

ÍNDICE

#	Fecha	Medio	Titular	Tipo
NOTICIAS DE AQUALIA				
1	16/09/2025	Levante EMV 8	València acoge hoy el Encuentro de la Información Comarcal de Levante-EMV	Escrita
2	16/09/2025	Viva Cádiz 16	El caché	Escrita
3	16/09/2025	El País	España y Egipto intensifican sus relaciones con la visita de Estado de los Reyes	Digital
4	16/09/2025	NOTICIASDE	El Festival VIII D*na convertirá a Dénia en "un gran escenario culinario"	Digital
5	15/09/2025	La Razón	El menú de Quique Dacosta para D*na de Dénia: Jordi Roca, Alberto Chicote, Paco Roca y mucho arte	Digital
6	15/09/2025	lamarina.eldiario.es	Los 5 grandes cocineros del D*na 2025 que viene avalado con la sabiduría de...	Digital
7	15/09/2025	Cadena SER	Licitada la segunda fase del proyecto de mejora de la red general de abastecimiento en la barriada de San Juan y Ma...	Digital
8	15/09/2025	Diari Segre	La Pedalada Popular de Lleida tendrá la Rambla de Ferran como nuevo epicentro	Digital
9	15/09/2025	Jaén Hoy	El Ayuntamiento de Jaén y Aqualia marcan objetivos para mejorar y reforzar los servicios de la ciudad	Digital
10	15/09/2025	La Ciutat	La Rambla de Ferran, nou punt neuràlgic de la Pedalada Popular de Lleida	Digital
11	15/09/2025	denia.com	Grandes chefs como Jordi Roca y Alberto Chicote estarán en el D*na Festival...	Digital
12	15/09/2025	Rota al Dia	Esta semana comenzarán las obras de renovación de los colectores de la red de saneamiento de la calle Écija	Digital
13	15/09/2025	Manchainformacion	Bolaños se prepara para vivir su Feria con un amplio dispositivo de limpieza	Digital
14	15/09/2025	elpuertoalminuto.es	La atención telefónica y virtual de Apemsa: una solución eficiente para las necesidades de los clientes	Digital

Encuentro de la información comarcal de Levante-EMV



València acoge hoy el Encuentro de la Información Comarcal de Levante-EMV

Más de 200 alcaldes, alcaldesas y representantes municipales están citados en el Hotel Novotel para celebrar el papel del periodismo local

EDUARDO ENRIC
València

La trágica dana que arrasó la provincia de Valencia el pasado 29 de octubre puso de manifiesto el valor de la información de proximidad para la ciudadanía, aquella que se centra en los asuntos que afectan

directamente a las personas. Desde el día de la riada histórica, y hasta hoy, **Levante-EMV** ha hecho una cobertura cercana, desde los barrios, las calles, los municipios, el territorio más afectado, dando voz a los vecinos y vecinas que más lo necesitaban.

Siendo conocedor de la importancia de acercar a la población

aquello que verdaderamente importa, **Levante-EMV** ha hecho del «hiperlocalismo» una de sus grandes señas de identidad. Es por ello que el periódico quiere recibir a sus alcaldes y alcaldesas y compartir juntos esta convivencia necesaria para la democracia. Así pues, con el objetivo de promover la información de proximidad y

realizar su estructura comarcal, Levante-EMV celebrará hoy, a las 18.30 horas, su Encuentro de la Información Comarcal con el impulso de València Turisme de la Diputación de València, À Punt, Grupo Simetría, Ayuntamiento de Canet, la Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP) y Aqualia, y la colaboración de Verevents.

Más de 200 alcaldes y alcaldesas y representantes municipales de la provincia de Valencia y la comarca de la Marina Alta están citados en la terraza del Hotel Novotel para poner de manifiesto el valor del periodismo local. Este año, además, el acto estará cargado de emotividad, ya que se recordará a los mu-

nicipios duramente afectados por la riada del 29 de octubre, muy cerca de cumplir el primer aniversario.

Tras el recibimiento y la protocolaria foto de grupo, el encuentro constará de un acto institucional que abrirá con una bienvenida a cargo de Javier Moll, presidente de Prensa Ibérica. Después, será el turno del discurso de Vicent Mompo, presidente de la Diputación. Luego llegará el turno de alcaldesas y alcaldes. En primer lugar, hablará María José Catalá, alcaldesa de València, ciudad anfitriona. Seguidamente, pronunciarán sus discursos José F. Cabanes, alcalde de Sedaví; Guillermo Luján, alcalde de Aldaia; y Lorena Silvent, alcaldesa de Catarroja. ■

Abraham Ceballos



El caché

Sopla el levante demagógico por Jerez a cuenta de lo que Vicente Vallés ha cobrado por dar la conferencia inaugural de los Cursos de Verano organizados por la UCA, la UNIA y el Ayuntamiento: 14.914,16 euros, IVA incluido, pone el contrato, en concepto de caché y gastos totales de los viajes. “Es un escándalo”, lo resume el PSOE, que habla de “despilfarro”, de mal uso del dinero público, sin especificar, de inicio, que lo paga FCC Aqualia, no el Ayuntamiento, y sin entrar en otras consideraciones, como que la ciudad cuente por primera vez en su historia con una convocatoria de este tipo y que elija a un profesional de prestigio para inaugurarlas. Por esa regla de tres, si se empeña, no tardará en encontrar más ejemplos de “despilfarro” en lo que queda de mandato municipal, incluso de los ocho años de gobierno socialista: ¿acaso queda alguien libre de pecado? Es lo que suele ocurrir cuando se confunde gasto con inversión. Lo de los Cursos de Verano lo es, una inversión, en favor de la proyección cultural y académica de la ciudad. Y como toda inversión, no deja de ser una apuesta que el tiempo juzgará acertada o errónea, pero que, de momento, aspira a trascender, y lo hace de la mano de dos universidades con experiencia en la materia. Entiendo asimismo que la elección de Vicente Vallés para inaugurar el Curso es un aliciente, promocional o accesorio si lo desean, pero con entidad suficiente como para establecer ciertas aspiraciones. No sólo estamos ante un profesional de reconocida trayectoria pública, y al frente de uno de los informativos más vistos del país, sino ante un periodista con estilo propio, de los que prefieren explicar antes que contar las noticias, y eso me parece fundamental en los tiempos que corren. Desconozco si su caché se corresponde con el de otros compañeros a su nivel de reconocimiento y popularidad para este tipo de actos; o si la organización habrá tragado saliva al conocer el precio, o si está habituada a estos emolumentos. En realidad, la pregunta que hay que hacerse es si el acto valía esos 14.914,16 euros. Personalmente, creo que no; primero, porque su conferencia -exageradamente breve- estuvo encorsetada ante una cuestión -la cultura en los informativos- que sólo se prestaba a banalidades; y segundo porque, como se demostró en el coloquio, el Vallés interesante es el que se somete a las preguntas y nos sigue explicando lo que ocurre ahí fuera. Con ese caché, nos quedamos con ganas de más. ■

España y Egipto intensifican sus relaciones con la visita de Estado de los Reyes

Belén Domínguez Cebrián • original

Los Reyes inician el nuevo curso con su primer viaje de Estado de 2025. [Egipto](#) recibirá a [Felipe VI](#) y [Letizia Ortiz](#) esta semana en la que ambos tendrán una agenda marcada con encuentros políticos, económicos y culturales. Los sectores del transporte y de la energía ocuparán una posición central de las reuniones, según fuentes diplomáticas.

La columna vertebral de este viaje es acelerar las inversiones en infraestructuras como la rehabilitación de las líneas 1 y 2 de metro de El Cairo, la energía especialmente en el sector de las renovables, y la gestión del agua en el país africano. Además, con la publicidad que los Reyes pueden dar a esta visita, Egipto busca relanzar un turismo afectado negativamente por la inestabilidad regional, marcada por la guerra de en Gaza, y los polvorines de Sudán y Libia. El ministro de Exteriores, Unión Europea y Cooperación, José Manuel Albares, acompañará como es habitual a los Reyes en esta gira.

La economía egipcia se basa en lo que se conoce como los cuatro huevos de oro, explica Judith Arnal, investigadora principal para Asuntos Económicos del Real Instituto Elcano: el turismo, el [canal de Suez](#), las remesas y las exportaciones de Gas Natural Licuado (GNL). Unos sectores que sufren una gran crisis. Egipto es un país complicado para invertir, advierte Ignacio Urbasos, investigador para Energía y Clima de Elcano, porque además el Ejército controla gran parte de los sectores estratégicos.

El viaje comienza el martes con la tradicional recepción a la colectividad española en el país, unos 1.000 entre residentes y no residentes. Pero el grueso de la gira, donde se firman acuerdos y se cierran negocios, ocurrirá entre el miércoles y el jueves. El último día, el viernes, los Reyes visitarán Luxor y el Valle de los Reyes para conocer de primera mano proyectos con fondos españoles (Tragsa e ISDEFE) de iluminación nocturna del templo Hatshepsut en el marco de la actividad cultural que cierra habitualmente los viajes de Estado con el objetivo de contribuir a impulsar el turismo en un país que, pese todo, recibió 14 millones de extranjeros el año pasado.

El de esta semana será el cuarto viaje de Estado a Egipto, después de que los Reyes eméritos, Juan Carlos I y Sofía de Grecia, visitaran el país en 1977, 1978 y 2008. España y Egipto estrechan ahora relaciones después de que el pasado febrero fuera el presidente, Abdel fatá al Sisi, el que viajara España. Dos visitas a nivel jefe de Estado en un mismo año es poco frecuente, aseguran fuentes de Exteriores, para mostrar las densas relaciones entre ambos países. En la visita de Al Sisi de febrero se firmó un acuerdo de asociación estratégica para precisamente elevar la relación bilateral, que llegará a su clímax esta semana.

Al Sisi, que llegó al poder tras un golpe de Estado contra los Hermanos Musulmanes en 2013, y su esposa, la primera dama Entissar Amer, recibirán a los Reyes en el Palacio de Al-Ittihadiya (Heliópolis) el miércoles para mantener una reunión a la que le seguirán previsiblemente la firma de acuerdos. Dos de los más relevantes serán el de una alianza de cooperación al desarrollo y un convenio de cooperación jurídica en el ámbito penal para, entre otras cosas, facilitar los procesos de extradición.

Después habrá un almuerzo en honor en el que el Rey pronunciará el discurso nuclear del viaje. En esta ocasión, no se celebrará la tradicional cena de gala. Pese a que no es costumbre este tipo de recepciones por parte de los egipcios, el convulso contexto regional, según fuentes de Exteriores sobre todo la guerra en Gaza, en la que Egipto actúa como mediador junto a Catar y EE UU dejarían en mal lugar a los egipcios.

Precisamente esta guerra ha representado un varapalo para la economía egipcia, teniendo un impacto negativo muy relevante en el turismo, que representa el 14% del PIB, algo que Al Sisi busca relanzar con la visita de Felipe VI y Letizia Ortiz. Además, los ingresos por atravesar el [mar Rojo a través del canal de Suez](#) han disminuido drásticamente (un 60% en 2024), dice Arnal, a causa de los ataques de los hutíes de Yemen apoyados por Irán, que no reconoce el

derecho de Israel a existir como Estado como respuesta a los bombardeos del Ejército hebreo contra la franja de Gaza, que a su vez iniciaron tras los brutales atentados de Hamás del 7 de octubre de 2023.

Oportunidades de inversión

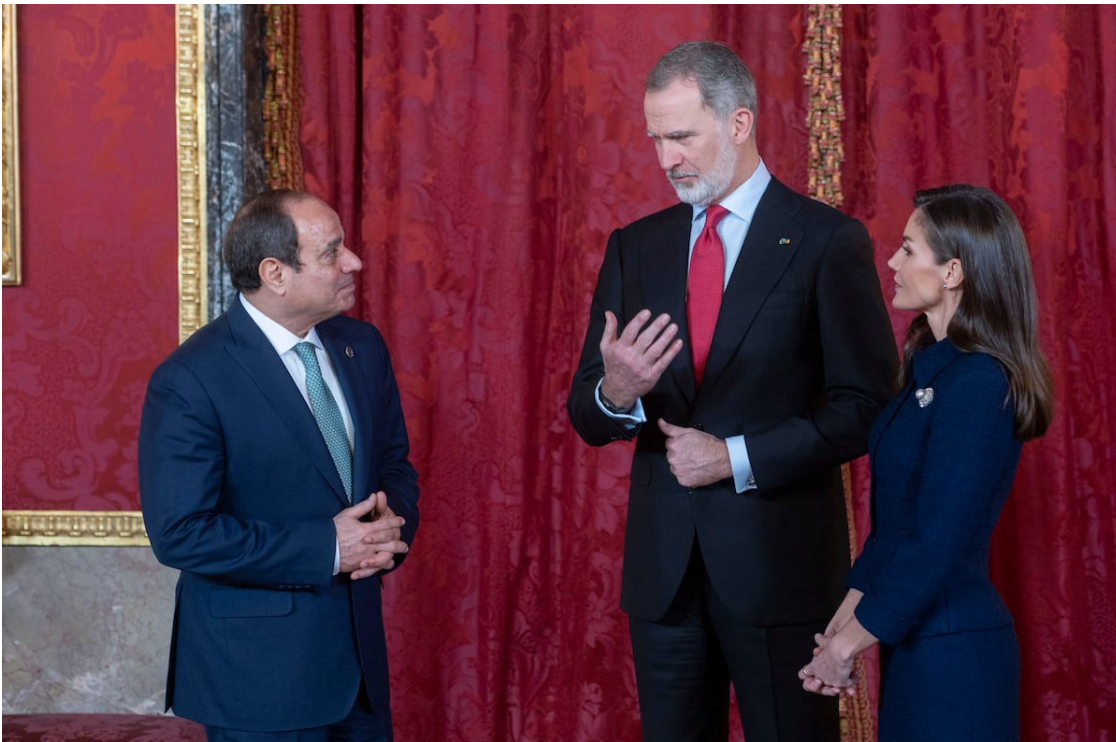
El jueves, las agendas de Felipe VI y Letizia Ortiz se desdoblan. El Rey asistirá a un foro económico en el que se pretende impulsar las inversiones en transporte, energía y agua. Ya hay licitaciones en curso de empresas españolas para hacerse con contratos y reacondicionar las líneas 1 y 2 del suburbano de El Cairo, un metro que en la actualidad tiene tres líneas, pero que está proyectado que lleguen a seis. Como es frecuente, junto al Rey viaja un elenco de representantes de empresas españolas Talgo, FCC Aqualia, Acciona, Técnicas Reunidas, entre otras que pretenden invertir en energías renovables o contribuir al negocio de la gestión del agua en el país del Nilo.

El experto en Energía y Clima del Real Instituto Elcano, Ignacio Urbasos, ve en estos sectores una oportunidad de inversión para España porque en el país norteafricano hay mucho sol y mucho viento. Y es que, según Exteriores, Egipto pretende aumentar el peso de las energías renovables en la generación eléctrica hasta el 42% en 2030. Actualmente está en el 10%, puntualiza Urbasos. Mientras el Rey inaugura el foro económico, la Reina inaugurará una exposición fotográfica del egipcio Mohamed Mahdy y la española Laura Silleras sobre la Ciudad de los Muertos.

El tema del agua es recurrente también para Egipto. La semana pasada, Etiopía inauguró [la Gran Presa del Resurgimiento](#), un proyecto milmillonario que ha puesto durante casi tres lustros nervioso a Egipto, ya que históricamente El Cairo se ha creído soberano del río, según Urbasos. Hay [bastantes tensiones de naturaleza geopolítica](#), añade la experta. Y es que la presa hidroeléctrica sienta un precedente para otros países ribereños del gran río africano para desviar agua de su cauce y dedicarla al riego de cultivo. Si este fuera el caso que por ahora no lo es, el caudal disminuiría al llegar a Egipto y afectaría sobremanera a su economía y a una población de 105 millones de habitantes (es el país árabe más poblado), y creciendo. El 95% de la población se concentra solo en el 5% del territorio, y en particular en el delta del Nilo, contextualiza Arnal. Ante tan penoso escenario para el Gobierno egipcio, Al Sisi ha puesto en marcha ya proyectos de desalación, lo que significa una oportunidad de inversión para España, sostiene Urbasos.

Además de su agenda marcada para defender los intereses económicos de España, el Rey tiene previsto reunirse con Ahmed Aboul Gheit, secretario general de la Liga Árabe, cuya sede está precisamente en El Cairo y este 2025 cumple 80 años. Con este encuentro, España se quiere posicionar como punta de lanza para reforzar el diálogo euroárabe, según Exteriores, en un contexto en el que el mundo mira cada día a esa región.

Egipto no solo tiene un histórico papel mediador en el conflicto entre Israel y Palestina, sino que la guerra actual en la que ya van más de 60.000 muertos en Gaza le afecta directamente por su posición geográfica, explican en Exteriores. Egipto y Gaza comparten frontera por el paso de Rafah, en el sur del enclave, en cuyas inmediaciones Israel pretende [ahora hacinar a más de un millón de gazatíes en su estrategia por ocupar la Franja y con el objetivo de expulsarlos definitivamente el Sinaí](#), donde Al Sisi está acumulando tropas.



El presidente de Egipto, Abdelfatá al Sisi, el Rey Felipe VI y la reina Letizia, en el Palacio Real, a 19 de febrero de 2025. EUROPA PRESS/A.Ortega.POOL / Europa Press (Europa Press)



Batería externa de carga rápida con 10.000 mAh. AHORA CON UN 86% DE DESCUENTO. SOLO 17,99x{20ac}

El Festival VIII D*na convertirá a Dénia en "un gran escenario culinario"



VALÈNCIA, 15 (EUROPA PRESS) La octava edición de D*na Festival transformará el paseo de la Marineta Cassiana de Dénia (Alicante) en "un gran escenario gastronómico" los próximos días 27 y 28 de septiembre.

Bajo el lema 'All artists are welcome', el certamen conecta la cocina con las artes y celebra el décimo aniversario de la elección del municipio costero alicantino como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la Unesco.

El chef tres estrellas Michelin Quique Dacosta, comisario del festival, y el ilustrador e historietista Paco Roca han compartido un diálogo inspirador sobre la relación entre gastronomía y arte en la presentación del evento, que se ha llevado a cabo en el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana.

"La cocina está en constante evolución. Cuando explora nuevos caminos y consigue emocionar, se convierte en arte", ha afirmado Dacosta. El lema de esta edición del D*na celebra la creatividad en todas sus formas y en cada gesto: el del pescador que iza sus redes, el agricultor que trabaja la tierra, el chef que reinventa un plato o la madre que multiplica la mesa del domingo.

Para Quique Dacosta, "el D*na es una herramienta poderosa que iguala a todos: productores, cocineros y público. La gastronomía es un lenguaje universal y Dénia será su escenario.

En sintonía con estas reflexiones, Paco Roca ha destacado que "no toda la cocina es arte, pero dentro de la cocina hay mucho arte. Plasmar tu visión del mundo en un plato es como hacerlo en una viñeta", y ha subrayado que "en un plato, como en una viñeta, hay azar, improvisación y una mirada sobre el mundo.

Esa es también la esencia del arte". El acto ha contado también con la intervención de Marian Cano, consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, quien ha destacado que "el D*na no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma y el orgullo de ser mediterráneos".

Cano ha subrayado que el festival sitúa a Dénia “en el epicentro de la creatividad culinaria y artística, donde productos locales conviven con la música, la danza y el cine”.

La consellera ha recordado que el turismo gastronómico es “una herramienta para mostrar al mundo lo mejor de nuestra tierra, y ha felicitado al proyecto por “hacer del Mediterráneo un lugar donde el arte se sirve en plato”.

Mejores calas de España Este verano visitar al menos una de estas nueve calas es un must Por su parte, Vicent Grimalt, presidente de la Fundación Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomía y alcalde de Dénia, ha destacado la relevancia de esta edición: “Este año celebramos diez años como Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO.

El D*na nos ha hecho conscientes de nuestro potencial y hoy somos un referente mundial gracias a los auténticos artistas de la mar, la tierra y los fogones”; añadiendo que “la gastronomía es arte y este año lo reivindicamos en un gran encuentro donde todos los artistas son bienvenidos”.

El escenario del mar reunirá a figuras de la alta cocina como Jordi Roca, Alberto Chicote, Amaury Bouhours, Marcos Morán y Pablo Montoro, junto a destacados chefs de la Comunitat Valenciana como Lluís Valls, Borja Susilla, Gonzalo Herrador, Giuseppe Vono, Carolina Álvarez y Gonzalo Silla.

IBIZA, CIUDAD INVITADA Como gran novedad, el escenario ciudades creativas reunirá a cocineros de Mérida (México), Tsuruoka (Japón), Nkongsamba (Camerún), Zahlé (Líbano) y Parma (Italia), todos ellos miembros de la Red de Ciudades Creativas de la Unesco.

Se sumarán Ibiza como ciudad invitada y Dénia como anfitriona, en el marco de su décimo aniversario como Ciudad Creativa de la Gastronomía. El público podrá participar en más de 40 talleres y showcookings distribuidos en tres espacios temáticos: Espacio Aqualia, con demostraciones culinarias cercanas y participativas; Espacio Universo Líquido, dedicado a catas de vinos, aceites, cafés y vermouths; y Espacio Cocina, que pondrá en valor recetas y productos tradicionales como cocas, encurtidos o helados artesanales.

Los talleres estarán abiertos al público mediante inscripción previa en la web del evento, a partir del 18 de septiembre a las 10:00 h. El festival contará también con la exposición “8 en la mesa” de Aprosdico, que mostrará la creatividad de personas con diversidad funcional, y con un mercado artístico de sabores de 500 metros, donde productores y restauradores ofrecerán sus creaciones como auténticas obras efímeras para ser degustadas.

La programación se completará con conciertos y DJs, además de una novedad “muy esperada”: las salidas en barco al atardecer, que combinarán degustaciones gastronómicas y música en directo.

El menú de Quique Dacosta para D*na de Dénia: Jordi Roca, Alberto Chicote, Paco Roca y mucho arte

El encuentro gastronómico, que se celebra los días 27 y 28 de septiembre, cuenta con chefs de renombre y más de 40 actividades

original



El menú de Quique Dacosta para D*na de Dénia: Jordi Roca, Alberto Chicote, Paco Roca y mucho arteEfe/Manuel Bruque

Arte y gastronomía se fusionarán los días 27 y 28 de septiembre en la octava edición del **D*na Festival de Dénia (Alicante)**, que reivindica la cocina como el octavo arte a través de una programación que combina experiencias gastronómicas, exposiciones y música en directo.

El chef tres estrellas Michelin **Quique Dacosta** y el ilustrador **Paco Roca** han participado este lunes en la presentación en Valencia del octavo encuentro gastronómico, junto a la consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, Marián Cano, y el alcalde de Dénia, Vicent Grimalt, quienes han destacado la creatividad y el arte como hilo conductor de esta nueva edición.

Dénia acogerá este encuentro gastronómico referente del Mediterráneo cuando se celebra el **décimo aniversario de la capital de la Marina Alta como Ciudad Creativa de la Gastronomía** de la Unesco, ha informado la organización.

En esta ocasión el cocinero Alberto Chicote cerrará un cartel que completan figuras de la alta cocina como **Jordi Roca, Amaury Bouhours, Marcos Morán y Pablo Montoro**, junto a algunos de los mejores chefs de la Comunitat Valenciana.

La octava edición de D*na Festival, que conecta la gastronomía con las artes, transformará el paseo de la **Marineta Cassiana de Dénia** en un gran escenario gastronómico bajo el lema 'All artists are welcome'.

Quique Dacosta, comisario del festival, y Paco Roca han compartido un diálogo **"inspirador" sobre la relación entre gastronomía y arte en la presentación del encuentro**.

"La cocina está en constante evolución. Cuando explora nuevos caminos y consigue emocionar, se convierte en arte", ha afirmado Dacosta.

El lema de esta edición del D*na celebra la creatividad en todas sus formas y en cada gesto: el del pescador que **iza sus redes, el agricultor que trabaja la tierra, el chef que reinventa un plato o la madre que multiplica la mesa del domingo.**

Para el chef, "es una herramienta poderosa que iguala a todos: productores, cocineros y público. La gastronomía es un lenguaje universal y Dénia será su escenario".

En sintonía con estas reflexiones, **Paco Roca ha destacado que "no toda la cocina es arte, pero dentro de la cocina hay mucho arte"** y ha afirmado que "plasmar tu visión del mundo en un plato es como hacerlo en una viñeta".

"En un plato, como en una viñeta, hay azar, improvisación y una mirada sobre el mundo. Esa es también la esencia del arte", ha expresado.

La consellera ha destacado que "el D*na no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma y el orgullo de ser mediterráneos" y ha subrayado que el festival sitúa a Dénia "en el epicentro de la creatividad culinaria y artística, **donde productos locales conviven con la música, la danza y el cine**".

Por su parte, Vicent Grimalt, también presidente de la Fundación Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomía, ha destacado la relevancia de esta edición por celebrar diez años con ese título por la Unesco.

Vocación internacional

El Escenario del Mar reunirá a figuras de la alta cocina como **Jordi Roca, Alberto Chicote, Amaury Bouhours, Marcos Morán y Pablo Montoro**, junto a destacados chefs de la Comunitat Valenciana como **Lluís Valls, Borja Susilla, Gonzalo Herrador, Giuseppe Vono, Carolina Álvarez y Gonzalo Silla**.

Como gran novedad, el Escenario Ciudades Creativas reunirá a cocineros de Mérida (México), Tsuruoka (Japón), Nkongsamba (Camerún), Zahlé (Líbano) y Parma (Italia), todos ellos miembros de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO. Se sumarán Ibiza como ciudad invitada y Dénia como anfitriona.

El público podrá participar en **más de 40 talleres y demostraciones en directo** (showcookings) distribuidos en tres espacios temáticos: Aqualia, con demostraciones culinarias cercanas y participativas; Universo Líquido, dedicado a catas de vinos, aceites, cafés y vermouths; y Cocina, que ensalzará recetas y productos tradicionales como cocas, encurtidos o helados artesanales.

□

El menú de Quique Dacosta para D*na de Dénia: Jordi Roca, Alberto Chicote, Paco Roca y mucho arteEfe/Manuel Bruque

Los 5 grandes cocineros del D*na 2025 que viene avalado con la sabiduría de Paco Roca

Alberto Chicote cierra un cartel de lujo que completan figuras de la alta cocina como Jordi Roca, Amaury Bouhours, Marcos Morán y Pablo Montoro, junto a algunos de los mejores chefs de la Comunitat Valenciana. El Mediterráneo ha vuelto a reclamar su lugar como cuna de creatividad. Esta mañana, en el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana, se ha presentado la octava edición de D*na Festival, que transformará el paseo de la Marqueta Cassiana de Dénia en un gran escenario gastronómico los días 27 y 28 de septiembre.

LA MARINA PLAZA • [original](#)

- Alberto Chicote cierra un cartel de lujo que completan figuras de la alta cocina como Jordi Roca, Amaury Bouhours, Marcos Morán y Pablo Montoro, junto a algunos de los mejores chefs de la Comunitat Valenciana.



Amor López, Marian Cano, Quique Dacosta, Vicent Grimalt y Paco Roca esta mañana en València.

El Mediterráneo ha vuelto a reclamar su lugar como cuna de creatividad. Esta mañana, en el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana, se ha presentado la octava edición de D*na Festival, que transformará el paseo de la Marqueta Cassiana de Dénia en un gran escenario gastronómico **los días 27 y 28 de septiembre**. Bajo el lema *All artists are welcome*, el certamen conecta la cocina con las artes y **celebra el décimo aniversario de la elección de Dénia como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO**.

El chef tres estrellas Michelin **Quique Dacosta**, comisario del festival, y el ilustrador e historietista **Paco Roca** han compartido un diálogo inspirador sobre la relación entre gastronomía y arte. La cocina está en constante evolución. Cuando explora nuevos caminos y consigue emocionar, se convierte en arte, ha afirmado Dacosta. El lema de esta edición del D*na celebra la creatividad en todas sus formas y en cada gesto: el del pescador que iza sus redes, el agricultor que trabaja la tierra, el chef que reinventa un plato o la madre que multiplica la mesa del domingo. Para Quique Dacosta, el D*na es una herramienta poderosa que iguala a todos: productores, cocineros y público. La gastronomía es un lenguaje universal y Dénia será su escenario.

En sintonía con estas reflexiones, Paco Roca ha destacado que no toda la cocina es arte, pero dentro de la cocina hay mucho arte. **Plasmear tu visión del mundo en un plato es como**

hacerlo en una viñeta, y ha subrayado que en un plato, como en una viñeta, hay azar, improvisación y una mirada sobre el mundo. Esa es también la esencia del arte.

La presentación ha contado también con la intervención de **Marian Cano**, consellera de Turismo, quien ha destacado que el D*na no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma y el orgullo de ser mediterráneos. Cano ha subrayado que el festival sitúa a Dénia en el epicentro de la creatividad culinaria y artística, donde productos locales conviven con la música, la danza y el cine. La consellera ha recordado que el turismo gastronómico es una herramienta para mostrar al mundo lo mejor de nuestra tierra, y ha felicitado al proyecto por hacer del Mediterráneo un lugar donde el arte se sirve en plato.

La conselleria ha vuelto a escenificar así su apoyo a este evento gastronómico, si bien es verdad que **ha reducido en 50.000 euros la subvención económica que le suministra**.

Por su parte, **Vicent Grimalt**, presidente de la Fundación Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomía y alcalde de Dénia, ha destacado la relevancia de esta edición: Este año celebramos diez años como Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO. El D*na nos ha hecho conscientes de nuestro potencial y hoy **somos un referente mundial** gracias a los auténticos artistas de la mar, la tierra y los fogones; añadiendo que la gastronomía es arte y este año lo reivindicamos en un gran encuentro donde todos los artistas son bienvenidos.

Una edición con vocación internacional

EI ESCENARIO DEL MAR reunirá a figuras de la alta cocina como Jordi Roca, Alberto Chicote, Amaury Bouhours, Marcos Morán y Pablo Montoro, junto a destacados chefs de la Comunitat Valenciana como Lluís Valls, Borja Susilla, Gonzalo Herrador, Giuseppe Vono, Carolina Álvarez y Gonzalo Silla.

Como gran novedad, **el ESCENARIO CIUDADES CREATIVAS** reunirá a cocineros de Mérida (México), Tsuruoka (Japón), Nkongsamba (Camerún), Zahlé (Líbano) y Parma (Italia), todos ellos miembros de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO. Se sumarán Ibiza como ciudad invitada y Dénia como anfitriona, en el marco de su décimo aniversario como Ciudad Creativa de la Gastronomía.

Talleres, experiencias y música en directo

El público podrá participar **en más de 40 talleres y showcookings** distribuidos en tres espacios temáticos: Espacio Aqualia, con demostraciones culinarias cercanas y participativas; Espacio Universo Líquido, dedicado a catas de vinos, aceites, cafés y vermouths; y Espacio Cocina, que pondrá en valor recetas y productos tradicionales como cocas, encurtidos o helados artesanales. Los talleres estarán abiertos al público mediante inscripción previa en la web del evento, a partir del 18 de septiembre a las 10:00 h.

El festival contará también con la exposición **8 en la mesa** de Aprosdico, que mostrará la creatividad de personas con diversidad funcional, y con un mercado artístico de sabores de 500 metros, donde productores y restauradores ofrecerán sus creaciones como auténticas obras efímeras para ser degustadas.

La programación se completará con conciertos y DJs, además de una novedad muy esperada: las salidas en barco al atardecer, que combinarán degustaciones gastronómicas y música en directo.

Para consultar toda la información del certamen pinchar en este enlace: [Dossier del DNA 2025](#)

Licitada la segunda fase del proyecto de mejora de la red general de abastecimiento en la barriada de San Juan y María Auxiliadora

original



Obras de mejoras hidráulicas en San Juan / Ayuntamiento de Mérida

Ser Mérida

El perfil del contratante y la Plataforma de Contrataciones del Estado, recogen la licitación de la Fase 2 del proyecto de mejora de la red general de abastecimiento en la barriada de San Juan por un importe de 1 millón de euros.

La red de abastecimiento de San Juan cuenta con mas de 11.000 metros de tubería de fibrocemento que proporciona servicio a unos 1.100 puntos de suministro. Durante los últimos 2 años se han producido un importante numero de roturas en la red general llegando a más de 12 intervenciones en la misma, además de unas 20 fugas en acometidas

Concretamente la segunda base comprende la zona alta de la barriada, esta zona estaría delimitada por la Calle Duque Claudio al sureste, la Avda. Felipe VI al suroeste, la Calle Siervas de San José al oeste y por el norte el borde urbano actual que delimitan las calles Carboneros, Tapiceros, Río Tiétar, San Lucas, Barqueros y Ntra. Sra. de Loreto.

En la barriada existe red de distribución con tubería de fibrocemento, la cual ha superado la vida útil y es propensa a roturas por cambios de temperatura, solicitaciones y variaciones de presión; se sustituirá la misma por tubería de fundición dúctil y tubería de polietileno de alta densidad.

En esta fase, se actuará también en la mejora de la red de abastecimiento en Barriada de María Auxiliadora que presenta, en algunas zonas, los mismos problemas que en la Barriada San Juan, es decir, tuberías de fibrocemento en el final de su vida útil, ubicadas en zonas bajas y sensibles a solicitaciones, cambios de presión y temperatura.

Esta situación provoca roturas periódicas en la red. En otras zonas de esta barriada no se

presentan dichos problemas porque con actuaciones anteriores se procedió a la renovación de la red con tubería de fundición

En la primer fase se está en la parte baja de la barriada para, posteriormente, realizar la transformación de la parte alta y la concesión con María Auxiliadora. En esta primera fase han quedado fuera de servicio mas de 5.500m de tubería de fibrocemento.

Dentro de este ambicioso proyecto, se procederá, además, a la renovación del pavimento y Acerados, así como al refuerzo de la capa de rodadura, la mejora de la accesibilidad y la ordenación del aparcamiento en la Avenida Felipe VI.

En caso de imprevistos durante los trabajos, los titulares del contrato que tengan actualizados sus teléfonos móviles en Aqualia recibirán un SMS automático con la información del corte de suministro por lo que ha pedido a los vecinos y vecinas que los actualicen en la oficina de Aqualia, en el teléfono 900 822 085 o en merida@aqualia.es



El Casco Histórico de Toledo contará con hasta 30 huertos urbanos conventuales



Obras de mejoras hidráulicas en San Juan / Ayuntamiento de Mérida



El Casco Histórico de Toledo contará con hasta 30 huertos urbanos conventuales

La Pedalada Popular de Lleida tendrá la Rambla de Ferran como nuevo epicentro

El acontecimiento se celebra el próximo domingo en el marco de la Semana de la Movilidad Sostenible y ofrecerá actividades complementarias para todos los públicos. La tradicional Pedalada Popular de Lleida estrenará este año un nuevo punto neurálgico en la Rambla de Ferran, desde donde se iniciará la actividad el domingo 21 de septiembre.

redacció • original

El acontecimiento se celebra el próximo domingo en el marco de la Semana de la Movilidad Sostenible y ofrecerá actividades complementarias para todos los públicos



Una imagen de la anterior edición de la pedalada. Mario Gascón / Ayuntamiento de Lleida

La tradicional **Pedalada Popular de Lleida** estrenará este año un nuevo punto neurálgico en la Rambla de Ferran, desde donde se iniciará la actividad el domingo 21 de septiembre. La salida está prevista a las 11.00 horas, momento en el que los participantes empezarán un recorrido circular de 9 kilómetros que llegará hasta el barrio de la Bordeta antes de volver al punto de inicio, permitiendo a los ciclistas disfrutar de espacios habitualmente dominados por el tráfico motorizado.

Enmarcada dentro de la **Semana de la Movilidad Sostenible y Segura 2025**, esta iniciativa busca concienciar a la ciudadanía sobre los beneficios de la movilidad activa, tanto para la salud personal como para el medio ambiente. El Ayuntamiento de Lleida pretende así fomentar alternativas de desplazamiento más sostenibles, priorizando los desplazamientos a pie, en bicicleta y en transporte público por encima del vehículo privado.

La actividad no requiere inscripción previa y los participantes podrán recoger su matrícula a partir de las 9.30 horas del mismo domingo. El recorrido ha sido diseñado para que sea accesible para personas de todas las edades y condiciones físicas, reforzando el carácter inclusivo del acontecimiento.

Actividades complementarias durante toda la jornada

Además de la pedalada, los asistentes podrán disfrutar de un amplio abanico de actividades paralelas durante toda la mañana. Entre las propuestas destaca un **taller de reparación de bicicletas a cargo de Cicles Fransi**, varios sorteos de material ciclista ofrecido por las empresas colaboradoras, y un avituallamiento con fruta de proximidad procedente del Horta de Lleida y un punto de agua facilitado por Aqualia.

Una de las actividades más esperadas será la sesión de animación de XTROMBA, una propuesta de entrenamiento mediante el baile adaptada a todas las edades y con un claro objetivo de inclusión. La jornada culminará con el sorteo de varios elementos de material ciclista aportados por las numerosas empresas que dan apoyo a la iniciativa.

Nuevas colaboraciones y apoyo empresarial

Como novedad de esta edición, la Pedalada Popular se organiza conjuntamente con el Club Ciclista Terraferma, consolidando así la colaboración entre la administración local y las entidades deportivas de la ciudad.

El Ayuntamiento de Jaén y Aqualia marcan objetivos para mejorar y reforzar los servicios de la ciudad

El plan específico se llevará a cabo, en lo que resta de año con limpieza y mantenimiento de todos los imbornales de la ciudad. El equipo de Gobierno del Ayuntamiento de Jaén mantuvo un encuentro de trabajo con la dirección de Aqualia, la empresa concesionaria del Servicio Municipal de Aguas, que se encarga de los servicios de abastecimiento de agua potable, el alcantarillado y la depuración de aguas residuales.

Teresa Del Sol • [original](#)

El plan específico se llevará a cabo, en lo que resta de año con limpieza y mantenimiento de todos los imbornales de la ciudad



Reunión equipo de Gobierno y nuevos responsables Aqualia.

El equipo de Gobierno del [Ayuntamiento de Jaén](#) mantuvo un encuentro de trabajo con la dirección de Aqualia, la empresa concesionaria del Servicio Municipal de Aguas, que se encarga de los servicios de abastecimiento de agua potable, el alcantarillado y la depuración de aguas residuales. Se han marcado los objetivos y retos que se plantean conseguir en los próximos meses como por ejemplo, actuaciones en barrios **críticos de inundaciones** o seguimiento de pozos.

"Continuamos la senda de mejora de los servicios municipales, tanto los que presta directamente como los que ofrece con la mediación de empresas que cuentan con diferente concesión", señala el Consistorio. En el encuentro, en el que ha participado el tercer Teniente de Alcalde y concejal del Área Económica del Ayuntamiento, Francisco Lechuga, acompañado de los ediles de Mantenimiento Urbano, Javier Padorno, y Atención y Participación Ciudadana, María del Carmen Angulo, se han establecido las dinámicas de trabajo que se pondrán en marcha tras la llegada de **Manuel Holguín** como nuevo gerente de la empresa en la ciudad.

El objetivo de esta reunión es ahondar en el compromiso firme por parte de la empresa y de este Equipo de Gobierno de llevar a cabo, en lo que resta de año, un **plan específico de refuerzo**, de limpieza y mantenimiento de todos los imbornales de la ciudad. "Actuaremos de manera prioritaria comenzando por aquellos barrios y aquellos puntos críticos en los que viene teniendo lugar mayor incidencia cuando hay episodios de importantes lluvias, señaló Lechuga. Asimismo, se ha dado instrucciones para hacer un seguimiento a los pozos de registro que están en mal estado, para que se proceda a sellarlos y con ello se pueda evitar accidentes a la vez que se facilita la **circulación por la vía pública** con total seguridad, como vienen demandándonos desde diferentes colectivos vecinales de la ciudad, señala.

Novedades más destacadas

Entre las novedades más destacadas, el tercer teniente de alcalde anunció que ya se ha dado instrucciones para instalar un grupo electrógeno en los depósitos que abastecen la estación de bombeos a barrios como **La Glorieta, San Felipe y el Tomillo**, para evitar que, ante posibles cortes de suministros se evite que puedan quedar desabastecidos estos barrios de nuestra ciudad que, por su altura, necesitan una elevación extraordinaria.

El concejal incidió en que las mejoras propuestas se harán siguiendo un nuevo plan de trabajo que incidan en un refuerzo en cuanto a la comunicación, la coordinación con distintas áreas como la Policía Municipal, para el corte de las vías públicas cuando tienen al lugar actuaciones de reparación o avería.

Así, concluyó Lechuga, se han dado instrucciones para aquellas cuestiones que nos ocupan en el día a día y en el mantenimiento de este servicio público tan importante como es el ciclo integral del agua y que podamos ir mejorando aquellas demandas que nos hacen llegar colectivos vecinales y ciudadanía en general.





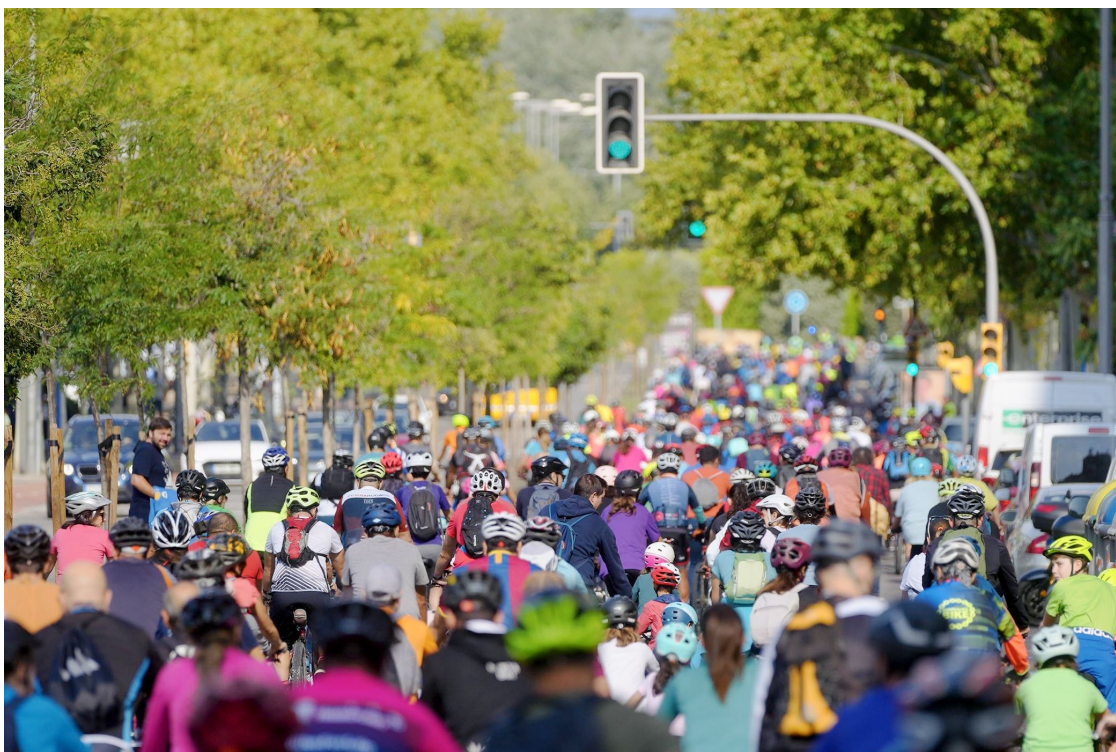




La Rambla de Ferran, nou punt neuràlgic de la Pedalada Popular de Lleida

L'Ajuntament de Lleida celebrarà el proper diumenge 21 de setembre, la tradicional Pedalada Popular, amb la novetat de lestrena en el seu recorregut. Així, el punt de trobada serà a Rambla Ferran, on a les 11.00 hores hi haurà la sortida i les diferents activitats. El recorregut circular anirà fins al barri de la Bordeta i tornada a Rambla Ferran, i permetrà circular en bicicleta per espais que de manera general estan ocupats pels vehicles de motor.

Redacció • [original](#)



Imatge d'arxiu de la passada edició de la pedalada popular de Lleida

L'Ajuntament de Lleida celebrarà el proper diumenge 21 de setembre, la tradicional Pedalada Popular, amb la novetat de **lestrena en el seu recorregut**. Així, el punt de trobada serà a **Rambla Ferran**, on a les 11.00 hores hi haurà la sortida i les diferents activitats. El **recorregut circular anirà fins al barri de la Bordeta i tornada a Rambla Ferran**, i permetrà circular en bicicleta per espais que de manera general estan ocupats pels vehicles de motor. A més, hi haurà **activitats al carrer durant tot el matí**.

En el context de la Setmana de la Mobilitat, la pedalada serà una celebració per conscienciar sobre els avantatges per a la salut de moure's a peu o en bici, així com dels beneficis que té pel medi ambient prioritzar l'ús de transport públic i reduir el vehicle privat.

La pedalada tindrà un **recorregut circular de 9 km**, apte per a tots els públics. Els i les participants podran recollir la seva matrícula a partir de les 9.30 hores. Per participar en l'activitat no cal inscripció prèvia.

En paral·lel a la bicicletada, els i les assistents podran gaudir d'un matí ple d'activitats, com **sortejos, taller de reparació de bicis a càrrec de Cicles Fransi**, entre daltres. També es comptarà amb un **avituallament amb fruita de l'Horta de Lleida i un punt daigua dAqualia**.

Entre daltres es realitzarà una **sessió d'animació dXTROMBA**, una original manera de entrenar a través del **ball adaptat a totes les edats** amb i amb un objectiu d'inclusió. La festa finalitzarà amb un sorteig de diferents elements de material ciclista ofert per les nombroses empreses col·laboradores.

Com a novetat denguany, la pedalada sorganitza conjuntament amb el Club Ciclista Terraferma, i compta amb nombroses col·laboracions d'Empreses Lleida en Verd: Aqualia, Autobusos de Lleida-Moventis, B-Biosca, Instituts Odontològics, Plusfresc i REALE Seguros. A més, enguany també hi col·laboren: Cicles Fransi, Wala Esports, INS Joan Oró, Finques Prats, Prats advocats, Torxa, Torrons i mels Alemany, Trek Lleida, Tecnego, Bioracer, Casanova bikes, Bike&bici, Casa Sibilló, Biker Lleida i Cyclebox.

La Paeria, a més, està ultimant altres activitats que es duran a terme també en el marc de la Setmana de la Mobilitat Sostenible i Segura, com un taller de formació per a conductors de vehicles de mobilitat personal o la segona edició de la iniciativa Un mes sense el meu cotxe, entre altres.



[Veure biografia](#)

Grandes chefs como Jordi Roca y Alberto Chicote estarán en el D*na Festival 2025

original

El Mediterráneo ha vuelto a reclamar su lugar como cuna de creatividad. Esta mañana, en el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana, se ha presentado la **octava edición de D*na Festival**, que transformará el **paseo de la Marineta Cassiana de Dénia** en un gran escenario gastronómico los **días 27 y 28 de septiembre**. Bajo el lema '**All artists are welcome**', el certamen conecta la cocina con las artes y celebra el décimo aniversario de la elección de Dénia como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO.

El chef tres estrellas Michelin Quique Dacosta, comisario del festival, y el ilustrador e historietista Paco Roca han compartido un diálogo inspirador sobre la relación entre gastronomía y arte. "La cocina está en constante evolución. Cuando explora nuevos caminos y consigue emocionar, se convierte en arte", ha afirmado Dacosta. El lema de esta edición del D*na celebra la creatividad en todas sus formas y en cada gesto: el del pescador que iza sus redes, el agricultor que trabaja la tierra, el chef que reinventa un plato o la madre que multiplica la mesa del domingo. Para Quique Dacosta, "el D*na es una herramienta poderosa que iguala a todos: productores, cocineros y público. La gastronomía es un lenguaje universal y Dénia será su escenario".

En sintonía con estas reflexiones, Paco Roca ha destacado que "no toda la cocina es arte, pero dentro de la cocina hay mucho arte. Plasmar tu visión del mundo en un plato es como hacerlo en una viñeta", y ha subrayado que "en un plato, como en una viñeta, hay azar, improvisación y una mirada sobre el mundo. Esa es también la esencia del arte".

La presentación ha contado también con la intervención de Marian Cano, consellera de Innovación, Industria, Comercio y Turismo, quien ha destacado que "el D*na no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma y el orgullo de ser mediterráneos". Cano ha subrayado que el festival sitúa a Dénia "en el epicentro de la creatividad culinaria y artística, donde productos locales conviven con la música, la danza y el cine". La consellera ha recordado que el turismo gastronómico es "una herramienta para mostrar al mundo lo mejor de nuestra tierra, y ha felicitado al proyecto por "hacer del Mediterráneo un lugar donde el arte se sirve en plato".

Por su parte, Vicent Grimalt, presidente de la Fundación Dénia Ciutat Creativa de la Gastronomía y alcalde de Dénia, ha destacado la relevancia de esta edición: "Este año celebramos diez años como Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO. El D*na nos ha hecho conscientes de nuestro potencial y hoy somos un referente mundial gracias a los auténticos artistas de la mar, la tierra y los fogones"; añadiendo que "la gastronomía es arte y este año lo reivindicamos en un gran encuentro donde todos los artistas son bienvenidos".

Programación

Chefs de alta cocina

El **ESCENARIO DEL MAR** reunirá a figuras de la alta cocina como Jordi Roca, Alberto Chicote, Amaury Bouhours, Marcos Morán y Pablo Montoro, junto a destacados chefs de la Comunitat Valenciana como Lluís Valls, Borja Susilla, Gonzalo Herrador, Giuseppe Vono, Carolina Álvarez y Gonzalo Silla.

Como gran novedad, el **ESCENARIO CIUDADES CREATIVAS** reunirá a cocineros de Mérida (México), Tsuruoka (Japón), Nkongsamba (Camerún), Zahlé (Líbano) y Parma (Italia), todos ellos miembros de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO. Se sumarán Ibiza como ciudad invitada y Dénia como anfitriona, en el marco de su décimo aniversario como Ciudad Creativa de la Gastronomía.

Talleres, experiencias y música en directo

El público podrá participar en más de **40 talleres y showcookings** distribuidos en tres espacios

temáticos: Espacio Aqualia, con demostraciones culinarias cercanas y participativas; Espacio Universo Líquido, dedicado a catas de vinos, aceites, cafés y vermouths; y Espacio Cocina, que pondrá en valor recetas y productos tradicionales como cocas, encurtidos o helados artesanales. Los talleres estarán abiertos al público mediante inscripción previa en la web del evento, a partir del 18 de septiembre a las 10:00 horas.

El festival contará también con la **exposición '8 en la mesa'** de Aprosdéco, que mostrará la creatividad de personas con diversidad funcional, y con un mercado artístico de sabores de 500 metros, donde productores y restauradores ofrecerán sus creaciones como auténticas obras efímeras para ser degustadas.

La programación se completará con **conciertos y DJs**, además de una novedad muy esperada: las salidas en barco al atardecer, que combinarán degustaciones gastronómicas y música en directo.

Conoce todos los detalles de evento en el [Dossier del D*na](#)

Esta semana comenzarán las obras de renovación de los colectores de la red de saneamiento de la calle Écija

El proyecto de solución integral de la calle Écija, que el gobierno local planteó para abordar el problema de vertidos desde el aliviadero situado en esa zona, va a dar un paso más para avanzar. El Ayuntamiento de Rota ha indicado que este mismo miércoles, 17 de septiembre, comenzarán las obras de renovación de los colectores de la red de saneamiento que transcurre por la calle Écija en el tramo comprendido entre la avenida Sevilla y el paseo marítimo de la Costilla.

Redacción • [original](#)

Lunes, 15 de Septiembre de 2025



[Img #267011]

El proyecto de solución integral de la calle Écija, que el gobierno local planteó para abordar el problema de vertidos desde el aliviadero situado en esa zona, va a dar un paso más para avanzar. El Ayuntamiento de Rota ha indicado que este mismo miércoles, 17 de septiembre, comenzarán las obras de renovación de los colectores de la red de saneamiento que transcurre por la calle Écija en el tramo comprendido entre la avenida Sevilla y el paseo marítimo de la Costilla.

Esta actuación se enmarca en el plan de inversiones que viene desarrollando la empresa concesionaria de la gestión del servicio Municipal de Aguas y Alcantarillado, Aqualia, y dará continuidad a una de las fases ya ejecutada en el marco del Proyecto de Ejecución para la Solución de Vertidos en calle Écija, que se completará con otras fases proyectadas para mejorar la capacidad de las redes de alcantarillado en la zona ante episodios de lluvia en el municipio de Rota.

La obra, cuyo inicio se ha programado una vez pasado el verano teniendo en cuenta de la zona en la que se actuará, tiene un plazo de ejecución aproximado de 5 meses.

Según ha informado el Ayuntamiento de Rota, se irá ejecutando por tramos, de manera que a medida que los trabajos vayan avanzando se irán habilitando las entradas y salidas de las zonas afectadas y se irá informando a los vecinos mediante cartelería. A pesar de que se

trabajaré intentando minimizar las molestias y habilitar el acceso a los vecinos en la mayor medida posible, desde el Ayuntamiento de Rota asumen que generará molestias y piden disculpas por adelantado.



Bolaños se prepara para vivir su Feria con un amplio dispositivo de limpieza

Desde el área de Servicios Múltiples se han redoblado esfuerzos, ampliando turnos de trabajo y movilizándolo al personal en horarios de mañana y tarde. A ello se suma la incorporación de seis trabajadores adicionales a los equipos de limpieza, procedentes tanto de personal municipal como de planes de empleo, centrando todos sus esfuerzos en el entorno de feria.

original



GFM 2025

manchainformacion.com

El **Ayuntamiento de Bolaños de Calatrava** ha intensificado durante esta última semana los trabajos de preparación de cara a la **Feria**, con un refuerzo notable de servicios municipales, adecuación de espacios públicos y mejora de infraestructuras, para garantizar que vecinos y visitantes disfruten de unas fiestas seguras, accesibles y llenas de ambiente.

Desde el área de **Servicios Múltiples** se han redoblado esfuerzos, ampliando turnos de trabajo y movilizándolo al personal en horarios de mañana y tarde. A ello se suma la incorporación de **seis trabajadores adicionales** a los equipos de limpieza, procedentes tanto de personal municipal como de planes de empleo, centrando todos sus esfuerzos en el entorno de feria.

Además, la empresa de limpieza **Mabraser** ha implementado su labor para ofrecer un servicio especial de refuerzo, especialmente en los **baños públicos habilitados** para estas fechas: los del **Parque**, los del **Ayuntamiento** y los del **Auditorio de la Guardería**.

Uno de los objetivos principales ha sido vestir de fiesta las calles del municipio. Desde el **vivero municipal** se han distribuido maceteros y plantas ornamentales, y se ha trabajado intensamente en la limpieza y adecentamiento de zonas clave como **la Plaza**, el **Parque Municipal**, la **calle Nieves** o la **Plaza del Altozano**.

También se han colocado los tradicionales **banderines decorativos**, contribuyendo a crear ese ambiente tan característico de nuestra feria. A ello se suma la decoración colocada por la **Hermanidad del Cristo**, que ha llenado las calles con sus **banderolas**, reforzando el espíritu festivo.

Durante estos días se ha trabajado en la colocación de varios escenarios en diferentes puntos del municipio, como son el **escenario de la Plaza de España**, el del **Auditorio de la Guardería**, el escenario en el **Parque** para el tradicional **Baile de las Cañas**, y la pasarela en las inmediaciones del **Cristo de la Columna**.

Asimismo, se ha hecho una adecuación especial de **aparcamientos en las inmediaciones del recinto ferial** para facilitar el acceso al mismo, y se han instalado los mástiles con zapata móvil en la zona del **Altozano**, necesarios para el tendido de cableado del **mercadillo medieval**.

En el centro urbano, se han ejecutado **pequeñas reparaciones de acerado y relleno de baches**

mediante asfaltado en frío. De la misma manera, la empresa **Aqualia** ha actuado con celeridad reparando cortes y averías para evitar molestias durante los días de feria.

Desde la **Policía Local** se coordinarán y anunciarán los cortes de calles y modificaciones del tráfico que resulten necesarios durante los días de celebración.

El **Ayuntamiento de Bolaños de Calatrava** quiere **agradecer públicamente** el esfuerzo de todos los trabajadores municipales, empresas colaboradoras, hermandades y vecinos que, con su implicación, están haciendo posible que el municipio luzca como se merece en estos días tan especiales.



La atención telefónica y virtual de Apemsa: una solución eficiente para las necesidades de los clientes

Comunicarse con APEMSA nunca ha sido tan sencillo. Se pueden llevar a cabo TODAS las gestiones relacionadas con el agua de diferentes formas: llamado al Teléfono gratuito del Agua: 900494100; a través del email: clientes@apemsa.es y en la sede electrónica: www.apemsa.es. Si prefiere atención presencial, puede acudir a sus oficinas sitas en Aurora 1.

Redacción • original

Lunes, 15 de Septiembre de 2025 Tiempo de lectura: 2 min

Comunicarse con APEMSA nunca ha sido tan sencillo. Se pueden llevar a cabo TODAS las gestiones relacionadas con el agua de diferentes formas: llamado al Teléfono gratuito del Agua: 900494100; a través del email: clientes@apemsa.es y en la sede electrónica: www.apemsa.es. Si prefiere atención presencial, puede acudir a sus oficinas sitas en Aurora 1



900 494 100
nuevo teléfono gratuito de APEMSA

UTILÍCELO

para todas las gestiones relacionadas con el agua los 365 días del año durante las 24 horas del día: contratación de suministro; avisos de averías; lectura de contadores; bajas; etc. Además, puede abonar telefónicamente sus facturas de agua con su tarjeta bancaria.

En la era digital en la que vivimos, la atención al cliente ha evolucionado para adaptarse a las necesidades y preferencias de los usuarios. En este sentido, la atención telefónica y virtual se ha convertido en una opción cada vez más popular y eficiente para resolver dudas y problemas. La principal ventaja de la atención telefónica y virtual es poder realizar todas las gestiones sin necesidad de esperar largas colas o desplazarse a un lugar físico.

El Teléfono gratuito del Agua **900 49 41 00** está operativo las 24 horas del día durante los 7 días de la semana. Se puede hacer numerosas gestiones: pagar el recibo del agua; dar de alta o baja un contrato; reclamar; domiciliar facturas; avisar de averías; dar la lectura de un contador; gestionar el restablecimiento del servicio; etc. Y, todo esto, cómodamente desde su casa. Aproveche los beneficios de la atención telefónica para resolver sus dudas y problemas de manera eficiente.

Desde la oficina virtual, www.apemsa.es, se logra una mayor flexibilidad permitiendo a los usuarios comunicarse con APEMSA desde cualquier lugar, ya sea desde su hogar, oficina o en movimiento. Además, se consigue una importante reducción de costos asociados con la atención presencial y, por supuesto, mayor eficiencia, ya que permite a los agentes resolver problemas de manera más eficiente, gracias a la capacidad de acceder a información y recursos en tiempo real.

El cliente también se puede comunicar con APEMSA a través del correo electrónico: clientes@apemsa.es. Mediante este e-mail se podrán llevar a cabo todas las gestiones relacionadas con el agua.

APEMSA también está presente en las redes sociales: Instagram, Facebook, You Tube, linkedin y X. En ellas, se ofrece información actualizada de todos los proyectos, noticias, servicios que la empresa realiza y atendemos las preguntas de los ciudadanos. Búsquenos en [@apemsaelpuerto](https://www.instagram.com/apemsaelpuerto).

Además, la empresa municipal continúa manteniendo sus oficinas con atención presencial en

Medio	elpuertoalminuto.es	Fecha	15/09/2025
Soporte	Prensa Digital	País	España
U. únicos	143	V. Comunicación	482 EUR (565 USD)
Pág. vistas		V. Publicitario	150 EUR (176 USD)



https://epservices.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=309&comps_id=1543899906

calle Aurora nº 1. El horario de atención al público es de: 8.30 a 13.00 h, de lunes a viernes.



**FACTURA DEL AGUA ELECTRÓNICA
NO UTILICES MÁS PAPEL**