



Alta cocina en formato tapa: el atún se convierte en arte

El atún rojo vuelve a ser el protagonista absoluto de una ruta, la de Zahara de los Atunes, que va más allá de la gastronomía y se sitúa como referencia nacional por su calidad y altísimo nivel. Además, la inauguración del evento pasará a la historia al contar con la presencia de Ángel León, el chef del mar. **PAG. 4 A 15** FOTO: YOUNES NACHETT

PLENO Aprobación inicial

Luz verde al proyecto Trafalgar-San Ambrosio

■ Prevé la construcción de 226 viviendas, 2.050 plazas hoteleras y un centro comercial, con el objetivo de impulsar el desarrollo económico y turístico de la zona. La AVV Costa de la Luz habla de "aberración" y reitera su rechazo. **P29**

BALANCE Semana Gastronómica del Atún

Barbate es sinónimo de atún rojo de almadraba

■ Más de 120.000 tapas vendidas, lleno absoluto y visitantes de toda España, Europa y otros países, consolidan al municipio como capital del Atún Rojo tras un balance muy positivo de la pasada Semana Gastronómica del Atún de Barbate. **P16-17**

SANIDAD

El PSOE asegura que hay un "clamor" para que el Hospital de la Janda "deje de estar a medio gas" P20

Singularidad

COMPENSACIONES Molina solicita una reunión con la ministra de Hacienda para hablar del Retín P18

LA TABERNA DE ZAHARA
Calle María Luisa, 6
Zahara de los atunes

Ruta del Atún
ZAHARA DE LOS ATUNES
Del 13 al 18 de Mayo de 2025

Prueba nuestra tapa...
"La Tentación del Mar"

+ La puntilla**S.O.S. por el falucho 'Poldito':
el tiempo corre en su contra**

■ El Poldito, un falucho tradicional de 1927 y testigo de la historia marinera y almadrabra de Barbate, está en riesgo de ser desguazado. Ante esta amenaza, colectivos ciudadanos, asociaciones culturales y expertos en patrimonio han solicitado su protección patrimonial y proponen convertirlo en museo flotante y aula del mar. Se ha pedido formalmente al Ayuntamiento que respalde la iniciativa. El Poldito simboliza la memoria viva de generaciones de almadrabereros. Su desaparición sería una pérdida irreparable. Esperemos que se llegue a un acuerdo con la empresa propietaria y se quede aquí como parte de nuestro patrimonio.

Sube y baja**ALEJANDRO PELAYO | PRESIDENTE DE ACOZA
Histórica inauguración de la Ruta del
Atún Rojo de Zahara de los Atunes**

Lo han vuelto a hacer. Contar con Ángel León para inaugurar la ruta es todo un lujo y un respaldo al gran trabajo de Acoza

**EVA PAJARES | DELEGADA TERRITORIAL DE SALUD
No ver los problemas, ni los elimina, ni
ayuda a darles una solución**

Listas de espera para morirse, falta de personal, centros de salud deteriorados o sin construir... la sanidad pública va mal

El infiltrado**No se enfaden... feria, ruta,
semana gastronómica...**

■ Que sí, que ha venido mucha gente. Que sí, que se han vendido tropecientasmil tapas. Que sí, que todo lo que nos quieran vender, pero lo cierto es que habrá que preguntarse qué celebramos en Barbate, ¿la feria del atún? ¿la ruta? ¿la semana gastronómica? ¿el perrito piloto? Sinceramente, lo mejor es que los bares y restaurantes se vuelven a superar otro año más. El nivel de las tapas y sus presentaciones es brutal y cada edición mejora más. Lo peor, en nuestra opinión, meter una feria ahí... con cacharros, con casetas... eso es maltratar al producto. Comerse una tapa de atún entre el polverío, el barro, la embriaguez, cubiertos de plástico, es insultar, es maltratar a nuestro producto estrella: el atún rojo salvaje.

Desde La Picota**La capital mundial del atún de
almadraba**

M. Varo 'Ica'



Existen indicios de que las factorías de salazones en Barbate eran más antiguas que el propio pueblo. Desde hace mucho, a los trimestres primaverales les llamaban "meses del atún". Se mezclaban los acentos. La mayoría de los capitanes procedían de Levante. El "ajeira" conileño se conjugaba con el "que diíce" de la higuera, o la dureza fonética de los leperos. Los exclusivos jornales de los almadrabereros, en sus horas de descanso, los hacían depredadores de cualquier brote de vida que se diera en río o playa; lo que al parecer compensaba el periodo de trabajo lejos de sus hogares. Quizás fueran los raquíticos jornales los que alejaban a los barbateños de tan milenaria tradición, olvidándose del acerbo cultural de fenicios y romanos, quedando en segundo plano para los barbateños. Tanto que de este viajero milenario cada vez había menos información, y aun siendo una actividad importante que daba trabajo a muchas personas, pasó a ser gestionada por el Consorcio Nacional, y su tercer apellido (almadrabero) fue relegado a la "chancia", "el real", y la venta tradicional del atún de almadraba en el mercado.

Todo lo relacionado con la almadraba pasaba ante nuestros ojos con la misma lejanía de su desconocida historia, enriqueciendo tan solo algunos platos de nuestra gastronomía popular, incluso con menos solvencia que: "fideos con caballa", "bonito curao", "boquerones fritos", o "sardinas asá". Lo mismo que ocurría con las categorías en actividades laborales. No era igual un almadrabero que un marinero. También las "estivadoras" quedaban en segundo plano comparadas con otras labores femeninas. Tan milenaria actividad, como zozobrados corchos que delimitaban el "bichero de tierra", cada vez más se alejaba de la playa. Solo los niños, como pececillos chapoteando, se acercaban a la "rabera". El arte de la almadraba se perdía en un mar de dudas, quedando: anclas, amarras, corchos y redes, confiscados en el Real de la Almadraba; que, como la chanca, parecían embajadas de los pueblos de poniente.

Cualquier otro pueblo hubiera desarrollado la tradicional herencia fenicia o romana que en cualquier playa, calle o descampado brotaba de sus entrañas. Legado de viento, sol y sal encerrado en latas, barricas de ijar, hueva o mojama, pero las primaverales de "viento de atunes", al igual que las fábricas de conserva, quedaron a sotavento, cuando se avistara en las costas africanas otra apuesta de futuro: el "cerco y jareta". Invadiendo inmensas latitudes cuando todavía la mar no tenía dueño; Qué ilusos! Acometían abominables exterminios con los hijos de la mar; no había lugar en la profundidad del sol que se librara de las circulares trampas de "cerco y jareta"; la dinamita rompía en mil estallidos la tranquilidad cristalina, levantando bancos de cadáveres que desnudos viajaban a la deriva. Ignorante sinrazón que tendría graves consecuencias para la procreación de las especies marinas y el futuro de los que la crearon.

Qué pena que las neuronas de armadores y marineros, más pendientes de desguace y los sueldos de Bruselas, desguarnecieran las industrias conserveras "santo y seña" de mi pueblo. Gracias a Jesús Martínez, gaditano emprendedor que, con el nombre de "La Barbateña" despertara a adormecidos industriales, para poner en "ruta" nuestros productos de la mar, y que por los menos, Barbate se conozca como: "Capital Mundial del Atún de Almadraba".

**Imágenes
destacadas****Mejoras en el aparcamiento frente a la Plaza de los 6 Grifos**

■ La Delegación de Playas, dirigida por el concejal Juan Miguel Muñoz, ha llevado a cabo trabajos de mantenimiento en la bolsa de aparcamientos situada frente a la Plaza Nuestra Señora del Carmen, conocida como Plaza de los 6 Grifos. La actuación se ha realizado con medios propios del Ayuntamiento y para dar una solución tras el deterioro causado por las intensas lluvias de los últimos meses. Debido a las características del entorno, no se ha podido utilizar asfalto, por lo que se ha optado nuevamente por el albero y otros materiales habituales en este tipo de intervenciones.

**Control de la población
de mosquitos**

■ La Delegación de Sanidad del Ayuntamiento d informa que ya han comenzado las actuaciones de la empresa especializada Anticimex para el control de la población de mosquitos en nuestro término municipal. Entre las primeras medidas adoptadas se encuentran la inspección de abrevaderos en la zona de Manzanete y continuarán en el resto de pedanías. Además, se ha procedido a la colocación de trampas y se ha está actuando con larvicida en los imbornales y alcantarillas del núcleo urbano de Barbate y Zahara de los Atunes. Estas acciones forman parte de un plan integral de control del mosquito Culex, transmisor del virus de la Fiebre del Nilo Occidental.

**Canal Cocina
en el Mercado**

■ El canal especializado en gastronomía Canal Cocina visitó el mercado de abastos para grabar un reportaje sobre la calidad de sus productos. Durante la jornada, recorrieron los puestos, charlaron con los vendedores y destacaron la frescura del pescado, el atún rojo y otros productos locales. Una materia prima de primera que refleja la esencia culinaria de Barbate y que pronto podrá verse en pantalla.

**Ha dicho...
Miguel Molina**

Alcalde de Barbate

“ Nos alegramos por los municipios que reciben ayudas por servidumbre militar, pero nos alegraremos más cuando se haga justicia con Barbate”

Sobre la necesidad de que se compense a Barbate por la Sierra del Retén



Barbate Opinión

A curarse en salud

FERNANDO ARÉVALO ROSADO

ferareros@hotmail.com



Amis Madres

Hace poco celebramos el día de la madre, un día alegre para muchos, pero también triste para los que por desgracia ya no tenemos a una persona tan importante en nuestras vidas como es una madre. El amor infinito, el perdón sincero, la servidumbre llevada a sus máximos niveles hacia los hijos, el querer incondicional, la valentía a cada paso, muchos son los valores que atesora una madre y que demuestra, desde que engendra un hijo/a, hasta que ya no la vemos. Digo ya no la vemos porque las madres son eternas no nos abandonan nunca y es casi la primera palabra que aprendemos y la que más fácil pronunciamos: MAMÁ (del latín mamma, que significa tanto mamá como teta de ahí el término de mamar, o del francés mamam) y madre procede del latín mater, con más de 15 acepciones en el Diccionario de la Lengua Española. Madre también se usa para nombrar quién o qué da origen a una cosa, como cécula madre o lengua madre.

El año pasado hablaba de las madres en general y algo de la mía en particular. Hoy quiero ir más allá y rendir homenaje a aquellas madres de nuestros amigos que siguen inolvidables en mi memoria y que me trataron como si fuera otro hijo más. Mis primeros recuerdos vienen de la salida del colegio, en mi caso XXV años de paz y actual Maestra Áurea López, acompañado de mi amigo/hermano Manuel Malia (Manolito), hijo del ilustre D. Manuel Malia Bernal. No sé si por nuestras charlas amenas de batallas o anécdotas del colegio o por únicamente la necesidad de hablar y jugar, acabábamos en su casa o en la mía en múltiples ocasiones. Allí nos esperaba Manoli y su tía Carmen con la primera pregunta obligada: ¿sabe tu madre que estás aquí? y antes de contestar ya me había ofrecido un teléfono modelo góndola amarillo que destacaba en la cocina. Los dos emocionados por la buena tarde que comenzaba, nos lavábamos las manos y sobre una mesa circular beige, aparecían platos de puchero colmados hasta arriba. Yo me recogíaba mientras veía como mi plato era el más colmado que casi compe-

tía en tamaño y generosidad alimentaria con el de Manolito. Un abanico de colores entre zanahorias, apio, puerros, patata, arroz y algún que otro garbanzo rellenaban un plato Duralex que humeaba y desprendía un delicioso olor que inundaba la sala. Muy cerca de él y próximo a los demás comensales no faltaba la "pringá", colocada estratégicamente en una fuente ovalada de cristal que todos mirábamos deseosos de mojar con el pan de la panadería de Benítez que salía en cantidades extraordinarias de la bolsa de tela que colgaba en la alacena. Cuando pensabas que el puchero estaba riquísimo y no habría nada mejor, ese pan recién horneado, crujiente y con un gran migajón (nada que ver con el que se vende ahora) suponía el excelente complemento para deleitarse con la "pringá" del puchero. Con el estómago repleto, las preguntas parecían de locos, pero siempre aparecían: ¿te ponga más?, ¿te has quedado con hambre?, ¿seguro?. Era una de las consignas de aquellas madres, que lleguemos a nuestras casas saciados siempre. Luego con el paso de los años, el instituto y la universidad, empecé otro cambio de "casa adoptiva" y pasaba mis ratos en casa de Juana, la madre de José Manuel Jurado, una familia marinera acostumbrada a ofrecer lo poco o mucho que ese día hubiera. Siendo Manuel, el padre de mi amigo, cocinero de barco, entenderán ustedes que el pescado y los buenos guisos abundaban en esa casa y un invitado como yo daba buena cuenta de esa excelente oportunidad. Allí veía los partidos del Cádiz, que aunque eran en contadas ocasiones por la audiencia basada en el Madrid y el Barcelona, encima suponían en la mayoría de los casos una derrota del cuadro cadista. Ahí es donde los embutidos, las bebidas y los guisos cumplían su función del dicho popular "las penas con pan siempre son menos". A todo eso se sumaba la sencillez, que hacía que te sintieras como en tu propia casa, haciendo uso de todo lo que disponían como uno más de la familia.

Hoy sig viendo en mis hijos ese cariño de sus "tíos adoptivos" en esas casas de Valentín, Charo, Luis, Chorvó, Picazo, María Luisa o el Morito que quieren a mis hijos como a los suyos y he pensado que ellos y ellas también merecen mi recuerdo en este día tan bonito como es el de la madre. Gracias a todas. ■

sin diazepam

Era un grano muy enano...

Era un grano muy enano... pero fue creciendo y creciendo y creciendo. Al cabo de varios días pensé que de seguir a ese ritmo acabaría por hablarme. ¿Qué sería esa protuberancia que se asentó prácticamente sobre la piel de mi clavícula derecha? Lo tenía claro... era el principio de mi fin. Mi carácter pesimista y mi vertiente hipocondríaca se unieron para reventarme la cabeza e introducirme pensamientos en los que la muerte obtenía el papel de protagonista indiscutible. Toda una vida a tomar por culo por culpa de un bulto extraño que cada segundo sobresalía con más fuerza con el vil objetivo de robarme protagonismo. Voy a morir y eso me da asco, tristeza y envidia por quienes seguirán vivos. Siempre tuve claro que prefiero que se mueran los demás aunque ello conlleve escribir algún que otro obituario de esos bonitos que reciben muchos aplausos y likes en las redes sociales. Soy la persona que más quiero en este mundo y en mi humilde opinión, la más interesante. Cada día que pasa me conozco mejor y me encanta lo maravilloso que soy. Más gente como yo es lo que hace falta...

Mi querida Fátima me aconseja ir al médico... Ella pensó que era un grano enconado y ahora me dice que cree que es una simple verruga... Ay, sus palabras dicen una cosa pero seguro que está pensando que ya era hora de que alguien me venciera y me mandase al carajo. "Menos gente con tú es lo que hace falta". "A ver, enséñamelo"... Pone cara de asco e insiste, "pide cita y que te lo miren...". Ok, ok, pido cita a través de la aplicación Salud Responde y pasan las semanas y Salud no responde una mierda... Sí, por fin, lunes 5 de mayo a las 9:30 horas... allá que voy... Me santiguo y suelto un "Allahu Akbar" en alto... que es mi manera de apostar al rojo y al negro en la ruleta de la religiosidad y la hipocresía del ateo que soy.

Llego a la Casa del Mar pero de repente la cita desaparece de la app del móvil... No sé qué consulta es. Decido hacer cola para preguntar... no funciona lo de la pantallita para coger número y me dicen que pida la vez... Soy el último y casi me mojo los pies en la playa del Carmen, así de larga era la cola. Doscientas cincuenta y tres horas más tarde, llego a la mesa número dos y me dicen que la cita se había modificado o había que confirmarla o qué se yo... que seguramente me llamaron por teléfono y no respondí a Salud Responde. Mi verruga y yo estamos enfadados. La miro con cariño porque tengo la sensación de que vamos a estar mucho tiempo juntos. No es tan fea, pienso. De hecho, fijándome bien, tiene

YOUNES NACHETT

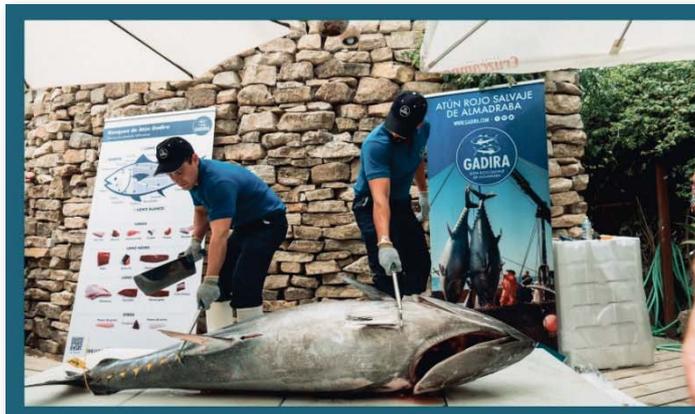


buenas hechuras. De seguir así me la jinco.

Pido otra cita. Me la dan para este pasado lunes, 08.24 horas. Durante el fin de semana voy a ver a mi madre a Benadalid. Le enseñó el aguacate. Casi vomita. "Vete al médico. Eso te lo quitan cortándola"... "Sí", añade Fátima, "pasan un hilo y la eliminan". ¡Callarse, por dios, callarse! Me duelen hasta las uñas... Pero mi vieja sigue... "Quítatela porque te puedes dar con la toalla al bañarte y..."... ¡Cállate, por dios, cállate!

Llega el lunes. Subo a consulta... le muestro el forúnculo... acerca el dedo y grito ahhhh... El médico me mira y me dice "sí no te he tocado"... ya, pero no sé, es un mecanismo de defensa... No se ríe. "Es una verruga... necesitas cirugía menor, o ambulatoria... Baja y que te den cita". No me jodas... bajo y ya funciona lo del número... me sale el T4M4... sale todo el abecedario y el sistema numérico en arameo y aramecago. Llega mi turno... "Uf", me dicen en la mesa tres... "La cita para ese tipo de cirugías tiene una lista de espera de un año... hace poco era de un año y medio". Lo miro y le digo que hombre, mi intención era ir este verano a la playa y follar, así que entiendo que de lo segundo me olvido porque con esa verruga enorme colgándome del pecho poco o nada tengo que hacer... No se ríe... En fin, qué le vamos a hacer. Pídale. "Pues ya te llamarán". Pues mi verruga y yo estaremos esperando.

Martes. Polideportivo. Veo pasar a Fernando Arévalo (que escribe aquí al lado). Me mira y sé que piensa qué mierda hace un gordo y calvo jugando al baloncesto. Me da igual, me cae bien y sé que es médico... me acerco y le pregunto si en su centro médico quitan verrugas del tamaño de un melón... "Sí"... Se la muestro... "eso es un fibroma péndulo"... Joder, suena peor que verruga. Le sonrío... ¿voy a morir? "No... jajajajaja... habla 'con no sé quién' y que te haga presupuesto"... Vale, muchas gracias. Me siento como un coche viejo que va a entrar en el taller pendiente de presupuesto... como sea muy caro (es decir, si supera el precio de un kilo de acedías) mi fibroma (lo digo en fisero) se quedará un año conmigo aunque ello conlleve que mi mujer solo acepte hacer el amor con la luz apagada porque de lo contrario y al ritmo que crece, sería un trío pendular (hoy ya es más grande que mi pene). Y aquí lo dejo porque me suena el teléfono y puede que sea Salud Responde. Como no ponga solución, su excelentísima excrecencia Señor Moreno Bonilla, no cuente con estos dos votos, ni el mío, ni el de mi verruga que para el año que viene tendrá el tamaño exacto para acudir a las urnas e incluso podrá extender de su alma venosa de papiloma el dedo corazón mientras que cierra los otros cuatro que le rodean. ■



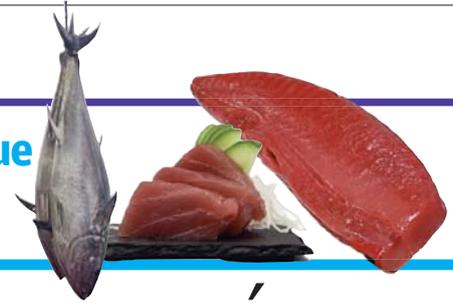
DEL 26 DE ABRIL AL 26 DE MAYO
MES ESPECIAL DEL ATÚN ROJO

MENÚ DEGUSTACIÓN "SABORES DEL ALMADRABA"

LA TRAIÑA
RESTAURANTE ZAHORA

WWW.LATRAINADEZAHORA.COM
RESERVA DIRECTA ONLINE

956 437 220
CARRIL DE LA YEGUADA, 234

Barbate | Zahara de los AtunesXV Ruta Gastronómica del
Atún Rojo de Almadraba**Crónica de un arranque
para la historia**

Estrella del mar y del corazón: Ángel León y un ronqueo solidario

Younes Nachett
ZAHARA DE LOS ATUNES

Zahara de los Atunes no olvidará fácilmente la jornada inaugural de la XV Ruta del Atún. Fue una tarde de emociones cruzadas, de oficio milenari y vanguardia gastronómica, de corazones latiendo al unísono entre redes, cuchillos y palabras. Una inauguración que ya se comenta en los mentideros del sur como “una de las mejores que se recuerdan”, no solo por el lleno absoluto en la carpa de El Palacio, sino por la magia irreplicable que se vivió dentro de ella.

El maestro de ceremonias fue, ni más ni menos, que el chef del mar, Ángel León, un hombre que ha hecho de los fondos marinos una despensa con estrella. Pero aquel día no vino a hablar de plancton, sino a rendir tributo al verdadero rey de estas aguas: el atún rojo salvaje de almadraba. Y lo hizo con complicidad, con ese brillo en los ojos que solo asoma cuando el arte se encuentra con la verdad.

A su lado, como siempre que la emoción requiere voz y temple, el locutor Juan Ochoa, hilando palabras con la misma elegancia con la que el viento peina las dunas de Atlanterra.

Pero si hubo un momento en que Zahara contuvo la respiración fue cuando se anunció el ronqueo en directo. Y ahí apareció él, con la seguridad de quien lleva mil batallas a sus espaldas: Paco Malia, comercial de Petaca Chico y embajador sin galones del arte del despiece.

“

El maestro de ceremonias fue, ni más ni menos, que el chef del mar, Ángel León, un hombre que ha hecho de los fondos marinos una despensa con estrella. Pero aquel día no vino a hablar de plancton, sino a rendir tributo al verdadero rey de estas aguas: el atún rojo salvaje de almadraba

Más de mil ronqueos ha realizado en medio mundo, y sin embargo, en este, se notaba algo distinto. Tal vez era la mirada de Ángel León, atento y rendido; tal vez la expectación de un público entregado. Malia cortó, explicó, narró... y emocionó. Cada parte, cada veta de grasa, cada término del despiece se convirtió en un su-

surro del mar, en un homenaje al oficio almadradero. Su química con Ángel León fue de lo mejor de la noche, y es que se notó que llevan años trabajando juntos ambos en sus respectivas facetas...

Contar con Ángel León, el Chef del Mar, en la inauguración de la XV Ruta del Atún de Zahara ha sido mucho

más que un lujo: ha sido un acontecimiento de dimensión histórica para la gastronomía del litoral gaditano. Propietario del restaurante Aponiente, en el Puerto de Santa María, León es un referente mundial en la cocina marina, reconocido con cinco estrellas Michelin y tres

Soles Repsol, además de ser considerado uno de los cocine-



En el
paraiso
gaditano

el
CASTILLETE
zahara

PRUEBA NUESTRA TAPA...
'A MI MANERA'
DURANTE LA XV RUTA
DEL ATÚN



CALLE JARA | ZAHARA DE LOS ATUNES | TFNO. 681 93 13 72



Y cuando parecía que ya nada podía superar tanta intensidad, el escenario se volvió íntimo y valiente. Tatiana, diagnosticada con esclerosis lateral primaria, tomó la palabra. Presentó su proyecto, *Hola ELA*, un podcast que comparte junto a Fernando Ferrao...

ros más influyentes del planeta en lo que respecta al tratamiento del pescado. Su presencia en Zahara ha sido una declaración de intenciones: aquí se honra el mar con la misma pasión con la que él lo explora. Su compromiso con la sostenibilidad y la innovación — como demuestra su proyecto para cultivar cereales del mar junto a una firma de champán francesa, o su defensa del despesque tradicional — lo convierten en una figura visionaria que trasciende la cocina. Su participación en el ronqueo, su complicidad con los oficios pesqueros y su respaldo a la cultura almadrabera han elevado esta inauguración a la categoría de legado. Porque cuando Ángel León habla del mar, lo hace como quien traduce un idioma antiguo que solo unos pocos saben escuchar.

Y cuando parecía que ya nada podía superar tanta intensidad, el escenario se volvió íntimo y valiente. Tatiana, diag-



nosticada con esclerosis lateral primaria, tomó la palabra. Lo hizo con entereza, con dulzura, con una fuerza que se impuso a todo. Presentó su proyecto, *Hola ELA*, un podcast que comparte junto a Fernando Ferrao, y habló con orgullo del trabajo que realiza con la asociación Saca la Lengua a la ELA, que recauda fondos para investigar esta cruel enferme-

dad. Entonces, un gesto lo cambió todo: el atún recién ronqueado fue donado a su causa. El aplauso fue largo, sostenido, limpio. Zahara lloró, sí, pero de emoción y de admiración.

La escena institucional no se quedó atrás. El alcalde de Zahara, Agustín Conejo, encabezó una representación que incluyó al alcalde de Barbate, Miguel

Molina, al concejal de Turismo, Paco Ponce, al edil de Fiestas, Juanmi Muñoz, y al presidente de la Mancomunidad de La Janda, Javier Rodríguez Cabeza. Juntos, simbolizaron un apoyo que va más allá de lo turístico: es un compromiso con la cultura, la tradición y la innovación que Zahara respira por los cuatro costados.

La inauguración también dejó espacio para la creación. El diseñador y fotógrafo Carlos Yebrá presentó el nuevo número de *Zahara Magazine*, la publicación que desde 2012 retrata con elegancia el alma zahareña: su gastronomía, su paisaje, su forma de entender la vida.

Y así, con sabor a salitre y justicia poética, se alzó el telón de una ruta que ya es leyenda. Desde el 13 hasta el 18 de mayo, 49 establecimientos ofrecerán su particular homenaje al atún: tapa y bebida por 6 euros, en un recorrido que es tanto gastronómico como emocional. Los horarios, como dictan los ritmos costeros, se reparten entre el mediodía (13:00 a 16:00) y la noche (20:00 a 23:00), cuando Zahara se transforma en un festín de sabores, encuentros y descubrimientos.

La XV Ruta del Atún de Zahara ha comenzado, y lo ha hecho con fuerza, con alma, con solidaridad. No es solo una fiesta del paladar: es una declaración de amor al mar, al oficio, y a la vida.

Aquí no solo se come: se honra. Aquí no solo se celebra: se siente.

Bienvenidos a Zahara. Donde el atún es memoria, presente y futuro.

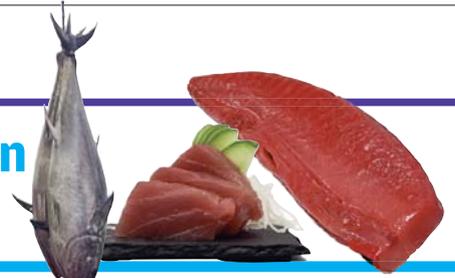
El mejor Atún, de ALMADRABA

Nuestras tiendas:

C/San Francisco N°25, Cádiz
C/ San Sebastián, Conil de la Frontera
Planta Baja · Urb. Aretusa Luz 5ª Fase N°2, Zahara de los Atunes

XV Ruta Gastronómica del Atún Rojo de Almadra

La inauguración en imágenes



la botica
ZAHARA
 Restaurante · Cervecería · Vinoteca

Prueba nuestra tapa durante la XV Ruta del Atún





"LLEVAMOS EL ESPÍRITU
DEL ATLÁNTICO
DIRECTAMENTE A TU MESA"

Avenida José Matías
Guerrero, nº2
Zahara de los Atunes

602 44 47 93 / 856 62 32 26

Prueba nuestra...

**GLORIA
BENDITA**



DURANTE LA RUTA DEL ATÚN



RESTAURANTE **CASA BLAS**

Prueba nuestra tapa
durante la **XV Ruta
del Atún de Zahara
de los Atunes**

restaurantecasablas.com

'La mejor materia prima para nuestros clientes'

C/El Bullón · Zahara de los Atunes ☎ 956 43 90 54 | 693 02 29 47



RESTAURANTE CASA BLAS



FURIA NIKKEY



Al-Suk

Tapas & Bar

☎ 617 53 76 09

Agustín Medina Chico, Nº 2 · Zahara de los Atunes



Prueba nuestro...

A PURO HUEVO



Olivas
ABACERÍA

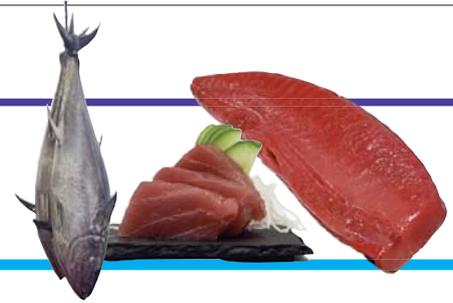
"Visítanos"
durante la
**XV Ruta del Atún
de Zahara
de los Atunes**

C/ María Luisa · Zahara de los Atunes

☎ 956 96 26 46

Prueba nuestra tapa **LATIENDO**



Barbate Zahara de los AtunesXV Ruta Gastronómica del
Atún Rojo de Almadraba**PROGRAMACIÓN
OFICIAL**

La almadraba se sirve en plato: Zahara vive su XV Ruta del Atún

Younes Nachett
ZAHARA DE LOS ATUNES

Zahara de los Atunes vuelve a rendirse a su gran protagonista marino en la decimoquinta edición de la Ruta del Atún, una cita que aúna gastronomía, cultura almadraba y espectáculo en una semana que convierte al pueblo en un hervidero de aromas, música y emoción. La edición, que se celebra del 13 al 18 de mayo, ha arrancado con fuerza y se espera que el fin de semana la localidad viva sus días más intensos.

El pasado martes 13 de mayo, a las 19.30 horas, tuvo lugar la inauguración oficial en la carpa central ubicada en el Palacio de las Pilas, epicentro de la actividad festiva. El acto sirvió para presentar a los 49 restaurantes participantes, que este año se reparten entre Zahara y Atlanterra, cada uno de ellos con una tapa artística concebida para competir en esta edición tan especial. La velada estuvo conducida por Juan Ochoa, referente en el mundo de la alimentación saludable. Durante el ronqueo de un atún de Petaca, los protagonistas fueron Paco Malia y el chef Ángel León. La inauguración culminó con un cóctel de bienvenida en Oasis Beach donde los asistentes comenzaron a saborear el ambiente marinerero de esta ruta.

Ayer miércoles, 14 de mayo, la mañana comenzó con uno de los espectáculos más esperados: el ronqueo del atún. A las 12.00, la Plaza del Atún (junto al antiguo cine de verano) acogió una demostración de este arte ancestral a cargo de



Los ronqueos del atún rojo vuelven a captar todas las miradas. La empresa Gadira ofreció el primero el miércoles en la Plaza del Atún, y repetirá el sábado frente al Hotel Antonio. Por su parte, Petaca Chico será la encargada del segundo gran ronqueo, este viernes en la Plaza del Varadero

la empresa Gadira, que mostró con precisión milimétrica cómo se despiezan los grandes túnidos respetando cada una de sus partes. Este acto, que además de visual es profundamente didáctico, acercó al público al conocimiento profundo del atún rojo de almadraba, desde la parpata hasta el descargamento, pasando por ventresca, tarantelo, cola blanca, cola negra o mormo.

Por la tarde, a las 13.00, dio comienzo la ruta gastronómica en sí, con las tapas disponibles para su degustación en horario de mediodía, mientras que por la noche, desde las 20.00 hasta las 23.00, los bares y restaurantes prolongaron la fiesta culinaria bajo la luna zahareña. En paralelo, la carpa central ofreció un ambiente animado y musical fuera de concurso, con espectáculos, DJ y animación

hasta bien entrada la noche.

Hoy jueves 15 de mayo, la jornada se iniciará con una propuesta cultural de tintes costumbristas: el monólogo "El manco ilustre", una pieza teatral de humor y raíz almadraba, escrita e interpretada por el actor y dramaturgo Sergio Roman. Será a las 12.00 en la carpa del Palacio de las Pilas. Esta representación propone un recorrido emocional por las vicisitudes de un personaje ligado al mar, entre el drama y la ironía, que ha calado con fuerza en las ediciones anteriores.

Desde el mediodía y hasta las cuatro de la tarde, conti-

nuará la degustación de tapas, que permite recorrer Zahara y Atlanterra de restaurante en restaurante, probando creaciones tan variadas como sushi de descargamento, tacos de tarantelo, ceviches de ventresca o tatakis de cola negra, todas ellas elaboradas con atún rojo fresco de almadraba. La franja nocturna volverá a brillar entre las 20.00 y las 23.00, con bares y carpas llenos de sabor y conversación. A las 23.30, como colofón a esta jornada, la carpa central volverá a convertirse en escenario de fiesta, con música en directo, animación y DJ, para los que quieran alargar la noche.

Mañana



NUESTRA ZAHARA
agencia inmobiliaria

www.nuestrazahara.es

Dpto. Alquileres vacacionales
info@nuestrazahara.com

C/María Luisa, 39
11393 Zahara de los Atunes (Cádiz)

956 439 609 / 956 439 623
Servicios inmobiliarios Fax: 956 439 579



viernes 16 de mayo, los cuchillos volverán a sonar con la segunda sesión de ronqueo, esta vez a cargo de Petaca Chico, una de las grandes firmas del atún de la zona. La cita será a las 12.00 en la Plaza del Varadero (junto al paseo marítimo), y volverá a despertar la admiración de vecinos y turistas. En paralelo, la ruta del atún continuará entre las 13.00 y las 16.00 con la participación de los 49 restaurantes, que seguirán ofreciendo sus tapas concursantes.

Por la tarde, a las 17.00, se celebrará un taller participativo de pintura de bolsas de tela, una actividad pensada para todos los públicos, con el objetivo de combinar sostenibilidad, creatividad y mensaje cultural en torno al atún y la almadraba. A las 23.00, la carpa central será de nuevo el lugar de encuentro para disfrutar de música en directo y animación. Un DJ cerrará la noche con un repertorio preparado para mantener la fiesta hasta altas horas.

El sábado 17 de mayo se vivirá uno de los días más intensos de la semana. Desde las 13.00 hasta las 16.00, los asistentes podrán seguir recorriendo la ruta del atún, con degustaciones abiertas al público en todos los establecimientos adheridos. A las 16.30, se celebrará una nueva sesión de ronqueo a cargo de Gadora, esta vez frente al Hotel Antonio, y como es habitual, irá acompañada de explicaciones detalladas sobre el uso culinario de cada pieza.

A las 18.30, en la carpa central, se cele-



El broche final será a las 19.30 con la esperada entrega de premios, donde se reconocerán las mejores tapas de esta edición en categorías como originalidad, sabor, presentación y técnica.

23.00. El fin de fiesta del sábado llegará a las 23.30, cuando la carpa se llene nuevamente de ritmo, luz y gastronomía para acoger la última gran noche de esta edición.

El domingo 18 de mayo, jornada de clausura, comenzará con una nueva función del monólogo "El manco ilustre", a las 12.00. A mediodía, el recorrido de tapas volverá a abrirse entre las 13.00 y las 16.00. Y a las 17.00, la carpa central acogerá la última tarde de animación y música. El broche final será a las 19.30 con la esperada entrega de premios, donde se reconocerán las mejores tapas de esta edición en categorías como originalidad, sabor, presentación y técnica. La ceremonia será también un homenaje al esfuerzo colectivo de restauradores, pescadores, chefs y vecinos que hacen de la Ruta del Atún una cita única en el calendario andaluz.

Además de la programación oficial, la Ruta del Atún de Zahara se ha acompañado este año de un material visual e informativo que ilustra la anatomía del atún a través del despiece tradicional y las rutas migratorias del atún rojo, que desde abril y hasta julio atraviesa el Estrecho de Gibraltar para desovar en el Mediterráneo.

La almadraba, esa red milenaria tejida con saber marinerío, sigue siendo el corazón que late bajo las aguas de Zahara. Y durante esta semana, ese latido se escucha fuerte y claro en cada calle, en cada tapa, en cada celebración.

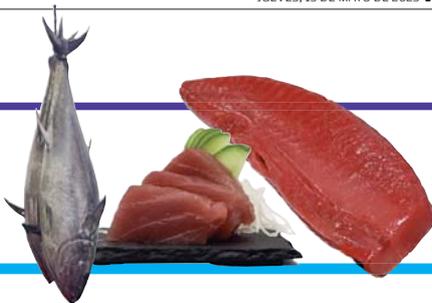
brará un gran espectáculo musical con animación, DJ y conciertos que darán

paso a una nueva sesión nocturna de ruta del atún desde las 20.00 hasta las

Barbate Zahara de los Atunes

XV Ruta Gastronómica del
Atún Rojo de Almadraba

**PROPUESTAS
PARTICIPANTES**



El sabor del mar se sirve en 49 versiones: creatividad, tradición y pasión

Younes Nachett
ZAHARA DE LOS ATUNES

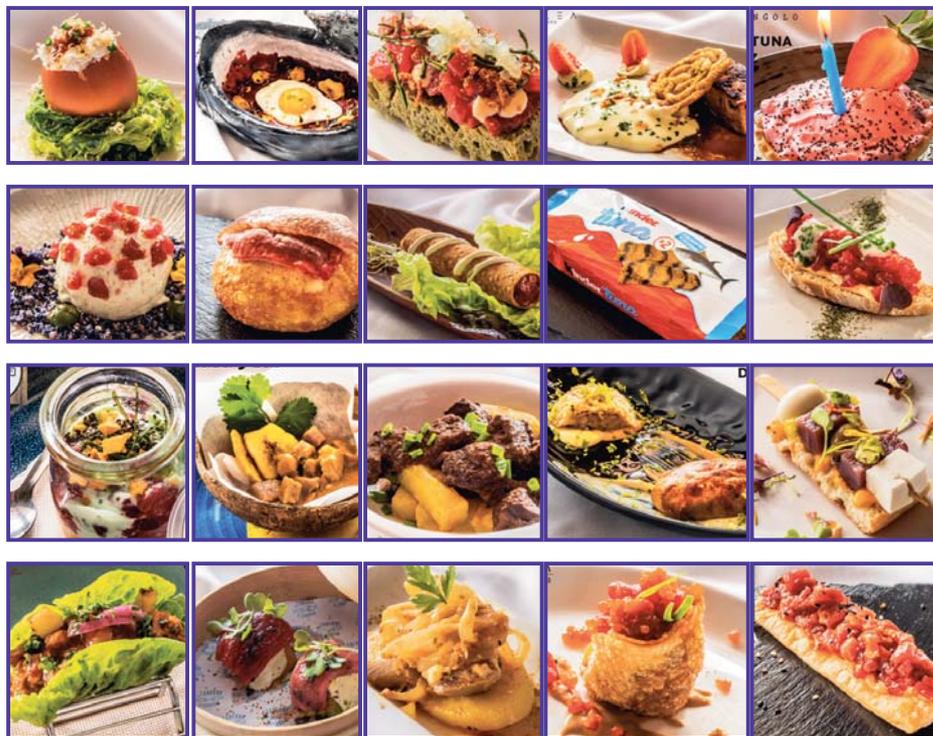
Durante seis días, Zahara de los Atunes se convierte en un inmenso festín marinero donde el protagonista absoluto es el atún rojo salvaje. Desde los fogones más clásicos hasta las propuestas más vanguardistas, 49 establecimientos despliegan su arte culinario en la XV Ruta del Atún, ofreciendo una tapa con bebida por tan solo seis euros, en un recorrido que abarca todo el sabor, la historia y la innovación de una tierra que vive de frente al mar. La XV Ruta del Atún despliega este año un abanico de 49 propuestas gastronómicas que hacen honor al producto estrella de estas costas: el atún rojo salvaje. Casi medio centenar de creaciones donde cada establecimiento ha volcado su personalidad, su sello y su interpretación más libre, valiente o emotiva del rey del mar.

En esta edición, los visitantes pueden encontrarse con una auténtica constelación de sabores que abarca desde la cocina más tradicional —esa que huele a almadraba, a brasas y a recuerdos de familia— hasta la vanguardia más sorprendente, con técnicas de alta cocina, texturas rompedoras y presentaciones que rozan la obra de arte.

Hay quien apuesta por el producto desnudo, en crudo o apenas tocado, y quien lo arropa con salsas, fermentaciones, ahumados o ingredientes inesperados. Las propuestas viajan desde Asia a

“

Hay quien apuesta por el producto desnudo, en crudo o apenas tocado, y quien lo arropa con salsas, fermentaciones, ahumados o ingredientes inesperados. Las propuestas viajan desde Asia a América sin salir de Zahara, y se reinventan una y otra vez entre bocados dulces, salados, etc



heladosmiquel.com

HELADOS
MIQUEL
BARBATE & ZAHARA

VISÍTANOS EN BARBATE
'Heladerías del Paseo Marítimo'

📍 Edificio 'La Jábega' 📍 Edificio 'El Espigón'
📍 Edificio 'El Boquerón'

ZAHARA DE LOS ATUNES

📍 Calle Pérez Galdós nº 4



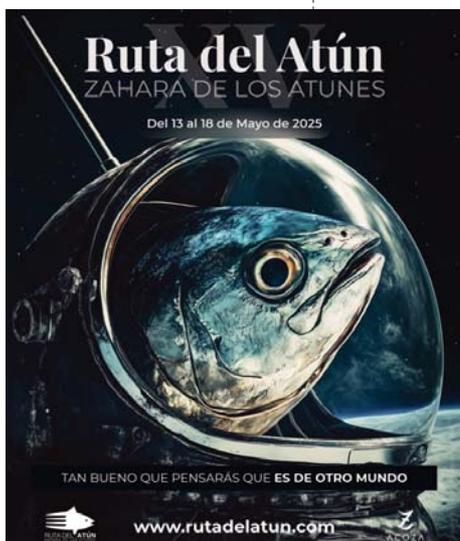
América sin salir de Zahara, y se reinventan una y otra vez entre bocados dulces, salados, calientes, fríos o con toques cítricos que hacen vibrar el paladar. Algunas tapas son pequeños paisajes marinos servidos en plato, otras verdaderos experimentos gustativos que demuestran la inquietud creativa de quienes se atreven a jugar con un producto tan noble.

Y no solo se come bien: se come bonito. La estética cuidada ha cobrado protagonismo en esta edición, con platos que invitan a sacar el móvil, compartir en redes y guardar el momento. Porque en Zahara, el atún también entra por los ojos.

Esta ruta no es solo una cita gastronómica, es una excusa perfecta para recorrer el pueblo, entrar en sus bares, char-



Y no solo se come bien: se come bonito. Platos que invitan a sacar el móvil, compartir en redes y guardar el momento



lar con quienes están al otro lado de la barra y descubrir que, en Zahara, cada tapa es también un pedazo de identidad. Un paseo entre tradición, innovación y pasión marinera que convierte cada bocado en una experiencia.

Del 13 al 18 de mayo, Zahara se convierte en una fiesta de sabor, creatividad y emoción. Cuarenta y nueve formas de decir "atún" y todas ellas con sabor a mar, a esfuerzo y a celebración.



coffee & roll
ZAHARA



Prueba nuestra tapa...
TUNA CHUPS



El primer **trampantojo** con forma de Chupa Chups...
¡y alma de atún rojo!

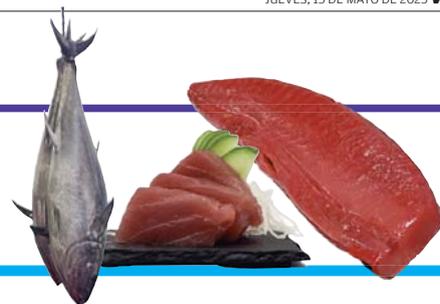
Paseo del Pradillo, 33-A
coffeerollzahara@gmail.com
T. 856 62 22 66



Barbate Zahara de los Atunes

XV Ruta Gastronómica del
Atún Rojo de Almadraba

Presentación



Zahara muestra al mundo la magia culinaria que rodea al atún rojo

Younes Nachett
ZAHARA DE LOS ATUNES

Zahara de los Atunes vuelve a llenarse del inconfundible aroma del atún rojo de almadraba del 13 al 18 de mayo, con la celebración de la XV Ruta del Atún, un evento gastronómico que se ha consolidado como uno de los más importantes del calendario andaluz y nacional. La localidad gaditana despliega una auténtica fiesta del sabor y la tradición, con 49 bares y restaurantes ofreciendo tapas y creaciones inéditas en torno a este tesoro marino.

La presentación oficial de la ruta tuvo lugar en la sede de la Entidad Local Autónoma (ELA) de Zahara de los Atunes, en un acto encabezado por el alcalde, Agustín Conejo, y el presidente de la Asociación de Comerciantes de Zahara (ACOZA), Alejandro Pelayo, acompañados de representantes institucionales, organi-

“

Desde este pasado 13 de mayo al 18 de mayo, 49 bares, restaurantes y hoteles de Zahara de los Atunes participan en una cita gastronómica que lleva años asentada como referencia nacional en el universo culinario que rodea al atún rojo salvaje de almadraba



Restaurante
La Jabega

Telf.: 956 43 94 42
Calle Tomillo, 7 · Zahara de los Atunes

zadores y numerosos hosteleros locales. Durante el evento, se puso de relieve no solo el peso cultural del atún rojo en la historia de Zahara de los Atunes, sino también su papel como motor económico y atractivo turístico de primer nivel.

“El objetivo de esta ruta es seguir posicionando a Zahara de los Atunes como destino gastronómico de referencia y mostrar al mundo la riqueza de nuestra tradición almadrabera”, señaló Conejo durante su intervención. En la misma línea, Pelayo destacó “el compromiso de los hosteleros con la innovación y la calidad, y el trabajo conjunto para que cada edición de la Ruta supere a la anterior”.

Uno de los momentos más esperados de esta edición fue, sin duda, el ronqueo inaugural, una demostración en vivo del arte tradicional de despiece del atún rojo. Este acto simbólico ha marcado el inicio oficial de la ruta y sirve como homenaje a las raíces almadraberas de la localidad.

A lo largo de seis días, la ruta ofrece mucho más que gastronomía: conciertos, actividades culturales, showcooking y premios para las mejores tapas completan un programa pensado para todos los públicos. El epicentro de estas actividades es la carpa instalada en el Palacio de Pilas, que acogerá tanto los actos institucionales como los eventos paralelos.

Como parte del componente competitivo que distingue a esta ruta, el pasado 10 de abril se celebró la tradicional cata a



“El objetivo de esta ruta es seguir posicionando a Zahara de los Atunes como destino gastronómico de referencia y mostrar al mundo la riqueza de nuestra tradición almadrabera”, señaló Conejo



ciegas del jurado profesional en el Hotel Porfirio. Seis reconocidos chefs evaluaron de forma anónima las propuestas culinarias de los establecimientos participantes, valorando aspectos como pre-

sentación, técnica, sabor y originalidad.

La XV Ruta del Atún de Zahara de los Atunes se presenta así como una invitación abierta al disfrute, a la innovación gastronómica y al reencuentro con las

esencias del mar. Una experiencia donde el atún rojo, la tradición almadrabera y la hospitalidad de un pueblo pesquero se fusionan para ofrecer una cita inolvidable.

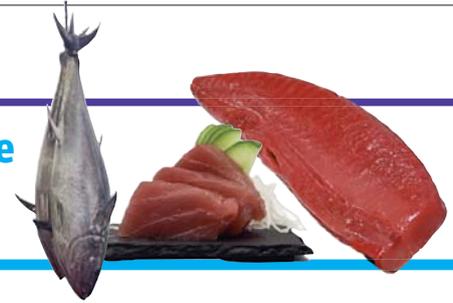
sentir lo
Salvaje



Descubre Gadira:



No hace falta sumergirse para sentir el alma indomable del atún rojo de almadraba

Barbate Zahara de los AtunesXV Ruta Gastronómica del
Atún Rojo de AlmadrabaEntrevista al alcalde
de Zahara, Agustín
Conejo

“La promoción que supone para los bares y restaurantes es impagable”

Younes Nachett
ZAHARA DE LOS ATUNES

Mayo, ya el verano está a la vuelta de la esquina aunque en Zahara da la impresión que la época estival comenzó en Semana Santa...

Efectivamente, en Semana Santa e incluso podríamos hablar incluso antes con los Carnavales que cada año tienen un mayor impacto y empuje, atrayendo a cada vez más gente. Lo tomamos como la puesta a punto, con una Semana Santa muy buena y con un puente del 1 de mayo espectacular, y con un festival de Danza igualmente espectacular. Pero claro, el plato fuerte, el pistoletazo de salida, como no puede ser de otra manera es nuestra Ruta Gastronómica del Atún...

¿Cómo se ha portado el clima? Porque este año ha llovido, por suerte, más que otros años...

La verdad es que se ha portado bien. Ha llovido, pero sobre todo por la noche y de forma no muy intensa, con lo que no ha interferido en las actividades y actos...

Y era muy necesaria...

Siempre es necesaria esa lluvia, pero ha llovido, por así decirlo, bien... con muchas noches, madrugadas, y en días salteados sin interferir en el desarrollo de los negocios.

El Festival de Danza ha sido todo un éxito...

Sí, la verdad es que ha estado genial. Es la segunda edición y se ha mejorado

“

Es importante destacar que son 49 negocios que participan, es decir, aumenta respecto al pasado año. Y como viene siendo habitual, la presentación, la calidad, el ingenio de cada uno de los restaurantes con sus respectivas tapas la verdad que es para quitarse el sombrero”

mucho y en todos los aspectos a la primera. Han llegado compañías internacionales de enorme reconocimiento y que nos ha ayudado a dar un salto de calidad que pretendemos aumentar en las siguientes ediciones.

Ese festival de danza, unido al de Jazz, a las jornadas cervantinas, al festival de teatro, la noche carnavalesca, etc... viene a demostrar que su apuesta por la cultura como reclamo está resultando todo un éxito...

Funciona, sí, funciona. Todas esas apuestas se están consolidando en el calendario y hace que merezca el enorme esfuerzo que venimos haciendo. Es una apuesta importante que conlleva mucho trabajo y mucho esfuerzo pero la verdad es que comienza a dar sus frutos.

Esta noche (es martes), comienza una nueva edición de la Ruta del Atún. Lo que hemos visto en las imágenes de las tapas concursantes es sencillamente espectacular, increíble... el nivel es altísimo no solo gastronómicamente ha-

blando, también en las presentaciones...

Aquí es importante destacar que son 49 establecimientos los que participan, es decir, aumenta respecto al pasado año. Y como viene siendo habitual, la presentación, la



calidad, el ingenio de cada uno de los restaurantes con sus respectivas tapas la verdad que es para quitarse el sombrero.

Hablamos de un nivel altísimo. A la cata a ciegas vienen chef con una enorme reputación. Hablamos de una de las citas gastronómicas más importantes del panorama nacional, ¿no?

Está mal que lo diga yo, pero a día de hoy nuestra ruta es referencia nacional en cuanto a la elaboración del atún desde el punto de vista gastronómico. Es el fruto del trabajo que vienen realizando los hosteleros y restauradores desde hace muchos años. Un trabajo que ha valido la pena y los resultados se degustan cada año.

¿Qué previsión hay?

Bueno, en esta ruta la previsión nunca falla. El lleno es absoluto. De hecho cuando termina la ruta ya se comienza a reservar para el año siguiente. Es una constante recibir llamadas para conocer las fechas de la siguiente edición. Es algo brutal que viene a dejar claro el buen hacer de nuestro sector hostelero, de la Asociación de Comerciantes de Zahara...

La ruta está organizada por Acoza y que sean los propios restauradores y hosteleros quienes se hagan cargo de ella tiene un mérito enorme y dejan constancia de una unión que marca la diferencia respecto a otros lugares...

Sí. Siempre se ha resaltado el trabajo de Acoza y es que los expertos en estas lides son sus asociados, son ellos. Nadie mejor que ellos para or-

PUERTO
ZAHARA

Pionera en Alquiler y Venta en Zahara de los Atunes

www.puertozahara.com

ALQUILER Y VENTA
ZAHARA DE LOS ATUNES • ATLANTERRA



Ctra. Zahara
Atlanterra, km 2

Zahara de los Atunes (Cádiz)

Tel.: 956 43 92 42
Fax: 956 44 95 04

Email: info@puertozahara.com

ganarse y organizar el desarrollo de esta ruta que ya tiene un gran legado a sus espaldas. Ellos son los profesionales. Siempre he sido partidario de que ese sea el camino...

Las administraciones que sirvan para darles el apoyo que requieran...

Efectivamente. Nosotros estamos para apoyar y colaborar, pero la cabeza visible y todos los honores deben ser para los negocios y comercios.

Medio centenar de establecimientos participan este año. Hay competitividad pero a la vez es reflejo de una unión, de querer estar presente...

No queda más remedio. Independientemente de quien venda más tapas o quien resulte ganador, es, bajo mi punto de vista, algo un poco secundario. Eso no son más que premios cuando el premio real, el principal premio es que a tu restaurante, ganes o no, acudan cinco mil personas, con la promoción que ello conlleva. El sentir de la ruta inicialmente fue de promoción y la mejor promoción es vender cinco mil tapas. Claro, luego está el hecho de que a todo el mundo le gusta ganar, tener ese reconocimiento, pero es esfuerzo ya tiene su recompensa con el hecho de contar con tres, cuatro o cinco mil personas entrando en tu local para probar tu tapa...

Personas que regresan a sus casas, a sus ciudades, satisfechas, felices y con ganas de compartir la experiencia ya sea boca a boca, o a través de fotos y vídeos en las redes sociales, con lo que no hay



Siempre se ha resaltado el trabajo de Acoza y es que los expertos en estas lides son sus asociados, son ellos. Nadie mejor que ellos para organizarse y organizar el desarrollo de esta ruta que ya tiene un gran legado a sus espaldas. Ellos son los profesionales

mejor promoción, ¿no?

A eso me refería. Esa promoción no está pagada. Los que vienen sacan fotos y las comparten. Incluso cuando aún no se han probado las tapas, solo con las imágenes de las mismas, el día que se presentan, se comparten en redes de forma brutal. Es publicidad no tiene precio.

¿Acompaña el tiempo?

El teoría sí, pero ya sabes, aquí es difícil predecir el tiempo, pero parece ser que hará buen tiempo y que no hará tampoco mucho calor.

Con la ruta llega el verano en Zahara y todo el mundo sabe lo que es el verano en Zahara. ¿Qué previsiones tenéis?

Como todos los veranos. Es como el día de la marmota, pasan los años y nos encontramos con las mismas cuestiones a todos los niveles, en positivo y en negativo. En cuanto a ocupación, estaremos en el top provincial, algo llamativo porque competimos de manera sana con municipios mucho más grandes como Chiclana y Conil. Eso demuestra nuestro potencial. Pero eso conlleva la necesidad de ofrecer muchos servicios y de mucho trabajo.

Suele multiplicarse por tres, cuatro o cinco la población, pero pasan los años y al final, al igual que ocurre en otros municipios, en Zahara hay un problema y es que las infraestructuras y los servicios no están diseñados para tantísima gente.

Eso es así. Hay problemas lógicos de aparcamientos. Se requieren muchísi-

mos más recursos para prestar los mejores servicios posibles. Evidentemente soportar esa cantidad de gente es algo complicado y es muy duro.

Si yo tuviese una varita mágica y con ella te solucionarías tres problemas, ¿cuáles serían? Que no va a ser así (risas)

Lo sé (risas), es una frase que uso mucho y es que no tengo una varita mágica. Pero uno sería los aparcamientos, otro es la presencia policial, es fundamental, para hacer la función sancionadora necesaria pero que estén de manera permanente porque es cuando resulta efectivo. Y la tercera sería mejorar los recursos para poder ofrecer muchos más servicios, entre ellos los de recogida de residuos sólidos urbanos, la basura, que es brutal la que se genera.

Zahara tiene el condicionante de Atlanterra pertenece a Tarifa pero 'vive' aquí, es Zahara...

Y nivel de publicidad se vende como Zahara como no puede ser de otra manera pero el pastel se lo lleva Tarifa, pero la gente la 'soportamos' nosotros.

Y otra parte del pastel se la queda Barbate...

Eso es lo que reclamamos, lo que es de justicia, que tanto los zahareños como las zahareñas, y los visitantes tengan los servicios que nos merecemos.

Pasaré el verano y hasta dónde llegará la temporada...

Septiembre ya es un mes de verano más, igual que junio. Octubre lo tenemos completo con la Ruta del Retinto, la Se-

mana Cultural, las carreras de caballos que se adelantan porque las mareas son muy pequeñas y hay que adaptarse a ellas. Luego cerramos en el puente de Tosantos con el Festival de Jazz. Hay un pequeño parón en noviembre y en diciembre llega el puente, llegan las zambombas, llegan las navidades que cada vez son más potentes con mucha más gente visitándonos y establecimientos que se mantienen abiertos. Y luego volvemos a los carnavales y la rueda de nuevo...

Me ha parecido una gran idea sacar desde el Ayuntamiento un listado en redes sociales con los bares y restaurantes que en las épocas de menos afluencia turística permanecen abiertos...

Llevamos dos años haciéndolos. Pero es que estábamos hartos de escuchar que está todo cerrado. Aquí hay ciento cincuenta negocios y son quince o veinte que permanecen abiertos... los suficientes para ofrecer servicios. Para el invierno no es un mal dato y cada vez son más los que optan por abrir porque sencillamente funcionan y trabajan muy bien. De hecho algunos establecimientos se turnan a la hora de abrir y cerrar. Además, se les da una visibilidad, es una herramienta muy útil para el cliente y para el negocio. Es algo que nos lo han agradecido y el que quiera venir no tiene excusa para no hacerlo.

Pues perfecto... ahora la feria del atún... ¿te gusta?

Sí, pero si tengo que elegir soy más carnívoro (risas)...

NARDI
YOUR OUTDOOR LIVING

Beshher home

MUEBLES · DECORACIÓN · JARDÍN

Ctra. Cádiz-Málaga Km 35,7 - Vejer de la frontera - www.beshherhome.es

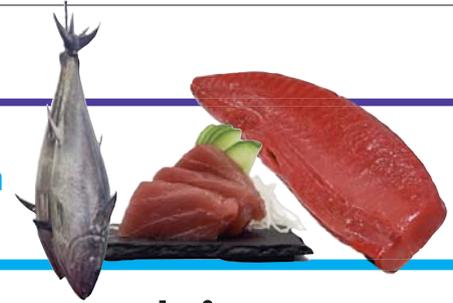
el Vapor *restaurante*

C/ Zagal, S/N
(Zahara de los Atunes) Cádiz

856 15 71 73

Barbate**Balance**

Barbate cierra una exitosa XVII Semana Gastronómica del Atún con récord de participación



Destino, Bache Padre, La Rokita y La Fabrika reinan en la Ruta del Atún

**V. N.
BARBATE**

Barbate ha despedido su esperada Ruta del Atún Rojo, una cita que ha vuelto a convertir a la localidad en epicentro de la cultura gastronómica andaluza. Con el recinto ferial como corazón del evento y un ambiente festivo que ha llenado calles y bares durante días, la edición de 2025 ha batido récords de participación y sabor: se han vendido más de 120.000 tapas y se ha registrado la visita de turistas procedentes de 14 comunidades autónomas españolas, así como de países como Reino Unido, Alemania, Japón, Estados Unidos y Canadá.

El broche de oro lo han puesto los esperados premios, que reconocen el talento de los cocineros y camareros que han sabido interpretar con maestría la esencia del atún rojo de almadraba. En la categoría de jurado profesional en el recinto ferial, el primer premio ha recaído en el restaurante Destino, seguido por La Levantá y La Rokita, que completan el podio con propuestas innovadoras y técnicas de alta cocina.

Por su parte, el jurado popular en feria ha coincidido en encumbrar a La Rokita como la tapa más votada por el público, un éxito redondo que también ha reconocido a su camarero, Kike, como el mejor del certamen en esta categoría.

En la ruta de bares por el pueblo, el jurado profesional ha entregado el primer premio a Bache Padre, seguido por Jarana y El Retinto, mientras que el jurado popular ha alzado como favorita la tapa

“

La localidad ha cerrado su Ruta del Atún Rojo con más de 120.000 tapas vendidas, visitantes de 14 comunidades autónomas y turistas llegados de Reino Unido, Alemania, Japón o Norteamérica



de La Fabrika, reflejo del gusto del visitante que ha recorrido los establecimientos en busca del bocado perfecto. En esta categoría, el galardón al mejor camarero ha sido para Adrián, de La Esquina del

Tofe, por su simpatía y dedicación.

La Ruta del Atún, que arrancó oficialmente con un acto inaugural en el paseo marítimo, ha contado con la presencia de autoridades, hosteleros y cientos de

vecinos y visitantes. Uno de los momentos más emotivos fue el ronqueo en directo realizado por la empresa Petaca Chico, una ancestral técnica de despiece que sigue cautivando a locales y forasteros como símbolo del alma barbateña. La ceremonia también contó con la participación del chef Enrique Sánchez, del programa CómeteLo de Canal Sur, quien fue homenajeado junto al maestro almadrabero Paco Malia.

Durante el evento se presentó el talento emergente del IES Torre del Tajo, con una propuesta sorprendente: gazpacho de jalapeños con tartar de atún rojo, elaborada por el alumnado de los ciclos formativos de Cocina y Dirección en Cocina. Además, se estrenaron dos piezas audiovisuales elaboradas por Marinera Estudio, centradas en el lema de este año, “El sabor de un pueblo”, que rinde homenaje al atún y a quienes lo viven, lo cocinan y lo celebran.

El delegado de Turismo, Paco Ponce, ha valorado muy positivamente el desarrollo de esta XVII edición, señalando que “la Semana Gastronómica del Atún ha superado todas nuestras expectativas ya que hemos batido récords de participación, de asistencia y de impacto económico y turístico”. “Ha sido una edición muy completa, con una programación diversa y equilibrada que ha sabido atraer tanto al visitante local como al turista nacional e internacional, por lo que quiero agradecer especialmente el trabajo de todo el equipo de la Delegación de



CLÍNICA DEL PIE
MANUEL MALIA ALVARADO

C/ Federico García Lorca, 32
BARBATE (Cádiz)

• **PODOLOGÍA:**
- GENERAL
- INFANTIL
- GERIÁTRICA

• **BIOMECÁNICA Y**
PLANTILLAS PERSONALIZADAS

• **CIRUGÍA UNGUEAL**

AVISOS A DOMICILIO
956 43 02 44



Juan Manuel Gallardo Benitez
GRADUADO SOCIAL - ASESOR FISCAL
AUDITOR SOCIOLABORAL
Mediador Laboral



Renta
2024

DEL 2 DE ABRIL
AL 30 DE JUNIO

Avda. Andalucía, 14

11160 · BARBATE (Cádiz)

Telf/Fax: 956 43 31 91

Móvil: 666 407 550

asesoriajm@gallardoasesores.es

Turismo y del resto de delegaciones municipales, así como de los hosteleros y empresas colaboradoras, porque sin ellos nada de esto sería posible”, ha añadido Ponce. “Barbate ha vuelto a demostrar que sabe organizar grandes eventos con profesionalidad, calidad y mucho corazón”, ha concluido el edil.

Por su parte, Ana Moreno, primera teniente de alcalde y diputada provincial, ha subrayado el compromiso de la Diputación con Barbate, destacando que “desde la Diputación de Cádiz apoyamos firmemente eventos como la Semana Gastronómica del Atún porque representan una fórmula eficaz para dinamizar el territorio, generar empleo, impulsar el turismo y poner en valor nuestras tradiciones”. “Esta cita ya es un referente provincial y autonómico, y desde Diputación seguiremos trabajando codo con codo con el Ayuntamiento de Barbate para que siga creciendo, proyectando la riqueza cultural, histórica y gastronómica de nuestra costa al mundo”, ha añadido Moreno.

Finalmente, el alcalde, Miguel Molina, ha expresado su orgullo por el éxito alcanzado en esta décimo séptima edición de la Semana Gastronómica del Atún, destacando que “Barbate ha demostrado una vez más que sabe hacer las cosas bien, con pasión, con identidad y con respeto a nuestras raíces. Este evento ha



Miguel Molina ha felicitado a todos los establecimientos hosteleros que han participado en la Ruta del Atún, “una iniciativa en la que todos somos ganadores”, destacando “la apuesta de nuestros hosteleros por la gastronomía y por Barbate”



sido un homenaje al atún rojo y a nuestra tradición almadrabera, una celebración de lo que somos como pueblo”.

El regidor ha felicitado a todos los establecimientos hostelero que han participado en la Ruta del Atún, “una iniciativa en la que todos somos ganadores”, destacando “la apuesta de nuestros hosteleros por la gastronomía y por Barbate. La calidad ha sido altísima, tal y como ha señalado el Jurado Profesional, y con ello han sido premiados unos pero hemos ganado todo el pueblo”.

Molina ha añadido además que “tras años de trabajo continuo, de planificación y de apuesta decidida por el turismo sostenible y de calidad, Barbate se consolida como un destino turístico de pri-



mer nivel. Nuestra Semana Gastronómica es el reflejo de una gestión responsable y coherente, que apuesta por el desarrollo económico sin perder de vista nuestra esencia. Hoy Barbate es sinónimo de excelencia gastronómica, de cultura marinera y de hospitalidad, y seguiremos trabajando para que así sea durante todo el año”.

Con esta edición, Barbate revalida su papel como referente nacional e internacional en torno al atún rojo salvaje de almadraba, y ya mira con ilusión hacia la XVIII Semana Gastronómica del Atún, con el compromiso firme de seguir creciendo, innovando y saboreando el futuro sin olvidar sus raíces.

La Ruta ha contado con la participación de 35 establecimientos que ofrecían tapa y bebida por cinco euros, e incluía un ‘tapaporte’ que permitía optar a premios como cenas, paseos en barco o estancias en alojamientos turísticos locales.



15%

DTO.

EN TODOS

LOS TRATAMIENTOS*

La salud que conecta
con **TODAS** las sonrisas

GRATIS:

CONSULTA + RADIOGRAFÍA + DIAGNÓSTICO



**Sonreír
es Salud**

DENTAL COMPANY BARBATE Av. del Mar 60 C 956 433 418 • 649 314 134

*Todos los tratamientos están sujetos a la prescripción del facultativo. La promoción no es acumulable con otras promociones. Promoción válida del 01/05/2025 al 31/05/2025. Más información en tu clínica Dental Company. N.I.C.A.: S1872. DC Clínica S.L. B-91805671.

Barbate**DEFENSA** El alcalde, Miguel Molina, pide otra vez una reunión a la Ministra de Defensa

Nueva petición para hablar de compensaciones por El Retín

AYUNTAMIENTO Insiste en reclamar “un trato justo para el municipio”, que sigue sin recibir ayudas pese a ser el más afectado por la ocupación militar**N. P.**

BARBATE | El Ayuntamiento de Barbate ha informado que ha vuelto a solicitar formalmente una reunión con la vicepresidenta primera del Gobierno y ministra de Economía y Hacienda, María Jesús Montero, con el objetivo de abordar “la situación de desigualdad que sufre el municipio en materia de compensaciones por la presencia de instalaciones militares, concretamente por el uso del campo de adiestramiento del Retín”.

El alcalde de Barbate ha confirmado que ha remitido una nueva carta al Ministerio de Economía y Hacienda para solicitar dicho encuentro y “plantear la singularidad de Barbate, un municipio históricamente afectado por la ocupación de terreno por parte del Ministerio de Defensa sin recibir contraprestaciones justas por ello”.

“Por supuesto que nos alegramos por los municipios beneficiarios de ayudas por servidumbre militar, es totalmente justo”, ha señalado el alcalde, “pero nos alegraremos más cuando se haga justicia con Barbate y, si me apuran, con los municipios colindantes. Somos el municipio más afectado. Tenemos más terreno ocupado que Rota y Morón juntos, por poner un ejemplo”.



Miguel Molina, alcalde de Barbate, insiste en la necesidad de una reunión con la ministra de Economía y Hacienda.

En este sentido, ha recordado que Barbate “cuenta con más del doble de terreno afectado por instalaciones militares que las Bardenas Reales (Navarra), una zona que recibe anualmente 14 millones de euros en compensaciones”. “Desde el Ayuntamiento seguiremos reivindicando con firmeza las compensaciones que nos corresponden”, ha añadido.

Contexto

La solicitud se produce tras conocerse que la localidad de Rota recibirá más de un millón de euros del Ministerio

de Hacienda como compensación por albergar la base naval estadounidense. En total, el Gobierno central ha aprobado tres millones de euros para trece municipios afectados por instalaciones militares, de los cuales cinco pertenecen a la provincia de Cádiz. “Barbate, pese a su especial situación y singularidad, ha vuelto a quedar fuera de este reparto”, ha lamentado Molina.

Desde el Ayuntamiento de Barbate se insiste en que el municipio “sufre limitaciones severas para su desarrollo por la ocupación del Retín,

lo que condiciona gravemente la planificación urbanística, económica y medioambiental”. Por ello, se reclama “un trato equitativo y acorde al nivel de afección que sufre el territorio.

El alcalde concluye reiterando su disposición al diálogo institucional, pero también su firmeza en la defensa de los intereses del pueblo de Barbate, declarando que “seguiremos insistiendo hasta que se reconozca lo que es justo: que Barbate reciba una compensación proporcional al perjuicio que lleva décadas soportando”.

PLENO Para pedir compensaciones por El Retín

El Ayuntamiento de Conil muestra su apoyo a la ILP

Molina ha hecho un llamamiento a otros ayuntamientos para que se sumen y apoyen la iniciativa

N.P. | El Ayuntamiento de Barbate ha expresado su agradecimiento al Ayuntamiento de Conil por apoyar su Iniciativa Legislativa Popular (ILP), que busca el reconocimiento de Barbate como municipio de Especial Singularidad y la obtención de compensaciones económicas por el uso del Campo de Adiestramiento Militar de la Sierra del Retín.

Esta ILP, aprobada por unanimidad en el Pleno municipal, pretende que el Gobierno de España reconozca la situación de desventaja que Barbate arrastra desde hace más de 40 años debido a las servidumbres militares.

La propuesta ya ha sido enviada a varios municipios de la provincia y de Andalucía, como Vejer, San Fernando, Cádiz, Jerez y Paterna, con el objetivo de conseguir un respaldo institucional más amplio. Conil ha sido el primero en aprobar formalmente su apoyo, lo que Barbate considera que fortalece la legitimidad de su reclamación”.

El alcalde de Barbate, Miguel Molina, ha agradecido públicamente este respaldo y ha hecho un llamamiento a otros ayuntamientos para que se sumen a la iniciativa. Molina ha subrayado que esta lucha no es por privilegios, sino por justicia, y que apoyar a Barbate también significa defender el equilibrio territorial y la igualdad de oportunidades en la provincia.

La ILP se presentará próximamente en el Parlamento de Andalucía.

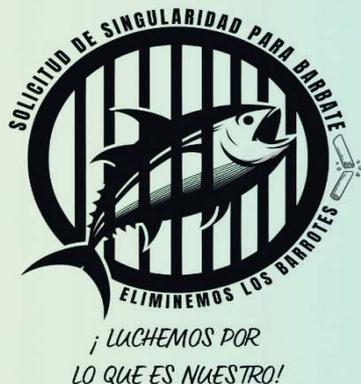
TRÁFICO Del 12 al 16 de mayo

Cortes en la A-2231 por maniobras militares

A.I. | El Ayuntamiento de Barbate ha informado que el Ministerio de Defensa ha comunicado que, debido a la realización de un ejercicio de Desembarco Anfibio, se producirán cortes esporádicos en la carretera A-2231 (Barbate - Zahara

de los Atunes), a la altura del Km 4,8, en el periodo comprendido entre los días 12 y 16 de mayo.

La zona afectada se sitúa en el kilómetro 4,8 de la carretera Barbate-Zahara de los Atunes.



COMPENSACIONES POR EL RETÍN

NOS DEBEN: 431.194.190,35 €
A CADA BARBATEÑ@: 18.852,49 €



BASES MILITARES:
ROTA: 1.555.469 €
MORÓN: 2.123.410 €
BARDENAS: 14.000.000 €



BARBATE: 0 €



INFÓRMATE:
www.barbate.es



EL FARO DE LAS MUSAS

25 DE MAYO
PLAZA DEL FARO
DE BARBATE



Ayuntamiento de Barbate



Diputación de Cádiz



Barbate**SANIDAD** Manifestación en el Hospital de Alta Resolución

Clamor en favor de la Sanidad pública

PROTESTA__ El PSOE denuncia que “este hospital no cumple su función” **JUNTA**__ Eva Pajares defiende su “salto cualitativo y cuantitativo”



Imagen de la manifestación celebrada en el Hospital de Alta Resolución. **VIVA**

Redacción

BARBATE | Partidos políticos (PSOE, Andalucía por Sí, Siempre Conil e IU), profesionales, sindicatos, mareas blancas, así como vecinos de la Janda y colectivos sociales se volvieron a manifestar en el Hospital de Alta Resolución (HAR), ubicado en Vejer y de carácter comarcal, para reclamar que dicho centro “deje de ser un hospital a medio gas”.

Según manifestó el vicesecretario general del PSOE de Cádiz y portavoz del Grupo Socialista en Diputación, Javier Pizarro, “el PP tiene un plan que no es casual. No son casualidades las listas de espera, ni es casualidad que no cubran las bajas o las vacaciones de los sanitarios o los contratos de un mes, y solo tiene un objetivo y es que la gente acuda a la sanidad privada”, apuntando que “los seguros privados no paran de crecer a

nuestro alrededor”.

Aseguró que el PP “está intentando hacer pensar a la gente que la sanidad privada es mejor que la pública y no se puede permitir que ese plan consiga su fin”.

“Cuando nos demos cuenta y la sanidad privada esté colapsada, como sucede en Madrid desde hace muchos años con ese modelo que está copiando Andalucía, y la gente vuelva a la sanidad pública porque no puedan mantener esos seguros privados, nos daremos cuenta de que la sanidad pública está vacía y no será capaz de atender a la población gaditana”.

“Este hospital”, recordó, “nació con una función, que era descongestionar el de Puerto Real y no está cumpliendo su objetivo porque no tiene personal, no tiene medios, ni recursos, ni gente que cuide a los ciudadanos de la

Janda y ahora en verano la población se triplica de 70.000 a más de 200.000 persona”.

Notables avances

En respuesta a estas protestas, Eva Pajares, delegada territorial de Salud, señaló que el Hospital de Alta Resolución “cumple un lustro con notables avances”, responsabilizando de estos “al actual Gobierno de la Junta de Andalucía, que fue el que lo puso en servicio y lo sacó del estado de abandono en el que se encontraba”.

Según destacó la responsable territorial, este centro sanitario “ha experimentado a lo largo de este tiempo un importante salto cualitativo y cuantitativo”, apuntando que “ampliación de la cartera de servicios”, caso del área quirúrgica, así como de Salud Mental, Radiología y, entre otras, Fisioterapia.

POLÍTICA Aprobadas en Pleno las cuatro mociones socialistas

PSOE lamenta que “el PP vote en contra de la sanidad pública”

N.P. | El PSOE de Barbate ha conseguido aprobar las cuatro mociones que presentaron al pleno ordinario de mayo en defensa de la sanidad pública, otra para exigir el dragado del puerto y río de Barbate y las dos últimas relativas al apoyo a la solicitud de concesión de la medalla de oro al mérito de las bellas artes a D. Andrés Vázquez de Sola y una iniciativa sobre el rechazo de las políticas arancelarias que están imponiendo desde Estados Unidos y que afecta directamente a la economía española y empresas en general.

El portavoz del grupo municipal socialista Javier Rodríguez defendió la importancia de la unidad política e institucional abogando por una defensa de la sanidad pública y dónde una vez más lamentaron el voto en contra de Ana Moreno y del Partido Popular: “No es de recibo el

desmantelamiento del PP con la sanidad pública, nada más que hay que acudir a un centro de salud, a un hospital o a un consultorio para ver la falta de mantenimiento de sus infraestructuras como la de Zahara de los Atunes o ver las carencias técnicas, humanas y de recursos”.

“Una vez aprobada esta moción plenaria se seguirá acudiendo a concentraciones de sindicatos, profesionales y mareas blancas para seguir defendiendo una sanidad pública eficiente, de calidad y de acceso universal para todos los ciudadanos y ciudadanas de Barbate y de la Comarca de la Janda”, declara el PSOE.

“Gestión vacía”

Al mismo tiempo, los socialistas lamentan “la actitud de PP y de AxSI donde destacan el vacío contenido de gestión municipal sin llevar

prácticamente ninguna de interés municipal, más que algunas mociones que son fruto en algunas ocasiones del trabajo del grupo municipal socialista, por lo que es una pena que AxSI vaya a rebufo del PSOE en cada pleno, además de seguir generando un ambiente crispado, tenso y totalmente evitable, algo que no se merecen los vecinos y vecinas de Barbate que solicitan y exigen soluciones a los problemas estructurales que posee nuestro municipio”.

Además de ello, los socialistas consiguieron aprobar el resto de mociones, “aunque en todas las mociones socialistas el partido de AxSI se abstuvo”, por lo que consideran “un poco incoherente manifestar: es buena propuesta para Barbate, pero nos abstenemos sin ningún criterio más que una posición desajustada y política”.

856 92 68 28
Avenida de la mar, 62
Barbate (Cádiz)

Fibra Óptica

Wifi Rural

Fijo

Móvil

Televisión

Alarmas

Electricidad

CENTRO AUDITIVO
Malfaz Audiología

¡Aparatos de última tecnología!



Avda. Río Barbate, 46 · Barbate. 956 430 082

INFRAESTRUCTURAS Reclama fondos en los próximos Presupuestos Generales del Estado

Diputación pide al Gobierno inversión para transporte

DEMANDA Almudena Martínez advierte de que la falta de compromiso con carreteras, tren y aeropuerto lastran el desarrollo socioeconómico provincial

CÁDIZ | La presidenta de la Diputación de Cádiz, Almudena Martínez, tiene claro que el desarrollo de las infraestructuras de transportes es vital para el desarrollo económico de la provincia. La institución provincial ha cumplido con su parte, indica, tras aprobar un Plan de Carreteras para 2025 con 3 millones de euros. Pero ahora le toca al Gobierno central "dar un tratamiento justo a la provincia de Cádiz en los próximos Presupuestos Generales del Estado".

Martínez remarca que "somos la octava provincia en población de España, tene-

mos un tejido productivo cada vez más diversificado y una ubicación estratégica como pueta de Europa, pero falta impulsar este potencial con una red moderna de transporte terrestre, ferroviario y aéreo que se reflejen en unas nuevas cuentas" del Ejecutivo para este año.

Entre las demandas que deben ser satisfechas, la presidenta de la Diputación apunta al tercer carril de la AP-4, entre Las Cabezas y Puerto Real, que registra atascos de forma recurrente tras la supresión del peaje, y la duplicación de la N-IV. Además, se-

ñala el desdoble de la N-340 de Vejer a Algeciras, y la eliminación del peaje de la autopista del Mediterráneo AP-7, entre las provincias de Cádiz y Málaga. En la Costa Noroeste, es preciso mejorar la conexión entre Sanlúcar y Utrera.

En cuanto al tren, Diputación de Cádiz ha aprobado varias iniciativas reclamando más trenes para Cercañas y Media Distancia, invertir en el mantenimiento de las vías para evitar retrasos, ampliar la frecuencia de la conexión con el aeropuerto de Jerez y reforzar la frecuencia de larga distancia con Madrid. A esto

se suma la necesidad de que llegue el AVE a Cádiz y reducir los tiempos entre Algeciras y la capital española. Por último, advierte del impacto negativo de los retrasos en los corredores transeuropeos del Mediterráneo y el Atlántico, a lo que hay que sumar la conexión Algeciras-Bobadilla y las dos bahías.

Respecto al aeropuerto, la institución provincial trabaja en conseguir nuevas rutas internacionales, pero es obligatorio que el Gobierno central amplíe la pista y mejore los accesos por carretera actuales al aeródromo.

ASISTENCIA Con presupuesto de 1,5 millones

Refuerzo de personal para los municipios con menor población

Diputación facilita la contratación de arquitectos, técnicos de desarrollo social o trabajadores sociales

escasa cuantía, con un millón de euros de fondos.

El plan para la contratación de personal técnico es de los tres el que cuenta con mayor dotación económica, 1,5 millones de euros, y permite la contratación por parte de las entidades locales de hasta dos empleados públicos de los grupos profesionales A1 y A2. Los perfiles más demandados han sido arquitectos, trabajadores sociales y técnicos de desarrollo social.

"Este plan complementa uno de los servicios básicos que presta la Diputación a los ayuntamientos de poblaciones de menos de 20.000 habitantes. Es muy importante dada la falta de medios de los ayuntamientos pequeños y su creciente demanda de personal para garantizar el óptimo funcionamiento", explica el responsable de Desarrollo Local y Asistencia a Municipios, Sebastián Hidalgo.

CÁDIZ | Un total de 32 localidades de la provincia con menos de 25.000 habitantes se han acogido a la línea de ayudas del Plan para la Contratación de Personal Técnico, incluido en el recientemente aprobado Plan de Asistencia Económica a Municipios de la Diputación de Cádiz.

El plan, impulsado por el Área de Desarrollo Local y Asistencia a Municipios, cuenta con un presupuesto total de 3 millones de euros y aglutina, además, otras dos líneas, Redacción de Plantamiento Urbanístico, con 500.000 euros, y Adquisición de equipamiento y obras de

PROMOCIÓN IFECA cuenta con nueve meses cargados de ferias y eventos


La presidenta de la Diputación de Cádiz, Almudena Martínez, en una de las ferias de IFECA. VIVA

Escaparate de lo bueno de Cádiz

CÁDIZ | El recinto ferial de la Diputación de Cádiz se ha consolidado como palanca de promoción de los sectores económicos y los servicios complementarios de la provincia. La temporada alta de IFECA es de nueve meses al año, con una agenda cargada de ferias y eventos. "Trabajamos con especial atención en que el calendario de ferias

propias se vaya adaptando y modificando sobre la base de la propia evolución de la economía y la sociedad de la provincia y de sus principales sectores, ganadería, hostelería, gastronomía, promoción turística, comercio, deporte, visa sana, artesanía y ocio", explica Javier Vidal, vicepresidente del Consorcio IFECA. "Siempre estamos abiertos a

nuevas ideas, a desarrollar ferias inéditas, con nuevos formatos, temáticas y tecnologías", añade. Entre lo más destacado, cabe reseñar el I Salón de Caravaning, que fue todo un éxito de público, y el hecho de que albergue hasta tres grandes eventos en torno al Manga en un solo año, que también atrae a numerosos aficionados de la provincia.

IEDT

Más de 700.000 euros para inserción laboral

CÁDIZ | El programa financiado por la Diputación de Cádiz a través del Instituto de Empleo y Desarrollo Socioeconómico y Tecnológico (IEDT), Red de Centros 2024-2025 contará con 700.000 euros este año, que hay que sumar a los 295.000 de 2024, para la homologación de aulas en toda la provincia para la formación con obtención de certificados de profesionalidad. Este año se van a homologar aulas en la Janda Interior (San José del Valle, Alcalá de los Gazules, Benalup, Medina y Parterna), con una inversión de 124.500 euros; en la Janda Litoral (Barbate y Conil), con 170.000 euros; la Mancomunidad de Municipios del Campo de Gibraltar, que dispondrá de 250.000 euros; y el Ayuntamiento de El Puerto, con 150.000 euros. Los cursos certificados están solicitados por las propias empresas, de modo que se hace más probable el acceso al mercado laboral de los desempleados.



El responsable de Desarrollo Local y Asistencia a Municipios. VIVA

IGUALDAD Otros cinco municipios incluidos

Más cobertura de ayudas a cooperación internacional

CÁDIZ | La Diputación de Cádiz ha ampliado a los municipios de menos de 30.000 habitantes las ayudas del Servicio de Cooperación Internacional del Área de Servicios Sociales, Familias e Igualdad. Las subvenciones estaban orientadas a las localidades con menos de 20.000, pero ahora los residentes de Rota, Barbate, Conil, Los Barrios y Arcos también podrán ser benefi-

ciarios, dado la demanda. Bajo el lema "Un municipio, un proyecto", el objetivo es fortalecer las relaciones entre el tejido asociativo y ONGD, la comunidad educativa y la administración pública, con proyectos orientados a promover a través del conocimiento actitudes y valores y la cultura de la solidaridad comprometida con la defensa de los Derechos Humanos.

Barbate**CONCURSOS Animan a la participación ciudadana y asociativa**

La edil de Participación Ciudadana, Ana Valencia, y la de Asociaciones, Rosario Reyes, con los carteles.

Dos certámenes con motivo de las Cruces de Mayo 2025

N.P. | El Salón de Plenos ha acogido la presentación de dos certámenes con motivo de la celebración de las Cruces de Mayo 2025. La delegada de Participación Ciudadana, Ana Valencia, y la delegada de Asociaciones, Rosario Reyes, han sido las encargadas de anunciar ambas convocatorias, que buscan fomentar la implicación de la ciudadanía y de las asociaciones locales en esta festividad.

Por un lado, la Delegación de Participación Ciudadana ha convocado el Concurso 'Cruces de Mayo 2025', dirigido a personas, asociaciones o colectivos del municipio. La festividad se celebrará del 26 al 30 de mayo, siendo el viernes 30 de mayo el día en que tendrá lugar el concurso. Las cruces deberán estar instaladas y abiertas al público entre las

11:00 y las 15:00 horas, franja en la que el jurado realizará su recorrido de valoración. La inscripción podrá formalizarse hasta el 21 de mayo en el Centro Cultural El Matadero.

Las bases permiten el uso de flores naturales, de papel, plástico u otros materiales, y valoran especialmente los detalles artesanales, la ambientación del entorno y el uso de elementos tradicionales. Se han establecido tres premios económicos de 300, 200 y 100 euros, y la entrega se celebrará el mismo 30 de mayo a las 17:00 horas en la Plaza de la Inmaculada, con actuaciones musicales a cargo de la Agrupación Cultural Barbate Música y Banda (ACBMB).

Sólo para asociaciones

por otro lado, la Delegación de Asociaciones, encabezada por

Rosario Reyes, ha convocado el I Concurso de Cruces de Mayo para Asociaciones, centrado exclusivamente en la participación del tejido asociativo de Barbate. En este caso, las inscripciones deberán realizarse antes del 16 de mayo, y las cruces deberán estar instaladas el 22 de mayo en el Salón Multiusos, donde permanecerán expuestas durante los días 23 y 24 de mayo.

El horario de visitas al público será el 23 de mayo de 10:00 a 14:00 h y de 17:30 a 19:30 h, y el 24 de mayo de 10:00 a 14:00 h. Durante la mañana del 24, un jurado profesional, junto con el voto del público, evaluará las propuestas. Se han establecido tres premios de 200, 100 y 50 euros, que se entregarán el martes 27 de mayo a las 12:00 h en el Salón de Plenos.

CERTAMEN

V Edición del Festival de Cortometrajes Juvenil 'PLATS'

N.P. | El próximo 30 de mayo, a las 19.00 horas en el Salón de Actos del IES Bahía de Barbate, se celebrará la IV Edición del Festival de Cortometrajes Juvenil 'PLATS', organizado por el IES Vicente Aleixandre, con la colaboración de la Delegación de Educación, el apoyo de la Filmoteca de Andalucía y distintas entidades colaboradoras.

El festival, dirigido a jóvenes creadores, tiene como objetivo fomentar la expresión audiovisual en el ámbito educativo y ofrecer un espacio de encuentro para compartir y disfrutar del cine realizado por estudiantes. Bajo el lema ¡Guiáte por el cine!, la gala incluirá proyecciones, actividades y la entrega de premios a los mejores cortometrajes.

La entrada es libre hasta completar aforo.



Cartel del festival.

TAUROMAQUIA Próximas citas taurinas

Adrián Guillén continúa cosechando éxitos y suma nuevos compromisos



Adrián Guillén.

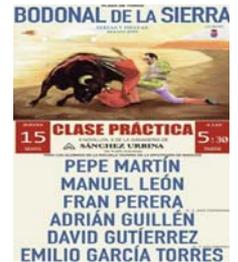
I.A.

BARBATE | El novillero barbateño Adrián Guillén sigue dando pasos firmes en su prometedora carrera. Tras el importante triunfo cosechado recientemente en el festival taurino de Zahara de los Atunes, donde dejó una grata impresión entre los aficionados y profesionales del mundo del toro, el joven torero continúa su temporada con nuevas fechas en el calendario.

Este jueves, Guillén se presenta en la plaza de toros de Bodonal de la Sierra, en la provincia de Badajoz, donde lidiará un nuevo compromiso que supone otra oportunidad

para seguir consolidándose como una de las jóvenes promesas del toreo andaluz. La cita en Bodonal forma parte de un fin de semana especialmente intenso para el novillero, ya que el próximo sábado 17 de mayo volverá a hacer el paseillo, esta vez en la plaza de toros de Badajoz capital.

Estos compromisos refuerzan el buen momento que atraviesa Adrián Guillén, quien sigue demostrando entrega, técnica y madurez sobre el albero. A medida que avanza la temporada, su nombre comienza a sonar con más fuerza en los circuitos taurinos, generando gran expectativa entre los aficionados que siguen de cerca su evolución.



Reflexiones desde el sofá

JOSÉ DIEGO AMORES



Nadie peleó por ti

N o puedo negarlo, hay algo de mí en aquel lugar. En aquella calle, mis primeros paseos en solitario, se convertían en una aventura, me sentía como Phileas Fogg, aunque con menos recorrido, simplemente dando la vuelta a su manzana. Recuerdo cuando mi madre me acompañaba a aquel suplicio que suponía cortarme el pelo, que sólo se paliaba cuando ojeaba los tebeos que amenizaban mi espera, o ir a comprar miel de aquella olla marrón donde ahogaban sus vuelos las abejas, mientras en el mostrador una enorme torre de latas de leche condensada hacía preguntarme lo complicado que sería coger la que se encontraba en la ci-

ma y lo peligroso que era quitar las de abajo. Reflexiones de un niño que fue creciendo mientras ayudaba a sus tíos a retirar los "servicios" vacíos, mientras esperaba unas monedas para intentar aniquilar a los marcianos que siempre acababan conmigo y que volvía a casa oliendo el lobito a la plancha de El Campero.

En esa manzana, estaba un lugar mágico, donde el primero que entraba, dirigía la vista a una colección de botellines, que reflejados en un espejo interior generaba una ilusión de que se trataba de una colección interminable. Los dibujos de la tauromaquia, recuperados del mismo infierno para decorar las paredes de mortero de cal. Platos con lecciones de vida, las fotos del genio que perdió la memoria, o los versos de Benítez y Quiñones. Un maestro al piano, en un cuadro dedicado, carteltes de José Luis Tirado y maquinillas de café que goteaban su esencia en los vasos finos de la reflexión. Momentos para el juego, las cartas, el dominó, los dados o el parchís, y en algún momento también hubo tiempo para el ajedrez y las damas, pero también el juego de mirada de

las parejas de enamorados. La mejor terraza de Barbate, aseguraba el Chiqui cada tarde, un farol que se convirtió en la señal de identidad de la puerta principal de uno de los cafés más antiguos y con más arte de la provincia de Cádiz.

Por tus asientos pasaron pintores, escritores, actores y cantantes. Pasaron médicos, arquitectos, jueces, abogados, fontaneros, albañiles, peluqueros y marineros. Allí conocí la melodía de Eddie Gormé, Iva Zanicchi, Charles Aznavour, Raphael y por su puesto Serrat. Hoy su suelo conoce la antítesis de lo que fuiste. Años de clausura para ver cómo aquella manzana se deshace ante las inoperatividades de los herederos de un legado envenenado de avaricia y egoísmo. Fueron muchas las voces que nos recitaron al oído, "eso no se debería de cerrar", "es un referente del pueblo", pero como entonaba Mina, donde era "parole, parole, parole". Hoy veo como las redes claman el indulto a una embarcación que ha sido testigo de casi un siglo de pesca del atún, pero que pocos han clamado por un edificio que sigue siendo la referencia de la arquitectura ori-

ginal del pueblo marinero de Barbate. Hoy mientras mi cabeza volvió a recordar tus encendidas palabras "no vayas a permitir que el niño se quede con la tienda, el niño lo que tiene es que estudiar", y aunque yo aún estaba detrás de aquel mostrador hoy doy las gracias por aquella decisión, aunque no puedo dejar de sentir un pellizco en el estómago cuando paso por tu puerta y recuerdo aquellas tardes y noches de verano para ver en lo que se ha convertido; quizás crean que estoy loco pero esas puertas de madera que estén próximas al centenario, y que albergaba lo que para muchos fue un refugio de felicidad, hoy son la manifestación de la tristeza del olvido.

Tu esencia más pura, quedará viva en nuestro recuerdo, una página de Facebook que recuerda las imágenes antiguas del Café más emblemático de nuestro pueblo y sus actividades culturales. Quien me diría que hoy esas actividades que comencé a organizar en los años 90 iban a ser la escuela de lo que en mi edad madura formaría parte de mi trabajo diario. Café Revuelta, siempre en la memoria de todo el que te conoció, pero siempre tan solo. ■

Barbate

DIPUTACIÓN Antonio Aragón, Miguel Molina y Ana Moreno, anuncian las nuevas inversiones

Nuevas subvenciones del Plan de Asistencia a Municipios

CANTIDAD A Barbate se han asignado 80.000 €, 45.000 para la contratación de personal y 35.000 para la adquisición de equipamiento para Limpieza Viaria

N. P.

BARBATE | El diputado provincial de Asistencia a Municipios, Antonio Aragón, visitó días atrás Barbate para presentar el nuevo Plan de Asistencia a Municipios impulsado por la Diputación de Cádiz, acompañado por el alcalde de Barbate, Miguel Molina, y la primera teniente de alcalde y diputada provincial, Ana Moreno. Durante el acto, se detallaron las líneas de inversión que supondrán una inyección cercana a los 400.000 euros para el municipio.

Una de las principales novedades del plan es la ampliación del número de municipios beneficiarios, incluyendo por primera vez a localidades de hasta 25.000 habitantes, lo que permite a Barbate acceder a estas ayudas, tradicionalmente limitadas a poblaciones menores de 20.000.

Antonio Aragón ha explicado que el plan, dotado con 3 millones de euros, contempla tres líneas de actuación. En el caso concreto de Barbate, se han asignado 80.000 euros, 45.000 euros para la contratación de personal técnico (un arquitecto para el área de Urbanismo); y 35.000 euros para la adquisición de equipamiento destinado a la Delegación de Limpieza Viaria.

Además, el diputado ha anunciado dos subvenciones



Antonio Aragón, Miguel Molina y Ana Moreno, en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Barbate.

nominativas adicionales gestionadas por su área, consistentes en 87.000 euros para la rehabilitación del mercado de abastos, concretamente para la renovación del suelo; y 193.600 euros para la recuperación del cine Avenida, que permitirá licitar la redacción del proyecto.

Asimismo, Aragón ha informado que personal técnico de Diputación trabaja ya en la redacción del proyecto de la senda ciclopeatonal en Los Caños de Meca, lo que incrementa el total de fondos gestionados para Barbate hasta cerca de 400.000 euros.

Aragón ha destacado la implicación de Ana Moreno, a

quien ha definido como “una gran aliada” para Barbate en la institución provincial.

En esta línea, la primera teniente de alcalde y diputada provincial, Ana Moreno, ha calificado estas inversiones como “una oportunidad para seguir mejorando la calidad de vida en Barbate”. “Diputación vuelve a mirar hacia Barbate con sensibilidad y compromiso. Este plan es una apuesta clara por la igualdad de oportunidades para todos los municipios”.

Por su parte, el alcalde Miguel Molina ha agradecido el respaldo de Diputación y ha valorado la importancia de este cambio de criterio poblacio-

nal que permite a Barbate concurrir a nuevas líneas de ayuda. “Durante años estuvimos excluidos por superar el umbral de los 20.000 habitantes, pero ahora se nos abren nuevas puertas que serán claves para el desarrollo del municipio”, ha afirmado.

Molina también ha señalado la relevancia de que el Ayuntamiento “esté por fin al día en sus obligaciones con la Seguridad Social y Hacienda, lo que permite a Barbate acceder a todo tipo de subvenciones nominativas de todas las administraciones, cosa que antes no podíamos hacer”; agradeciendo a Diputación su compromiso por Barbate.

MITECO Tras los daños por los temporales

Obras de emergencia en los accesos a las playas de Los Caños de Meca y Zahora

El Ayuntamiento solicita que se incluya el aporte de arena en estas zonas del litoral barbateño

Ayuntamiento.

Desde el Ayuntamiento de Barbate se ha valorado “positivamente estos trabajos de mejora en los accesos, que contribuirán a garantizar la seguridad y la accesibilidad de nuestras playas antes del inicio de la temporada turística”. Sin embargo, ha lamentado que “el plan de actuación no contemple aportes de arena en la playa de los Caños de Meca, precisamente una de las zonas más afectadas por la pérdida de sedimentos”.

“Consideramos que esta omisión debe ser corregida con urgencia, por lo que solicitamos al Ministerio que modifique su intervención y contemple el aporte de la cantidad de arena necesaria para recuperar adecuadamente la playa de los Caños de Meca”, ha señalado el alcalde, Miguel Molina.

N. P. | El Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico ha informado que va a ejecutar obras de emergencia en el litoral de Barbate, concretamente en las playas de Los Caños de Meca y Zahora, tras los daños causados por los temporales de marzo y abril.

“Estas actuaciones consisten en la reparación de varios accesos a las playas que se han visto gravemente afectados por el oleaje, y responden a las numerosas peticiones realizadas previamente por el Consistorio barbateño”, ha explicado el

JUVENTUD Programa Animate

Curso de Producción Musical

A. I. | La Delegación de Juventud ha abierto las inscripciones para un Curso de Producción Musical centrado en música electrónica, rap y hip hop, dirigido a jóvenes de entre 14 y 30 años.

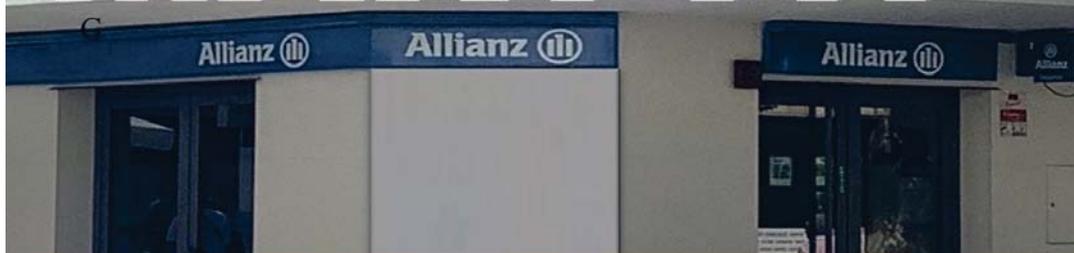
La formación es gratuita y forma parte del programa Animate, impulsado por el

Ayuntamiento y la Consejería de Salud de la Junta.

El curso se impartirá en la Casa de la Juventud y permitirá a los participantes aprender desde cero, abordando desde la configuración del software hasta la mezcla y masterización de temas musicales.

GESTORÍA SEGUROS | JURÍDICO | TRÁFICO | FISCAL | LABORAL | CONTABLE...

MARTYN



Allianz

OJA

Avenida del Mar, 59 · 11160 · Barbate · Teléfono: 956 43 04 27 / 956 43 04 00

Barbate**Cámara digital****Festividad de la Fátima**

■ Barbate vivió el pasado sábado 10 de mayo una de sus jornadas más tradicionales con la celebración de la XXX Romería en Honor a Nuestra Señora de Fátima, que reunió a numerosos vecinos y visitantes en un ambiente de fe, convivencia y devoción.

La jornada comenzó a las 8:00 horas con una homilía en la Parroquia de San José. Posteriormente, la imagen de la Virgen fue trasladada en procesión al Jarillo, donde tras una emotiva misa en su honor y una ofrenda floral, romeros y romeras disfrutaron de una jornada de convivencia con diversas actividades festivas, para posteriormente emprender el camino de regreso.

Al día siguiente, domingo, tuvo lugar la procesión de la Virgen de Fátima por distintas calles y plazas de la localidad, tras la que regresó a su capilla.

Gran labor la realizada por la Hermandad de Nuestra Señora de Fátima, cuya entrega y organización han sido fundamentales para el desarrollo de la romería, consolidándola como una expresión viva de la identidad barbateña.



Leo Braza
Asesoría Laboral y Contable

Calle Ancha 74-B · Barbate - Cádiz

Telf.: 956118569 / 627842635

leobraza2024@gmail.com

Cofrade

Barbate se iluminó con el fervor del XIV Aniversario del Patronazgo de la Virgen del Carmen

Postrados a su Reina Marinera en el XIV Aniversario del Patronazgo

Y. N.

BARBATE

Barbate volvió a vestirse de luz y devoción en la noche del pasado 8 de mayo, con motivo del XIV Aniversario del Patronazgo de la Santísima Virgen del Carmen, Patrona y Alcaldesa Perpetua del pueblo marinero. En una jornada marcada por el recogimiento y el amor profundo a la Madre del Carmen, los fieles acompañaron el Rosario de Antorchas, una cita ya arraigada en el corazón de la feligresía barbateña.

Desde bien entrada la tarde, los actos comenzaron con el rezo del Santo Rosario, que preparó el ambiente espiritual para la solemne Eucaristía, presidida por el Rvdo. Padre Uriel Antonio Rodríguez Sierra, vicario de las parroquias de San Paulino y San José. En ella, el Coro Parroquial de San Paulino ofreció un acompañamiento litúrgico especialmente emotivo, que fue acogido con respeto y recogimiento por los asistentes. Durante la celebración, se leyó el Decreto del Patronazgo otorgado en 2011 por el Papa Benedicto XVI, recordando el hito que convirtió a la Virgen del Carmen en Patrona de Barbate.

A las 21:30 horas, las calles del pueblo comenzaron a arder en fe bajo la luz de las antorchas, mientras la imagen de la Santísima Virgen del Carmen recorría, en parihuela, las vías del casco urbano. Fue un caminar pausado y solemne, que partió desde San Paulino y cruzó calles como Cristo de Medinaceli, Calvo Sotelo, Colón, y Manuel de la Rosa, entre otras, has-

“

El Coro Parroquial de San Paulino ofreció un acompañamiento litúrgico especialmente emotivo, que fue acogido con respeto y recogimiento por los asistentes. Durante la celebración, se leyó el Decreto del Patronazgo otorgado en 2011 por el Papa Benedicto XVI...

ta volver al templo. A lo largo del itinerario, se vivieron momentos de especial intensidad, como la petalada ofrecida por los jóvenes de las hermandades de Medinaceli y del Huerto, en el instante de la recogida, un gesto cargado de belleza y juventud que elevó el fervor popular.

En esta edición, la Hermandad de Nuestra Señora del Carmen quiso expresar su agradecimiento al Ayuntamiento de Barbate, así como a la Policía Local y Protección Civil, por su apoyo en la logística y la bajada de la Virgen. También se reconoció la colaboración del Consejo Local de Hermandades y Cofradías, que cedió la parihuela sobre la que la Virgen procesionó, y el trabajo floral de Antonio Palacios Fernández, quien volvió a demostrar su buen hacer en el exorno de la imagen.



Especial mención merecen las Hermandades de Medinaceli y de la Soledad, encargadas de dirigir el rezo del Santo Rosario, en un año especialmente significativo para ambas, pues celebran su LXXV aniversario fundacional. La Hermandad quiso también agradecer la presencia de la Hermandad de la Virgen de la Oliva Coronada de Vejer de la Frontera y de la Asociación Parroquial del Carmen de Zahara, que participaron con especial cariño y reforzaron los lazos de fraternidad entre las corporaciones vecinas.

No menos destacado fue el papel de la cuadrilla de cargadores del Carmen, cuya entrega silenciosa y firme volvió a ha-

cerse visible, demostrando que el servicio a la Virgen no se improvisa: se siente, se trabaja y se honra.

La Hermandad quiso cerrar la jornada con palabras de gratitud a los hermanos y a quienes acompañaron a la Virgen con promesa y recogimiento, manteniendo en todo momento el respeto y la solemnidad que el momento requería.

Bajo el cielo barbateño y el manto protector de su Patrona, el pueblo revivió una noche que quedará grabada en la memoria y en la historia reciente de la devoción marinera. Que la Virgen del Carmen siga bendiciendo las aguas, las casas y los corazones de este rincón de la costa gaditana.



C/ Agustín Varo · Nº 26
Barbate · T. 634 72 39 75



Especialidad en Atún Rojo de Almadraba, Pescados, Carnes y una amplia variedad de Tapas Caseras.

"Sabores que conquistan, precios que sorprenden".



Barbate**SEGURIDAD** La Junta prueba la respuesta y coordinación ante incendios forestales en Atlánterra

Simulacro ante una posible emergencia real de incendio

OBJETIVO El ejercicio ha permitido actualizar los protocolos de coordinación y respuesta de cara al periodo de alto riesgo

N.P.

BARBATE | La delegada del Gobierno de la Junta de Andalucía en la provincia, Mercedes Colombo, ha asistido a un simulacro de incendio forestal organizado en Atlánterra, en el término municipal de Tarifa; en el que han participado el alcalde de Barbate, Miguel Molina, el delegado de Seguridad Ciudadana, Paco Ponce; el presidente de la ELA de Zahara de los Atunes, Agustín Conejo, el delegado territorial de Sostenibilidad y Medio Ambiente, Óscar Curtido; el alcalde de Tarifa, José Antonio Santos; además de los distintos equipos y dispositivos implicados.

El objetivo de este ejercicio ha sido actualizar los protocolos de coordinación y respuesta ante una posible emergencia real, de cara al periodo de alto riesgo.

El simulacro ha permitido comprobar la eficacia de los mecanismos de respuesta y poner a prueba tanto el Plan



Asistieron el alcalde, Miguel Molina, y el edil de Seguridad, Paco Ponce.

de Emergencia por Incendios Forestales de Andalucía (Plan Infoca) como el nuevo modelo de gestión impulsado por la Agencia de Emergencias de Andalucía (AEA).

Durante el desarrollo del ejercicio, también se ha evaluado el funcionamiento de la Red Digital de Emergencias (REJA), la más extensa de Eu-

ropa, con el objetivo de valorar la fluidez de las comunicaciones y detectar posibles mejoras.

Esta acción se enmarca en una inversión global de 27 millones de euros destinada a fortalecer la capacidad de respuesta y garantizar la seguridad de los operativos.

El simulacro ha contado

con la participación de la AEA (Infoca y 112), el 061, el dispositivo Infoca, el Consorcio Provincial de Bomberos, los bomberos de Barbate, así como las agrupaciones de Protección Civil de Barbate y Tarifa. En total, han intervenido 60 personas y 31 medios materiales, todos coordinados desde el Puesto de Mando Avanzado (PMA).

El ejercicio ha requerido la activación del Plan de Emergencia ante el Riesgo de Incendios Forestales en Andalucía (Plan Infoca), en fase de emergencia, situación operativa 1.

Evaluación técnica

Tras su finalización, se llevará a cabo una evaluación técnica para extraer conclusiones y reforzar los protocolos existentes, especialmente en intervenciones en zonas urbano-forestales, que exigen una planificación específica y rigurosa. Mejoras y nuevas detecciones.

FIESTAS

Abierto el plazo para elegir el Cartel de la Feria

N.P. | Hasta el 25 de mayo permanecerá abierto el plazo del concurso convocado por la Delegación de Fiestas para la elección del cartel de la Feria y Fiestas del Carmen 2025. Este certamen está dirigido a ilustradores y creadores que deseen plasmar el espíritu festivo de una de las celebraciones más emblemáticas de la localidad, sus fiestas patronales en honor a la Patrona la Virgen del Carmen.

Las bases del concurso establecen que la temática de las obras deberá estar inspirada en la Feria y Fiestas del Carmen, incluyendo obligatoriamente el texto: "Feria y Fiestas del Carmen - Barbate del 15 al 20 de julio de 2025". Los participantes podrán presentar una única obra original e inédita, con libertad total de técnica. El formato deberá ser vertical, con unas dimensiones de 70x50 cm, y presentado sobre un soporte rígido.

El Ayuntamiento otorgará un premio de 150 euros a la obra ganadora, que pasará a ser propiedad municipal.

Los interesados podrán entregar sus trabajos en el Ayuntamiento de Barbate, en horario de 09:00 a 14:00 horas.

FIESTAS

¿Quieres ser Atunera Mayor de la Feria del Carmen 2025?

N.P. | La Delegación de Fiestas ha anunciado la apertura del plazo para la presentación de candidatas a Atuneras Mayores con motivo de la Feria y Fiestas del Carmen 2025.

Las personas interesadas deberán recoger la solicitud en el propio Ayuntamiento y entregarla, debidamente cumplimentada, antes del 23 de mayo a las 14:00 horas, en el Registro General, dirigida a la atención de la Delegación de Fiestas. Además, será obligatorio adjuntar el boletín de calificaciones correspondiente al curso 2024/25, el cual será verificado con los centros educativos a los que pertenezcan las candidatas.

Se valorará, además de la belleza y simpatía de las participantes, aspectos como sus calificaciones académicas, saber estar, habilidades comunicativas y de redacción.

La presentación oficial de las candidatas tendrá lugar el miércoles 28 de mayo, a partir de las 17:00 horas, en el Salón de Plenos; mientras que la coronación de las Atuneras Mayores se celebrará el martes 15 de julio, durante el acto inaugural de la Feria y Fiestas del Carmen 2025.

TRÓPICO DE LETRAS

RAFAH

Mari Lolí Romero López

Escritora



El Papa Francisco ha muerto, (ya tiene sustituto). Rafah también ha muerto. Netanyahu vive. El Papa era un hombre, Rafah muchos hombres, niños, mujeres, ancianos...

El Papa Francisco no tiene nada que ver con Rafah, ni con Netanyahu, pero era el Jefe de la Iglesia Católica a que muchas personas veneraban y ha sido y sigue siendo noticia en todos los medios de comunicación del mundo. Una información desproporcionada, al igual que con el tema de la elección de su sucesor. Sin embargo, qué poca visibilidad se le da a esas miles de personas que han muerto por orden del primer ministro de Israel, la mayoría niños. Según la ONU han muerto en toda Gaza, más niños en cinco meses que en los últimos años en todas las guerras, lo que supone el mayor infanticidio de la historia contemporánea.

Rafah es una provincia de la Franja de Gaza, ubicada junto a la frontera con Egipto,

constituyendo la quinta parte del territorio de dicha Franja, situada a 30 kilómetros de la ciudad de Gaza. Un lugar con la mayor población en la frontera entre Palestina y Egipto. En 1982 fue dividida en dos partes, una palestina y otra egipcia, separadas por barreras de alambres de espino. Muchas familias quedaron disgregadas, sin opción a la comunicación siquiera.

Rafah tiene una intensa y larga historia y fue una importante ciudad comercial con un pequeño puerto en la costa; conquistada, destruida y reconstruida por diferentes pueblos. En el año 1967, dicha ciudad, la Franja de Gaza y Cisjordania, fueron ocupadas por los israelíes de manera ilegal. En el año 1971, éstos destruyeron 500 casas en el campo de refugiados de Rafah para construir carreteras para sus patrullas. En las últimas semanas Israel ha destruido los edificios que todavía quedaban en pie y sus habitantes han sido expulsados del lugar, teniendo que huir hacia el norte, a la costa de Al Masawi y Jan Yunis, pero bajo el fuego criminal y el peligro de los tanques, para malvivir en campos de refugiados. ¿Cuál es la intención de estas matanzas? Según un periódico israelí, Haaretz, fundado en 1919, el objetivo es convertir todo Rafah en una zona totalmente aislada con presencia militar israelí permanente, es decir, se convertiría, de hecho, a todo Gaza en un enclave dentro del territorio controlado por Israel, ais-

lándola de la frontera egipcia. Rafah ya es una ciudad completamente arrasada. La vida allí ya no es posible. Rafah está muerta.

Los israelíes han conseguido su objetivo, desde luego con la ayuda de los estadounidenses. Y, por si fuera poco, con el deseo del emperador todopoderoso, Donald Trump, de "rescatar" a la Franja de Gaza del terrorismo islámico y de convertir esta zona en la Riviera de Oriente Medio y en un resort turístico vacacional de cinco estrellas. Si lo consiguen, ¿habrá gente capaz de ir a pasar unas vacaciones en ese lugar, donde se respira olor a muerte, donde hay miles de seres humanos sepultados en fosas comunes, enterrados vivos o quemados vivos? Ya lo veremos, el tiempo lo dirá...

La extrema derecha israelí admitió con ánimo el proyecto de la Riviera de Oriente Medio, puesto que su empeño es la limpieza étnica. Además, piensan entregar la Franja de Gaza a Washington para que sea un protectorado. ¿Qué harán con los gazatíes que sobrevivan y que no se quieran marchar de su tierra, aunque esté destruida? ¿No debería de ser considerado como un crimen de lesa humanidad? Israel sigue argumentando que tiene todo el derecho del mundo a defenderse del terrorismo de Hamás, secundado por EEUU y la Unión Europea. No obstante, ¿cuál es el origen de ese terrorismo, por qué existe?

¿Se terminará algún día este odio entre ju-

díos y palestinos? Hay quien opina que este odio viene a raíz de la partición de Palestina y la creación del nuevo estado de Israel en el año 1948 con la ayuda y ofensiva genocida sionista. Puede que tengan razón, pero yo me voy a muchísimos años atrás, a tiempos bíblicos, cuando Sara, mujer de Abraham, no podía concebir y le pidió a su esposo que se uniera a Agar, su esclava egipcia, para que concibiera de él, a lo que Abraham accedió y consiguió concebir a Ismael. Sara empezó a sentir celos y envidia y Agar se vio obligada a huir al desierto con su hijo Ismael, donde Dios le prometió que su hijo tendría muchos descendientes. Sara concibió también a Isaac. Agar no era israelita, Sara sí. Los descendientes de Abraham (patriarca de Israel), quedaron divididos en dos ramas: la prole o linaje de Isaac (hijo de la israelita) y los ismaelitas, agarenos o musulmanes (descendientes de la esclava). De esta historia fluyen varios conflictos propios del contexto socio cultural donde se originan, como la división de clases, las costumbres religiosas, prejuicios, leyes establecidas, etc., que duran hasta la actualidad.

De momento, la lucha sigue y Rafah ya no existe, se ha convertido en un cementerio macabro y triste.

Espero que algún día olviden este odio, acaben las muertes, dejen las piedras sobre las piedras y allanen el camino para la paz. ■

Opinión

NICOLÁS HERRERA

Neurólogo



Una aguja en la espalda

La punción lumbar o espinal es una prueba médica con la que podemos extraer líquido cefalorraquídeo, ese elemento que baña y sirve de protección al sistema nervioso frente a golpes y otras lesiones. Debido al riesgo y a las complicaciones de un abordaje directo a través del cráneo, esta técnica nos permite, de una forma menos cruenta, el estudio de enfermedades neurológicas. Para su realización, es imprescindible contar con al menos dos colaboradores necesarios. Por un lado, el médico (habitualmente neurólogo o anestesta), con cierta destreza y experiencia en el procedimiento, y por otro, el paciente, cuya cooperación es fundamental para poder alcanzar con la aguja el objetivo de una forma precisa y lo menos dolorosa posible.

El enfermo debe colocarse al filo de la cama, apoyado sobre su lado izquierdo, en posición fetal, con el cuello y las rodillas flexionadas sobre su pecho. Tras limpiar la zona de abordaje en la piel y extremar las medidas de higiene y asepsia necesarias, introducimos una aguja en el espacio entre las vértebras lumbares, para poder llegar al canal medular, situado en un plano más profundo.

Una vez que el propio metal nos transmite, a través de las manos, que estamos en el lugar correcto, extraemos una pieza interior de la aguja, lo que permite que salgan gotas de líquido cefalorraquídeo a través de su conducto. Procedemos entonces a recogerlas en unos tubos especiales para su estudio en el laboratorio. La visualización directa del color y la consistencia permite obtener una primera información importante, ya que, para ser normal, su aspecto debe ser acuoso y cristalino. Es por ello que se asemeja al "agua de roca" que brotaría de un manantial en la naturaleza.

Los análisis de las muestras nos permiten múltiples diagnósticos, gracias a la determinación de gérmenes en las meningitis, células malignas en la infiltración o afectación por tumores, u otros elementos específicos de enfermedades autoinmunes o degenerativas. Además, este procedimiento nos ayuda a tratar neoplasias hematológicas, como las leucemias, e introducir quimioterapia en el sistema nervioso si existe extensión tumoral en esta zona.

Tras terminar la punción y obtener los resultados iniciales, el paciente puede continuar el reposo relativo unas horas más en su domicilio, y posteriormente retomar su actividad normal sin realizar grandes esfuerzos. La complicación más grave, como el sangrado medular, es afortunadamente inhabitual si se toman las precauciones necesarias. Lo más frecuente es el dolor local y la llamada "cefalea postpunción", debido a la reducción del volumen del líquido cerebral por la extracción, y que se subsana en unos días gracias a la reposición natural, y generalmente sin necesidad de tratamientos médicos más complejos, excepto analgésicos y reposo.

Y para terminar, concluyo con un ruego, una petición explícita... Esta técnica, que todos algún día podemos necesitar, requiere un área de piel íntegra, libre de pigmentos artificiales como los usados en los tatuajes. De no ser así, podemos arrastrar e introducir con la aguja sustancias tóxicas e irritativas dentro del organismo. Piense, por ello, en su zona lumbar como en una pared restringida para los "graffitis", ante posibles necesidades o contra-tempos futuros. ■

Hablando...

MARILOLI ORTIZ

Gabinete Psicopedagógico Capacita2



Feliz Día de la Pedagogía

Hace más de quince años, en mi camino hacia la preadulthood, me encontré sentada en un banco, rodeada de más de doscientos jóvenes llenos de sueños y expectativas. La pregunta resonó en el aire, suave pero poderosa: "¿Quién ha elegido la licenciatura de Pedagogía como primera opción de carrera?" En medio del bullicio y la emoción, solo dos manos se levantaron, la mía entre ellas.

En ese instante, sentí una especie de calma y certeza que me envolvió. Pensé para mí misma: si yo lo tuve claro después de leer los programas universitarios, ¿cómo era posible que los demás hubieran llegado a esa decisión por casualidad? La duda se disipó rápidamente cuando me di cuenta de que, para la mayoría, la nota no había sido suficiente para sus primeras opciones. Me preguntaron en varias ocasiones si había alcanzado la nota requerida en la selectividad y, aunque podría haber optado por otra carrera, en lo más profundo de mi razonamiento sabía que no había cometido un error.

Sentía que estaba en el lugar adecuado; era la elección que llevaba meses fraguando. Con esa certeza, continué mi camino, convencida de haber encontrado mi verdadera pasión, aquella que me está acompañando a lo largo de mi vida.

La pedagogía es una disciplina interdisciplinaria que estudia los procesos, teorías, metodologías y prácticas relacionadas con la enseñanza y el aprendizaje, considerando las dimensiones sociales, culturales, psicológicas y filosóficas que influyen en la formación de los individuos. Desde una perspectiva crítica y reflexiva, la pedagogía analiza las relaciones de poder, las estructuras institucionales y los contextos históricos que configuran los procesos educativos, con el fin de promover prácticas pedagógicas que fomenten la emancipación, la participación activa y la transformación social.

La pedagogía crítica tiene como objetivo desarrollar en los estudiantes una conciencia social y política que les permita entender las raíces de las desigualdades, injusticias y opresiones presentes en su entorno. Para ello, fomenta el cuestionamiento activo, el análisis crítico de la realidad y la participación transformadora. Sin esta perspectiva, la educación tiende a limitarse a un proceso reproductor de conocimientos, sin cuestionar el status quo ni promover cambios sociales.

Sin una pedagogía crítica, la enseñanza puede convertirse en un acto pasivo, donde los estudiantes simplemente absorben información sin entender su contexto ni sus implicaciones. La falta de pensamiento crítico impide que los individuos puedan analizar las causas profundas de los problemas sociales y desarrollar soluciones innovadoras. Además, sin un enfoque crítico, la educación corre el riesgo de perpetuar las desigualdades existentes.

Diecisiete años han pasado desde aquella mañana llena de incertidumbre. Hoy nos encontramos más unidas que nunca, con la esperanza intacta y el corazón lleno de sueños por transformar nuestra sociedad a través de esta pedagogía crítica que tanto anhelamos. Hemos aprendido a mirar más allá de las apariencias, a cuestionar las estructuras que nos encierran y a construir juntas un camino hacia la justicia, la igualdad y la dignidad. Gracias por tanto, pedagogía. ■

Días de Barrunto

MANUEL INFANTE

Escritor



Contadores de historias

Una de las imágenes más icónicas de cada familia, que se transmite de generación en generación, consiste en la reunión de los benjamines de la casa sentados alrededor del abuelo o padre, que se exhiba narrando las aventuras vividas mientras los pequeños escuchan dichas vivencias completamente absortos en el momento. A mí me encantaba escuchar a mi padre, que tenía un amplio repertorio. No en vano, con 13 años se vio inmerso en una guerra civil donde los que, hasta semanas antes se habían tratado como hermanos comenzaron a matarse entre ellos para escribir la página más bochornosa de la historia de este país. Para colmo, al terminar el enfrentamiento en España, comenzó otro a nivel mundial, lo que convirtió la vida, para mi padre y mucha más gente, en un complicado ejercicio de supervivencia.

Por mi parte, el primer suceso destacado que viví fue la siniestra amenaza de un maremoto que podría arrasar todo el pueblo. Al final, por suerte, todo quedó en una falsa alarma que se convirtió, como no podía ser de otra forma en nuestra tierra, en el principal protagonista de los repertorios carnavales del año siguiente.

Casi sin habernos repuesto del susto, la década de los 80 comenzó a acumular momentos históricos de manera vertiginosa. Curiosamente, mientras en Alemania se derribaba el tristemente famoso muro de Berlín, en el este del continente se empeñaron en aumentar considerablemente líneas fronterizas creando nuevos países. Por ejemplo, Checoslovaquia, Yugoslavia y la URSS pasaron de ser tres a convertirse en más de 25. El mundo estaba cambiando y aquello solo era el principio. La población, por su parte, seguía creciendo a pesar de las apariciones de nuevas y despiadadas enfermedades, con nombres siniestros como SIDA o Ébola además del triste protagonismo de siglas sangrientas como IRA o ETA. Por supuesto, la madre Naturaleza, ante el continuo maltrato padecido, también demostraba su furia de vez en cuando con terremotos, tsunamis y demás desastres naturales.

La entrada en un nuevo siglo que llegó incluso con un cambio de moneda, me hizo creer que mi libro de historias para contar a futuras generaciones ya estaba más que completo, pero todavía quedaban varios capítulos por añadir.

Lo que no cambia con el paso del tiempo es el ansia de la raza humana por matar y destruir. Los conflictos de Afganistán, Iraq, Ucrania o las matanzas del 11 S y el 11 M así lo atestiguan. Israel, por su parte, sigue aniquilando a Palestina para certificar que ese capítulo tardará mucho en cerrarse, si lo hace alguna vez.

Ya llevo tantos presidentes del gobierno como Papas (7). También presencié el hito de la llegada al poder de un presidente de raza negra a la Casa Blanca. Y en los últimos cinco años, una pandemia se unió con la visita de Filomena, que será recordada eternamente, así como la Dana del año pasado en la comunidad valenciana.

Lo más reciente, porque esto no tiene pinta de parar, fue el apagón generalizado en toda España. Cuando me toque contar mis aventuras y vivencias, tendré que hacerlo en modo serie y dividirlas en varios episodios. Mientras tanto, imploro a los dioses que no me sorprendan con lo próximo. Y si lo hacen, que sea por algo positivo, como el fin del hambre en el planeta, por ejemplo. Puestos a pedir... ■

CLÍNICA DEL PIE
PODÓLOGA
MORILLO
Colegiada 1165

SERVICIO A DOMICILIO
Barberán y Collar 25
Barbate 11160 (Cádiz)
T 660 486 065

W clinicadelpiemorillo.org
E clinicadelpiemorillo@hotmail.es
f /clinicadelpiemorillo
t /clinicadelpiemorillo

¡IMPORTANTE!

SE BUSCAN ACTRICES & ACTORES
DE TODAS LAS EDADES PARA PRODUCCIÓN TEATRAL

INFORMAMOS:

LAS AUDICIONES SERÁN EN LA

SEDE DE LA FUNDACIÓN CAJASOL DE SEVILLA.

SE REALIZARÁN EN LOS PRÓXIMOS DÍAS.

QUEREMOS VER A PROFESIONALES, PERO SI ESTÁIS ESTUDIANDO O FORMAS

PARTE DE UNA COMPAÑÍA DE BARRIO, TAMBIÉN LE QUEREMOS VER.

DEBERÁN MANDAR TODOS SUS DATOS JUNTO CON UNA FOTO AL

CORREO ELECTRÓNICO:

confirmaciones@publicacionesdelsur.net

Barbate**Cámara digital****Jornada formativa sobre acoso escolar y redes sociales**

■ La Casa de la Juventud ha acogido este sábado, 10 de mayo, la celebración de una jornada formativa provincial bajo el lema "Digámonle basta al bullying", centrada en la prevención del acoso escolar y los riesgos asociados al mal uso de las redes sociales.

El alcalde, Miguel Molina, participó en el acto de inauguración de esta jornada, dirigida a madres, padres y alumnado, con el objetivo de ofrecer herramientas prácticas para la prevención, detección y actuación ante situaciones de acoso escolar y ciberacoso. También la delegada provincial de Educación, Isabel Paredes, asistió a la jornada para mostrar su apoyo a esta iniciativa.

Durante el encuentro, se contó con ponencias de expertas como Carmen Román Buendía, directora de AEPAE Málaga, y Cristina Rivera Parra, directora del CEIP Andrés de Ribera de Jerez, que abordaron temas como la definición del acoso escolar, el ciberacoso, el daño que ocasiona, así como el protocolo de actuación ante casos detectados. La jornada incluyó dinámicas participativas y espacios de reflexión conjunta.

**Puesta a punto de la fuente**

■ La Delegación de Vías y Obras, ha iniciado los trabajos de renovación de la fuente ornamental de la Plaza de la Inmaculada. Tras un tiempo sin funcionar, se está llevando a cabo la sustitución del sistema de bombeo, tuberías, lanzas y válvulas, con el objetivo de modernizar su infraestructura y devolverle su funcionamiento original. AV.

**Acuerdo para que la RPT vaya a Pleno**

■ El equipo de Gobierno ha firmado un acuerdo con las secciones sindicales mayoritarias presentes en la mesa de negociación para elevar al Pleno la aprobación de la Relación de Puestos de Trabajo (RPT).

Se trata de un documento de gran relevancia que, hasta la fecha, el Consistorio no había tenido y que permitirá ordenar, definir y planificar de manera adecuada la estructura organizativa y los recursos humanos del Consistorio.

La RPT se someterá próximamente a la votación del Pleno Municipal.

Fibavida conmemora el Día de Mundial de la Fibromialgia

■ Con motivo del Día Mundial de la Fibromialgia y del Síndrome de Fatiga Crónica, el pasado 12 de mayo, la Asociación Fibavida celebró una jornada de concienciación con la lectura de un manifiesto en el Mercado de Abastos, acompañada de una mesa informativa para sensibilizar a la ciudadanía sobre la realidad de estas patologías.

El acto contó con la participación de la delegada de Asociaciones, Rosario Reyes, quien mostró el compromiso del Consistorio con las personas afectadas y sus familias; y agradeció la labor de Fibavida con todas las personas que conviven día a día con estas enfermedades.

**Inaugurada la planta de residuos Miramundo tras su renovación**

■ El delegado de Limpieza Viaria y Residuos Sólidos Urbanos del Ayuntamiento de Barbate, Francisco Muñoz Jarillo, ha asistido a la inauguración oficial de la nueva planta de tratamiento de residuos de Miramundo, en Medina Sidonia.

El acto estuvo presidido por la presidenta de la Diputación de Cádiz, Almudena Martínez, junto al presidente del Consorcio para la Gestión de Residuos Urbanos de la provincia, Agustín Muñoz, con la presencia de representantes municipales de los entes consorciados, entre ellos Barbate.

La modernización de la planta ha supuesto una inversión de casi 21 millones de euros y contempla importantes mejoras tecnológicas y medioambientales, como la automatización de procesos, nuevas líneas de recuperación de vidrio y tratamiento de fracción orgánica, y un futuro proyecto de producción de biogás para inyectarlo a la red nacional.



ANÚNCIESE EN **viva** barbate

• TELÉFONO 674 027 064 / 670 501 426

• E-MAIL redaccion@vivabarbate.es

• Consulte nuestras TARIFAS

vivabarbate.es

Barbate

PLENO Con los votos a favor de AxSi y PP y la abstención de PSOE y Siempre

Aprobada la Innovación del Área de Oportunidad de Dinamización Turística Trafalgar-San Ambrosio

AVV COSTA DE LA LUZ Consideran que el proyecto “es una aberración urbanística insostenible e inviable”

N.P. | El Pleno del Ayuntamiento de Barbate ha aprobado, de forma provisional y por tercera vez, la Innovación del Área de Oportunidad de Dinamización Turística Trafalgar-San Ambrosio. La propuesta salió adelante con los votos favorables de los grupos municipales de Andalucía Por Sí (AxSi) y Partido Popular (PP), mientras que el PSOE y Siempre Barbate optaron por la abstención.

Según el Ayuntamiento, “el proyecto urbanístico contempla la ordenación de una superficie de 486.750 metros cuadrados, sobre los que se prevé la construcción de 226 viviendas, 2.050 plazas hoteleras y un centro comercial, con el objetivo de impulsar el desarrollo económico y turístico de la zona”.

“Durante el Pleno, se registró la presencia de personas con pancartas en contra del proyecto”, ha explicado el Consistorio. Ante esto, el alcalde de Barbate, Miguel Molina, ha querido aclarar que “el plan no incluye ningún campo de golf ni contempla actuaciones en las inmediaciones del Faro de Trafalgar, ya que el ámbito de actuación se sitúa a más de 500 metros del faro, al otro lado de la carretera”, lamentando que “se desinforme a la ciudadanía con comentarios como que el

proyecto incluye un campo de golf, cosa que no es cierta”.

“El rechazo a cualquier tipo de desarrollo en Barbate es, simplemente, ir en contra de su futuro”, ha declarado el alcalde, quien ha subrayado que “la falta de ordenación en nuestro término municipal solo ha generado parcelaciones ilegales en el pasado, con el consiguiente impacto negativo sobre el medio ambiente y los problemas que acarreamos en el presente”.

El primer edil ha destacado que este tipo de actuaciones “permiten una ordenación pormenorizada del territorio, necesaria para dotar a Zahora y su entorno de infraestructuras fundamentales, como un colegio, centros de salud, red de alcantarillado o suelos dotacionales”. “Ordenar el territorio es la única forma de garantizar un desarrollo sostenible y respetuoso con el entorno, que beneficie a todos los vecinos”, ha insistido.

Asimismo, ha recordado que este proceso será seguido por la tramitación del nuevo Plan General de Ordenación Municipal (PGOM), donde se abrirá un proceso participativo en el que “todas las sensibilidades podrán aportar y ser escuchadas”.

Oposición al proyecto

La aprobación en pleno ha re-

avivado las protestas de colectivos vecinales y ecologistas, que critican la desestimación de más de 500 alegaciones presentadas en 2024.

Desde la Asociación de Vecinos ‘Costa de la Luz’, acusan al Ayuntamiento de “actuar con secretismo y de obstaculizar la participación ciudadana”. Denuncian que “el punto fue incluido en el orden del día sin previo aviso, dificultando la reacción de la oposición y de la ciudadanía”.

El punto fue tratado como el número 13 del orden del día, lo que generó sospechas “sobre una posible intención de evitar la presencia vecinal”, pese a que numerosos vecinos de Zahora y Los Caños acudieron al pleno con pancartas de protesta.

La AVV ‘Costa de la Luz’ califica el proyecto de “aberración urbanística, por pretender construir 2.000 plazas hoteleras, 300 viviendas turísticas y otras infraestructuras en un entorno natural protegido”. Critican “la incoherencia de promover una ciudad turística sin haber garantizado aún el acceso al agua potable en Zahora, una demanda histórica de la zona”.

La asociación concluye denunciando “la falta de prioridades del gobierno municipal”.

CERTAMEN



Alejandro Dávila gana la V edición del Concurso Chef Marinero

N.P. | Con unos deliciosos calamares encebollados, Alejandro Dávila Lara del CEIP Baessipo (Barbate) se ha llevado el primer premio en la final del concurso Chef Marinero, organizado por la OPP72 en Conil.

Más de 60 estudiantes de Conil, La Línea y Barbate han participado en la 5ª edición del certamen lleno de talento, creatividad y sabor a mar.



NEGOCIACIONES Respiro para las almadrabas

Los inspectores de pesca marítima suavizan la huelga indefinida

A.I.

BARBATE | Después de 70 días de huelga indefinida de los Inspectores de Pesca Marítima, la Administración ha presentado por primera vez un documento con propuestas concretas. Aunque desde CCOO advierten que “aún están lejos de satisfacer sus reivindicaciones”, valoran este paso como “un intento real de negociación” y han accedido a suspender las jornadas de huelga en las almadrabas de Cádiz mientras se estudia y negocia la propuesta.

La medida, adoptada por solidaridad con el sector almadrabero, busca aliviar la crítica situación que viven las pesquerías gaditanas en plena campaña del atún rojo, actividad clave para la economía de miles de familias en la provincia.

La huelga había puesto al borde del colapso a muchas empresas, forzando al Gobierno a reaccionar. Desde CCOO se aclara que no se ha desconocido la huelga indefinida, pero se ha instado a los inspectores en las almadrabas a no realizar jornadas de huelga mientras se analice el documento enviado por el Ejecutivo.

El sindicato ha convocado una nueva ronda de reuniones con la Administración para el próximo miércoles 21 de mayo, a la espera de que la negociación se traduzca en avances concretos.

Entre las demandas del colectivo, además de las condiciones laborales en embarques, destacan las restricciones impuestas por la Instrucción de Horarios Especiales, que limitan la flexibilidad necesaria para atender las necesidades de la flota.

El Partido Socialista ha valorado de forma muy positiva esta decisión de los inspectores de pesca. La diputada y presidenta del PSOE de Cádiz, Mamen Sánchez, junto al portavoz socialista en Barbate y coordinador del área de municipios del litoral, Javier Rodríguez, han expresado su satisfacción por “este gesto de buena voluntad que permitirá aliviar la tensión en las almadrabas gaditanas”.

Rodríguez ha agradecido el trabajo conjunto de los diputados socialistas y del senador Alfonso Moscoso, que han trabajado junto al Gobierno para buscar soluciones al conflicto laboral. “Aún queda trabajo, pero es un paso importante”, ha afirmado.

Por su parte, Sánchez ha resaltado la importancia de la reunión celebrada entre los inspectores y el Gobierno, así como la que tuvo lugar en el Congreso la semana pasada. “Dijimos que era posible seguir negociando y permitir que las almadrabas funcionasen lo mejor posible, y ese es el camino”, ha declarado, subrayando que el Ejecutivo “no va a dejar de negociar”.

INSTALACIONES ELÉCTRICAS NEUPAUER
Barbate

Instalaciones Eléctricas Material eléctrico Iluminación Proyectos Mantenimientos Iluminación LED



Calle Ancha, N°2 · Tfno. 956 43 01 79 · Email: ieneupauer@hotmail.com

Deportes 15.05.25

FÚTBOL El Barbate CF acabó sexto clasificado tras vencer en la última jornada al Chipiona CF a domicilio (1-3).

El Barbate rozó el milagro

Redacción

La competición liguera en la Primera Andaluza Sénior, tocó a su fin el pasado domingo, con la disputa de una trigésima jornada en la que hubo emociones fuertes, sobre todo, en la lucha por jugar la fase de ascenso.

Llegó el Barbate CF a esa última cita del curso, con posibilidades matemáticas de entrar entre los cuatro primeros clasificados, aunque sin depender de sí mismo, tras haber perdido en la penúltima jornada ante el CD. Guadairío por un gol a tres, en un encuentro jugado con la condición de local, pero en el exilio del Campo 'El Colorado', dados los arreglos que se siguen ejecutando en el Estadio Municipal de Deportes, que contará con un renovado y deseado nuevo césped artificial.

En el último partido de Liga, jugó a domicilio, ante el Chipiona CF, conjunto que llegó a la cita ya descendido a Segunda Andaluza.

El Barbate CF salió al terreno de juego del

'Gutiérrez Américo' en plan apisonadora, poniendo distancia de por medio de forma tempranera, con goles de David Bernal, cuando tan solo se llevaban disputados tres minutos de juego; y de Edu Tello, cuatro minutos después.

Con el partido encarrilado, el cuadro barbateño de Chiqui Reyes, bien asentado sobre el terreno de juego, dejó pasar los minutos hasta finiquitar en la segunda mitad del partido, con su tercer tanto, obra de Adrián Obregón (minuto 76).

En las postrimerías del encuentro, el conjunto chipionero, logró acortar distancias, con gol de David Lorenzo en el minuto 88.

Con la victoria lograda, decimocuarta de la temporada, el equipo barbateño, que además en su tarjeta final firmó ocho empates y otras tantas derrotas, alcanzó los 50 puntos, quedándose en sexta posición, a tan solo uno del cuarto clasificado, que finalmente fue el CD. Rota, tras vencer a domicilio a la



El Barbate CF celebrando el último triunfo de la temporada ante el Chipiona CF a domicilio.



Gran trabajo de Chiqui Reyes al frente de un Barbate CF que rozó clasificarse para la fase de ascenso.

también descendida Balompédica Linense 'B' (1-3).

El tercer descendido fue el colista Algeciras 'B'. El quinto clasificado fue el Taraguilla, mientras que el título liguero

fue para el Rácing Portuense (62 puntos). Además, jugarán la liguilla de ascenso: Arcos CF como subcampeón (54 puntos) y Jerez Industrial, como tercer clasificado (53 puntos).

Sin duda alguna, un cierre como merecía un Barbate CF que se ha sabido rehacer de los problemas durante la temporada, demostrando todos sus integrantes, un gran compromiso y sacrificio.

ATLETISMO

Se acerca el Memorial 'Ricardo Bernal'

BARBATE | Se atisba en el horizonte deportivo barbateño, la celebración de la XV Carrera Popular 'Villa de Barbate'-Memorial 'Ricardo Bernal', bajo la organización del Club Marathón Barbate y el Ayuntamiento.

Al cierre de esta edición, aún quedaban plazas para los interesados /as en participar en una prueba que se desarrollará sobre un circuito urbano de 6.500 metros, teniendo su punto neurálgico en el Paseo Marítimo, donde se situarán la salida y meta.

La cita será el domingo ocho de junio, estando previsto el pistoletazo de salida para las 09,30 horas. La cuota de inscripción será de diez euros hasta el viernes seis de junio, si bien también se pueden inscribir el mismo día de la prueba, siendo entonces la cuota de dos euros más.

Todos los participantes pueden traer a la recogida del dorsal un kilo de alimentos no perecederos para colaborar con el Banco de Alimentos de Cáritas Barbate y Zahara. La organización dará las opciones de colaborar de forma solidaria con 2€, 5€ y 10€ a todos los participantes que lo desean al inscribirse, donativo que ira destinado a la Asociación "La Batalla de Karím" dedicada a la Investigación de la Hipoplusia Pontocerebelosa tipo 14.

ROSADO
P E S C A D O S

Polígono Industrial El Olivar
Calle Traiñeros. Parcela 8.5 · 11160 Barbate (Cádiz)

Telf.: +34 956 43 09 94
Correo: info@pescadosrosado.com

Deportes

REMO Se celebró la última prueba puntuable para la XI Liga Andaluza Banco Fijo- Llaute que tuvo carácter de Campeonato de Andalucía

Bronce barbateño para cerrar el curso

VETERANOS MIXTO En esta categoría cayó la medalla de bronce para el Club Remo Barbate

Redacción

BARBATE | La XI Liga Andaluza de Remo en Banco Fijo - Llaute tocó a su fin en Málaga, concretamente en el escenario de la playa 'La Malagueta', teniendo la prueba además, carácter de Campeonato de Andalucía.

En la cita se personaron once clubes de las provincias de Cádiz, Málaga y Sevilla, con la participación de unos quinientos remeros.

En la categoría veteranos, no computable para el medallero del Campeonato de Andalucía, el Real Club Medite-

rráneo de Málaga logró tres oros, mientras que el C.D. Remo Torremolinos se hizo con una plata y un bronce; Real Club El Candado y C.D. Remo La Araña conseguían una plata y C.D. Remo Pedregalejo y Club de Remo Barbate, un bronce. La medalla barbateña fue concretamente en la categoría Veteranos Mixto.

Con Benalmádena, Pedregalejo, Barbate, La Línea de la Concepción, Bornos, El Palo y La Malagueta como escenarios, la XI Liga Andaluza concluyó con un nuevo triunfo

absoluto del Real Club Mediterráneo.

El podio de honor se completó con Real Club 'El Candado' y C.D. 'IES El Palo', segundo y tercer clasificados con 858,4 y 644 puntos, respectivamente. Y el 'top ten' ha incluido a Club Deportivo de Remo Torremolinos (505), C.D. Remo Faro Torre del Mar (463,6), C.D. Remo Pedregalejo (407), Club de Remo Barbate (260,1), Club de Remo Algeciras (253,5), Club de Remo La Araña (236,6) y C.R. La Cala del Moral (189).



Bronce en Veteranos Mixto para el Club Remo Barbate en la última prueba de la XI Liga Andaluza.



El Barbate Juvenil se proclamó campeón de Liga

El Barbate CF Juvenil que dirige Antonio Vuela se proclamó campeón de Liga en el Grupo II de Cuarta Andaluza, tras vencer a domicilio en el último encuentro al isleño CD.Cañorrera, por cero goles a uno.

Un solitario gol de Hugo Heredia en el minuto 14 sirvió al primer filial barbateño para firmar el título, sumando un total de 58 puntos, aventajando en tres a Escuela Bahía San Fernando y CD. Medina Balompié, que fueron segundo y tercero, respectivamente.

Ahora espera la fase de ascenso a Tercera Andaluza.

Por otra parte, apuntar que el técnico del primer filial barbateño, Antonio José Vuela Silva, fue proclamado el martes veintinueve de abril, presidente del Barbate CF. Un mandato que durará cuatro años.

La proclamación tuvo lugar durante el transcurso de una Asamblea Extraordinaria de Socios convocada por un club desde el que se aboga porque "esta nueva etapa esté marcada por el compromiso, el trabajo en equipo y el crecimiento continuo de nuestra institución".



El Barbate CF oferta su Escuela de Fútbol

El Barbate CF ha abierto el plazo de inscripción para los interesados/as en formar parte de su Escuela de Fútbol en la próxima temporada 2025/2026.

Las inscripciones se pueden realizar en la oficina del club ubicada en el Polideportivo Municipal o en el Bar 'Nueva Vida', en la calle Pío XII, número 7.

Para los que precisen de mayor información se han habilitado además los teléfonos: 653771591 y 638329990.

Las categorías ofertadas van desde la denominada 'Bebés' hasta Infantiles.

Desde la Escuela del Barbate CF se trabaja con monitores titulados, con formación de entrenadores y experiencia en el mundo del fútbol.

El club dará facilidades para poder adquirir el pack completo de ropa deportiva de la Escuela, teniendo derecho todos los integrantes de la misma durante la temporada a disfrutar de los partidos que dispute el Barbate CF sénior y juvenil, de forma totalmente gratuita.

Copa Diputación para 'La Chanca'

El equipo cadete masculino de balonmano pista de 'Salazones La Chanca' - Balonmano Barbate, puso broche de oro a su gran temporada, proclamándose campeón de la Copa Diputación.

Tanto para ellos como para el resto de equipos del club barbateño toca ahora cambiar la pista por la playa para disfrutar de los torneos veraniegos de balonmano - playa como cada año.



Convivencia para los 'peques'

La Escuela de Pesca del Club 'El Atún' de Barbate sigue su curso y días atrás celebró una clase práctica en la zona del Puerto Deportivo donde los más 'peques' disfrutaron de este deporte tan típico de nuestra localidad.



FESTIVAL Dani Fernández y Álvaro de Luna encabezan el cartel, que cuenta también con Marlon, Nil Moliner, Malmö 040, Marlena y Hey Kid

La Movida Sound revela su cartel definitivo

Se suman los recién confirmados Sexy Zebras, El Duende Callejero, Morochos, Veintiuno y Mateo Eraña

V.B. El verano en la costa gaditana ya tiene banda sonora. La Movida Sound, el nuevo festival de música pop-indie que celebrará su primera edición los días 8 y 9 de agosto en Barbate, ha anunciado su cartel definitivo, consolidando su propuesta como una de las más potentes del panorama musical del sur de España.

A los nombres ya confirmados en su primer avance —Dani Fernández, Álvaro de Luna, Nil Moliner, Marlon, Malmö 040, Marlena y Hey Kid— se suman ahora cinco incorporaciones que completan un lineup de primer nivel: Sexy Zebras, El

Duende Callejero, Morochos, Veintiuno y Mateo Eraña.

Con estos nuevos fichajes, La Movida Sound reafirma su apuesta por reunir lo mejor del pop y el indie nacional, combinando artistas consolidados con nuevas promesas que marcan tendencia en la escena actual.

Con más de 20 horas de música en directo, La Movida Sound llega para convertirse en un referente de la música pop e indie en Andalucía, con vocación de crecer y consolidarse en el circuito nacional.

Previsión de asistentes

Además de una potente programa-

Se celebrará los días 8 y 9 de agosto, pretende reunir a más de 20.000 asistentes y ofrecerá más de 20 horas de música en directo

ción musical que reunirá a más de 20.000 asistentes, el festival contará con una zona de food trucks, espacios premium con servicios exclusivos, y múltiples activaciones de marca y entretenimiento que completarán la experiencia.

Barbate, con su hospitalidad, su ambiente auténtico y su riqueza gastronómica, será durante dos días el punto de encuentro para quienes buscan algo más que un festival: un lugar donde la música, el entorno, el verano y las emociones se dan la mano.

Entradas a la venta en: <https://movidasound.com>.

Cartel definitivo del festival La Movida Sound.