.

Está claro que la Inteligencia artificial provoca preocupación. Existe el riesgo de que una Inteligencia Artificial mal diseñada o mal alimentada sea utilizada para fines maliciosos y tome

decisiones equivocadas. Por ello ha de existir otra herramienta que permita que la IA cumpla con los estándares de calidad y neutralidad.

La IA en manos de según quien puede ser un error. El Gobierno de Pedro Sánchez ya ha desarrollado un proyecto de IA (150 millones de euros de fondos públicos) que ha despertado críticas entre algunos expertos, tanto por su elevado coste, como por la conveniencia de su uso en la Administración Pública que debe regirse por estrictos principios de transparencia, objetividad y pluralidad. Sin embargo, experiencias previas han demostrado cómo ciertas herramientas digitales



promovidas desde el Gobierno han servido más como instrumentos de propaganda que como verdaderos servicios para los ciudadanos.

El peligro de la IA dependerá de manos de en quien esté, porque los sistemas de IA no son realmente inteligentes, son modelos que hemos entrenado con una serie de datos y se basan en textos que les damos los humanos. Pero en realidad la inteligencia es mucho más, es ser consciente de lo que estás haciendo y esa consciencia es lo que no se ha alcanzado y posiblemente no se alcance nunca con IA.

Muchos científicos alertan de los riesgos de la IA y la ven como una amenaza, mientras otros están convencidos que nunca podrá superar al cerebro humano. La IA no es ciencia ficción, ha comenzado y no va a parar, pero depende de los humanos utilizarla con inteligencia. Está en nuestras manos usarla de forma ética, eficiente e inteligente. ///

TERESA GARCÍA HUGUET: Maestra, funcionaria, abogada e hija de los fundadores del Colegio Llobregat de Sant Boi

“Se puso una puerta extra en la escuela para que niños y niñas no se mezclaran al entrar”

Antes de la Guerra Civil española el gobierno republicano hizo diversos intentos por impulsar la instrucción pública laica -con la poderosa influencia krausista- que, a través de la Institución Libre de la Enseñanza, se plasmó en las reformas del cuerpo de Maestros y en las Escuelas Normales de Magisterio. En una de ellas, en Lérida, se conocieron dos estudiantes. Uno de ellos, Bartolomé García Subirá, de Benavent, procedente de una familia numerosa campesina que vio capacidad intelectual en él para hacer carrera eclesiástica con los jesuitas. Al desistir probó en Magisterio y allí contactó con Josefa Huguet, de Guissona, de familia menestral y comerciante. De esta unión nació Teresa García Huguet, en el mismo edificio de la calle Cervantes número 10 de Sant Boi donde por muchos años existió el Colegio Llobregat, propiedad de sus padres, y por el que pasaron centenares de alumnos locales con buen aprovechamiento en general.

Lluís M^a Estruch

Teresa García Huguet, técnica superior de gestión de la Generalitat de Catalunya, abogada y maestra nos irá explicando las vicisitudes de una escuela familiar con aquella urgente necesidad de escolarización de la población infantil de la posguerra, donde faltaba de todo y escaseaba la educación pública. Las familias lo afrontaban con la ayuda de las academias libres que preparaban a sus alumnos para los exámenes oficiales.

¿Cómo fue la venida de tus padres a Sant Boi?

La primera en venir fue Josefa, mi madre, que consiguió una plaza de maestra de párvulos en el Ateneo Santboyan. Al estallar la guerra, mi madre estaba bien relacionada y permaneció en Sant Boi hasta dando clases particulares, hospedándose en una residencia de la calle

Raurich. Al acabar la guerra, que pasaron separados, mis padres se reunieron en Sant Boi previamente casados y fundaron el Colegio Llobregat, acogiéndose a la normativa vigente. Un tiempo después nacería yo en los bajos del edificio, escuela y vivienda, con comadrona y en la propia ciudad, cosa extraña hoy en día.

¿Cómo eran tus padres?

Mi padre era buen mozo y le llevaba tres años a mi madre. Se casaron enamorados en una época difícil. Hay que tener en cuenta la unión de dos profesionales con el mismo título, trabajando en empresa propia, en el período post-bélico con carencias de todo tipo y venciendo dificultades administrativas y de hostilidad ambiental.

Retrato robot de tu padre...

Mi padre era conservador y muy religioso, bien formado para impartir la enseñanza. Muy austero y con sentido de la justicia. Severo, si se quiere, pero era también el signo de la época. Buenos contactos con el astrofísico Oró (NASA). E hizo de *cicerone* en el psiquiátrico femenino en muchas ocasiones para grupos escogidos.

Retrato robot de tu madre...

Mi madre era una feminista *avant lettre*, agnóstica y procedente de una familia de Guissona de comerciantes y artesanos con rasgos muy peculiares, que aún se mantienen. En los Huguet, los hombres cuidan de sus hijos, les gusta siempre “hacer obras” y son buenos negociantes. Mi madre murió joven a los 54 años de un ictus. Malograda así la relación madre-hija, que hubiera sido mejor.

¿Otros parientes significativos?

Sin dudar, mi abuelo materno Pere Huguet Porta, ebanista reputado y cultivado. Fue jefe de ERC en Guissona y alcalde por un día. Acabada la guerra, represaliado y escarnecido a la vergüenza pública. Años después, ya indultado, se trasladó a Barcelona, rehízo su actividad y frecuentó la tertulia dominical del famoso notario Rocasastre. Mis abuelos jugaron un gran papel en mi educación sentimental, pero yo descubrí que les cuesta jugar con los niños. Esta evidencia me hizo descartar tiempo después ya adulta una futura adopción. Hay que poder jugar a gusto con los niños.



FOTO ACTUAL DE TERESA GARCÍA HUGUET, EN EL BALCÓN INTERIOR DE SU CASA DE SANT BOI

Te educaste con tus padres...

Sí, hice buena parte de la primaria con mis padres (yo empecé a hablar a los tres años pero tengo una memoria fotográfica). Tocaba el piano y me obsesioné con la mecanografía que tecleaba a escondidas. Lógicamente yo debía dar ejemplo a los otros alumnos. Tengo recuerdos dispersos y gratos de actuaciones de teatro y canto infantil, pero ambos me trataban con mucha exigencia. No podía defraudarles. En este tiempo, mis padres habilitaban en el piso superior del edificio dos habitaciones-aulas: los niños en una habitación y las niñas en la otra. Aprendían de mi padre (niños) y de mi madre (niñas). Veníamos a ser unos 50 alumnos. Había un gran patio con un árbol central y en los bajos vivíamos nosotros. Todo muy próximo.

Das a entender que no estudiaste siempre en vuestro colegio.

No, mis padres conocían sus limitaciones y se plantearon

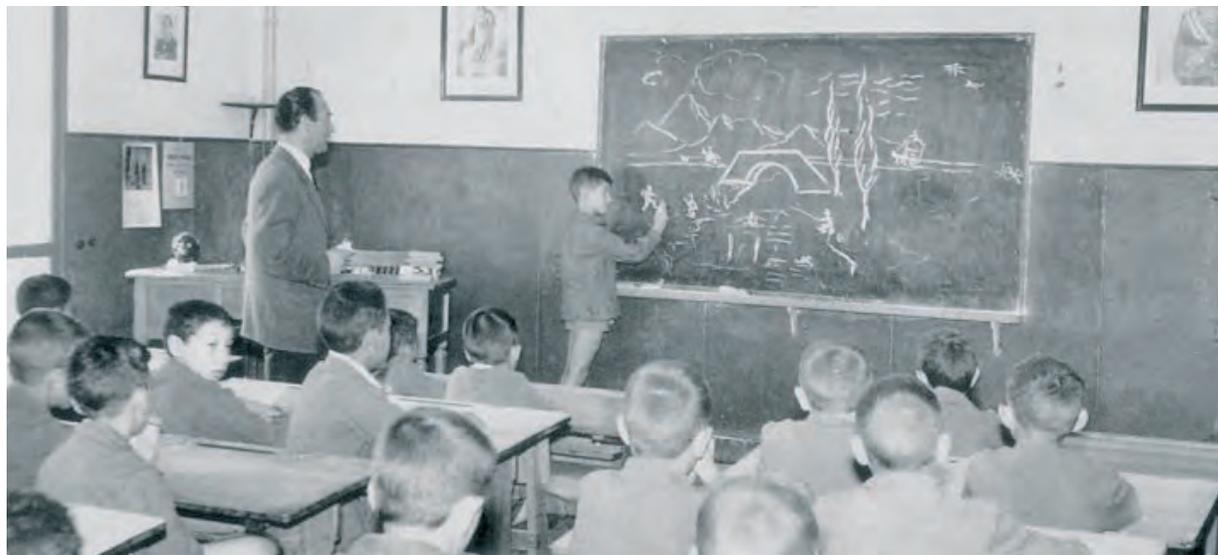
enviarme a las Teresianas, con fama de elitistas, pero las descartaron por “poco profesionales”. Al final se decidieron por el Colegio San Agustín de Barcelona y residí con mis abuelos maternos. También veraneaba en Guissona, allá con mis primos pasé momentos muy felices.

Te educabas y educaste en El Llobregat, cuéntanos la diferencia

El Llobregat era un colegio asequible, recordemos el Sant Boi de 10.000 habitantes que conocieron mis padres, al que de los años 50 a los 70 se le multiplica por seis la población. La escuela de mis padres, con su medio centenar de alumnos, cobraba poco. En ocasiones recuerdo a mi padre haciendo precios especiales o concediendo la gratuidad o exenciones y rebajas. Recuerdo a una madre puesta de rodillas y llorando, implorando la admisión o continuidad de su hijo sin poder pagar de entrada la cuota. Bien es cierto que, con el tiempo, surgieron más academias (entre cinco y siete) que preparaban para las pruebas oficiales. Pero el Colegio Llobregat mantuvo siempre buena fama y disciplina. Como prueba del aprecio, mi padre tiene una calle con su nombre.

Hubo protestas y dificultades de funcionamiento en la academia familiar...

Las hubo. Pensemos que la enseñanza de las órdenes religiosas no tenía en general un gran nivel. La mayoría de sus enseñantes no contaban con titulación oficial. Por el contrario, el control y las inspecciones a nuestro centro se ejercían con cualquier pretexto. Se produjo un cierre escolar porque carecíamos de puertas separadas para que niños y niñas no se mezclaran en las entradas de la escuela. Hubo que hacer una puerta extra y conseguir levantar el castigo (por una denuncia) con las necesarias



INTERIOR DE UN AULA EN UN COLEGIO ESPAÑOL DURANTE LOS AÑOS DEL FRANQUISMO (FOTO: UNIVERSIDAD DE MÁLAGA)

influencias de la época. Intervino hasta un conde. Siempre existieron presiones y críticas, pero seguimos funcionando con una práctica co-educación. Tal vez por la condición de pareja de maestros de mis padres y ser escuela y también residencia de los mismos. Todo mezclado. Los inspectores, sabían discernir el grano de la paja.

¿Existe alguna Asociación de ex-alumnos?

No existe como tal, aunque sí se habló de hacerla años antes, sin concretar. Mis padres son recordados en positivo y algunos ex-alumnos brillantes venían a consultarle o simplemente a visitar a mi padre, en agradecimiento.

Actualmente en Cataluña los informes PISA nos colocan muy abajo en comprensión lectora y matemáticas...

Fui destinada en la Conselleria d'Ensenyament como técnica un tiempo. Puedo decir que cuando mi padre enseñaba, la jornada escolar era de 9 a 12 h. y de 15 a 18 h. A primera hora mi padre daba una hora de matemáticas a diario y un día a la semana daba geometría. Y por la tarde, a diario, una hora de lenguaje. Yo tengo el título de maestra. Di clases y sé valorar. No digo más.

¿Te sentiste obligada a ser maestra?

Digamos que se esperaba esto de mí, y lo fui. Antes, ya con título, pasé por el obligatorio Servicio Social de la Sección Femenina, en la Escola de la Dona. Éramos 200 chicas tituladas. Pasamos un mes internadas a pensión completa en el Colegio Jesús María de Sant Gervasi. Recuerdo detalles lujosos, sábanas de hilo bordadas, cubertería de plata... Allí coincidí entre otras con Dolors Bramon, la que fue catedrática de Semíticas y esposa de Ernest Lluch.

¿Seguiste de maestra?

Un tiempo más, pero consideré las oposiciones a otras profesiones y soy perseverante. Saqué plaza en la Seguridad Social, estuve en el ambulatorio de Manso y después, ya con el título de Derecho, oposité al Cuerpo Superior de Gestión de la Generalitat, conseguí plaza y estuve en tres *conselleries* distintas, en algunas iniciando temas traspasados por la administración central. Seguí el tema del colegio, que cerró en 1970. Mi padre, viudo y excedente, consiguió plaza en una Escuela Ntal. de la calle del Carmen de Barcelona, encarando la jubilación con un cierto desencanto religioso. Yo ya vivía en Barcelona.

Acabando, tus aficiones...

Me gustaba el tenis, conducir y la ópera con mis amigos abonados al Liceo. Francia es un país de mi interés.

Teresa García Huguet, maestra, abogada y funcionaria, una mujer hija de unos padres maestros de la primera promoción de maestros republicanos, que tras formarse en Lérida, ejercieron con libertad la docencia en S. Boi, creando su propia empresa, en un ambiente difícil combatiendo la ignorancia y la falta de instrucción de muchos desplazados rurales a las grandes ciudades. No está nada mal. ///

LA CLAU

“Recuperé el edificio con esfuerzo tras unas reformas importantes”

Naciste en Sant Boi, viviste en Barcelona y fuiste muy feliz en Guissona ¿Qué significan ahora para ti?

El Sant Boi actual es diferente de aquel antiguo, que hasta hacía *esquellots* a los viudos que se recasaban. Ahora el buen vecindario antiguo aún se reconoce y saluda. Pero hay muchos forasteros y gran desarraigo y en esto se parece a Guissona un pueblo historiado con un 1/5 de extranjeros, pero con la ventaja de que el *Àrea Guissona Cooperativa* extiende su manto a todas las actividades desde la banca, sùpers, mataderos, gasolineras, hoteles... y sin paro. Sant Boi tiene la proximidad a Barcelona pero con paro y deficiencias culturales. Barcelona es una atractiva ciudad que tiene de todo, también crecientes problemas.

¿Qué pasó con el edificio de vuestra escuela?

Mi padre lo alquiló al Ayuntamiento de Sant Boi, que lo usó por una cantidad muy baja y con un contrato mal hecho. El Ayuntamiento lo utilizó para diversas funciones y ya en democracia funcionó como Centre de Normalització Llingüística. Yo, a la muerte de mi padre, recuperé el edificio con esfuerzo y ahora lo habito, tras hacerle unas reformas importantes.



FACHADA DEL ANTIGUO COLEGIO LLOBREGAT DE SANT BOI, EN EL NÚMERO 10 DE LA CALLE CERVANTES,

Casas para toda la vida

En el centro de Begues y cerca de todo



Can Parellada, casas de obra nueva con jardín individual y piscina opcional
de 240 a 382 m² en terrenos desde 380 a 550 m²

Diseñadas para cubrir todas las necesidades presentes y futuras de una familia actual,
uniendo en una misma vivienda: hogar, ocio y trabajo

Ven a visitar nuestras casas muestra
Tienes que verlas. Tienes que sentirlas



Tel. 93 363 40 28 info@casex.es
www.casex.es



casex
casas para toda la vida