

**GASTRONOMÍA** Págs. 6-9

**La 4ª Semana Gastronómica, cita con la mejor cocina local**

Esta edición propone, del 9 al 15 de junio, siete variados menús preparados al efecto con los ingredientes estrella: ñora y langostino. La prestigiosa cocinera Pepa Romans, de "Casa Pepa" de Ondara, se encargará de la cena inaugural.

**DEPORTES** Págs. 10-11

**La gimnasta Almudena Cid asiste a la Gala del Deporte**

La deportista internacional fue la abanderada de esta nueva edición que contó con la presencia de más de 500 asistentes. El ex jugador del Alone "Tonino" se llevó el trofeo al mejor deportista del pasado año 2007 y los Arqueros como mejor club.

**DEPORTES** Pág. 12

**Los Júnior del CB Guardamar estuvieron a un paso del ascenso**

El equipo que dirige Óscar Béjar no pudo con los valencianos del Alginet al perder en el encuentro de vuelta por una mínima ventaja. En el choque de ida ambos conjuntos empataron, a pesar de la superioridad de los guardamarencos.

# Los hosteleros piden al Ayuntamiento que los chiringuitos cumplan la ley

**Hay quejas por competencia desleal, higiene e incluso por utilizar el alumbrado público.**

Numerosos empresarios del sector de hostelería y otros negocios se han unido para reivindicar que la empresa que gestiona los chiringuitos de playa cumpla la ley, tal y como ellos lo hacen durante todo el año.

Varios afectados han denunciado que estos negocios temporales no cumplen con la distancia reglamentaria y que carecen de agua potable, aseos y otros temas sanitarios. Además, tienen la sospecha de que utilizan un enganche al alumbrado público para abastecer estos negocios de luz. Aunque lo más grave de esta situación es un supuesto cableado soterrado bajo la arena y que pasa a pocos metros del mar y de un parque infantil, según denuncian este colectivo.



Los propietarios de las terrazas y tiendas de comestibles se quejan de las condiciones de los chiringuitos.

# Leticia Aldeguer dice adiós a su cargo y cede su banda a la nueva Dama de Guardamar

**La elección de Acompañantes y Dama de Guardamar 2.008 se celebró el pasado sábado ante la presencia de numeroso público.**



El pasado sábado 24 de mayo se celebró en el Auditorio de la Casa de Cultura la elección de Acompañantes y Dama de Guardamar 2.008.

En primer lugar hicieron acto de presencia las Acompañantes y Dama 2.007, quienes contaron al público asistente cómo han vivido este pasado año, coincidiendo todas para ellas en lo

bien que lo pasaron y destacando la representación de La Encantà como el acto que les resultó más emotivo.

La elección se hizo por sorteo. El título de Dama de Guardamar 2.008 recayó en Jessica Espinosa, quien será acompañada en su labor de representación del municipio por Miglena Evgenieva, María Palomar y Tamara Valero.

Disfruta de tu reunión frente al mar

**Restaurante**

**Casablanca Playa**

Avda Perú, 2 - 03140 GUARDAMAR - 96 672 58 22  
 URB. DUNAS DE GUARDAMAR

## LA IMAGEN DE GUARDAMAR DIGITAL



### Concurso de carteles de Moros y Cristianos

El jurado del concurso de carteles de las próximas fiestas de Moros y Cristianos se reunieron el pasado sábado para elegir el cartel ganador del 2008. Este primer premio será reproducido para anunciar las fiestas de Guardamar, tanto

en murales como en programas de mano, etc. Un cartel ganador que todavía sigue expuesto, junto a otros más, en la sala de exposiciones de la Casa de Cultura. Los interesados pueden ver las obras presentadas hasta el 30 de mayo.

## SUMARIO

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| · Actualidad          | PÁG. 03 |
| · Fiestas             | PÁG. 04 |
| · Actualidad          | PÁG. 05 |
| · Semana Gastronómica | PÁG. 06 |
| · Semana Gastronómica | PÁG. 07 |
| · Publicidad          | PÁG. 08 |
| · Semana Gastronómica | PÁG. 09 |
| · Entrevista          | PÁG. 10 |
| · Deportes            | PÁG. 11 |
| · Gala del Deporte    | PÁG. 12 |
| · Gala del Deporte    | PÁG. 13 |
| · Publicidad          | PÁG. 14 |
| · Publicidad          | PÁG. 15 |

**FE DE ERRORES.** En el número anterior de G.D. de fecha 14 de mayo, en la página 3 se decía «el desembarco se sustituye por una “encantà”», cuando debió decir «se sustituye por una “desperta”». Pedimos disculpas y enmendamos la errata.

## OPINIÓN

## CARTAS AL DIRECTOR

### ¡LA CRISIS INMOBILIARIA NO ES ETERNA!

Hoy España atraviesa momentos difíciles, vivimos una crisis nacional que nos compete a todos. Llámese ‘desaceleración’, crisis del sector financiero, crisis económica o bien crisis inmobiliaria, lo cierto es que en nuestro país el turismo y la construcción son el eje que hace girar la rueda de la economía y hoy ese eje está afectado.

La Banca cierra el grifo a los constructores, el empresario ya no puede con los prestamos Express de 18 meses, porque tarda más en vender su producto. La crisis nos castiga con fuga de capitales hacia el exterior. Tanto la banca como los inversores y el sector inmobiliario llevan tiempo buscando países vecinos con mercados emergentes donde mantener o incrementar los beneficios a los cuales se acostumbraron en España en las últimas décadas.

Precios sobrevalorados, excesiva oferta, todo indica que el ‘Boom’ inmobiliario estará en cuarentena hasta bien entrado el 2009. Ya lo venía diciendo un estudio hecho por el Fondo Monetario Internacional en 2007. Los ayuntamientos también se resienten al financiar casi el 50% de sus inversiones con la venta de suelo público y la firma de convenios urbanísticos. (Instituto de Estudios Fiscales). Este modelo de financiación debe cambiar ya que hoy su capacidad de endeudamiento ha llegado al tope. Para ello considero que debería abrirse un espacio de reflexión.

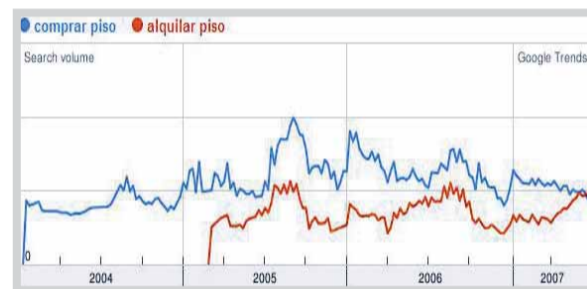
La ONU también alertó en su momento de lo que se nos venía encima, señalando el alto porcentaje que el ciudadano (40%) dedica al pago de hipotecas, las viviendas vacías no disponibles para alquiler y el cuasi-monopolio de las grandes constructoras que se reparten exagerados beneficios.

Hoy los pisos tardan más en venderse, quien compró sobre plano como inversión se enfrenta en el momento de escriturar con tipos de interés que no esperaba hace 2 años. Los resorts turísticos se publicitan también como primera vivienda y se llega incluso a considerar el alquiler de las viviendas no vendidas de nueva promoción. El mercado está lleno de ofertas, descuentos con varios nombres. Se trata de buscar soluciones para afrontar un mercado agotado, saturado por cantidad y valor.

Si bien es cierto que la banca, el sector financiero y de la construcción no son ONG’s, creo que no me equivoco al pensar que tienen un deber moral para con el país en la actual situación. Ayer el Boom les proporcionaba grandes dividendos, la Península Ibérica era el paraíso de las inversiones a corto y mediano plazo. Hoy, cuando el ciclo histórico que conocen bien estos empresarios se desvía, ellos se llevan su dinero a otro lado. Pienso que en un mundo con verdadera justicia social no solo tenemos que estar para recibir, sino también para dar. Me gustaría ver los planes de acción del Santander, de Caja Madrid, de Bancaja o el BBVA -por citar unos- para afrontar la crisis. No sólo retirando fondos o como se expresa en lenguaje coloquial: ‘Cerrando grifos’.

Yo espero a corto plazo un gran Debate Nacional en el cual estén presentes no sólo el gobierno, sino también y principalmente el sector Bancario, de la construcción, Comerciantes, Hostelería y Turismo. Es el consenso el que determinará cuánto se prolongue en el tiempo la actual crisis nacional.

En el área de compra-venta de viviendas, el ciudadano de a pie también puede hacer su aporte a que



la situación actual se prolongue menos en el tiempo, aceptando y conformándose con unos beneficios ajustados a verdaderos valores de mercado. Es la forma de colaborar y de que el eje de la economía se componga, poniendo dinero en circulación que pueda generar gasto y beneficio prudente en los distintos engranajes de la cadena económica nacional.

En cuanto al sector Turismo, creo que debe desarrollarse de tal forma que no haya dependencia de determinados mercados que al fallar nos dejen temblando. Diversificar. Políticas encaminadas a fortalecer el turismo actual y crear nuevos orígenes. Esto se podría lograr mediante la participación en las numerosas ferias anuales en países de Europa, Japón, China, EEUU y otros. Es cuestión de marketing y el producto es España.

¿A qué estamos esperando? Nada se mueve sin un impulso. ¿Cuánto más tiene que crecer el desempleo?, ¿Cuántos inmigrantes más perderán su trabajo?, ¿Cuántas pymes más cerrarán?, ¿Cuánto dinero más saldrá del país, antes de que se tracen barreras e impuestos a las grandes fugas de capitales?

¡¡¡ Hagamos un grito de solidaridad hoy!!!

Jorge Herrera / [jorgeherrercastablanca@yahoo.es](mailto:jorgeherrercastablanca@yahoo.es)

### Reparto: EN TODOS LOS COMERCIOS DE GUARDAMAR Y EN MANO

· CAFETERÍA CENTRAL · STIMONI CAFETERÍA · PUB HEAVEN’S DOOR · CAFETERÍA PIZANA · BAR MANOLO ( CAMPO ) · BAR HOGAR PENSIONISTA · RESTAURANTE LA CAÑADA · RESTAURANTE RINCÓN DE PEDRO · BAR CASINO DE GUARDAMAR · INMOBILIARIA SOL · ESTACIÓN DE SERVICIO GUARDAMAR · MESÓN LA CABAÑA

PLAYAS

# Denuncian competencia desleal e inseguridad en la playa

Los empresarios se quejan de que el Ayuntamiento ha dado una concesión de servicios a una empresa que presenta varias irregularidades.

Numerosos comerciantes y empresarios pertenecientes al sector de la hostelería se han puesto en pie de guerra contra el Ayuntamiento por adjudicar a una empresa los servicios de playa sin tener en cuenta la normativa de competencia, seguridad e higiene.

Al parecer, entre la zona del paseo marítimo y Roquetas, se pretenden colocar más de una docena de chiringuitos, que carecen, según los afectados, de los permisos de manipulación de alimentos, de aseos y de agua potable, pero sobre todo dicen que "existe un dudoso enganche a la red eléctrica del alumbrado público y que está muy próxima a un parque infantil donde los niños van a jugar". Estas mismas fuentes dejaron



A la izquierda, un chiringuito, y la derecha un fotógrafo captando imágenes del lugar donde supuestamente hay cables eléctricos junto a un parque infantil.

muy claro que "no nos negamos a que se pongan más servicios, sino todo lo contrario, pero con

unas garantías. A nosotros se nos acusa para cumplir la ley y a esta empresa se le permite de todo"

señalan. Este es un problema que los empresarios del sector de la hostelería no quieren dejar

a un lado y por ello han decidido unirse para que se tenga en cuenta las irregularidades.

## Los afectados acusan al equipo de gobierno de "falta de sensibilidad" al no respetar su esfuerzo anual

Los empresarios y comerciantes de la playa reclaman que se cumplan las leyes vigentes que prevalecen en la actualidad. Los afectados piden que se respete la distancia entre un chiringuito de playa y un negocio que sirve los mismos productos a lo largo de todo el año, pues de lo contrario se estaría permitiendo, presuntamente, una competencia desleal. Además, éstos denuncian la ausen-

cia de desagües y de agua potable. Pero lo que más les duele es la falta de sensibilidad por parte del Ayuntamiento, ya que consideran que no se les valora el esfuerzo que realizan todo el año (pago de impuestos, creación de puestos de trabajo, servicios diarios..) al permitir sin control este tipo de actividad temporal. Estos empresarios denuncian, además, que el Ayuntamiento "permite que un

puesto de socorrismo de la zona de playa sea utilizado por colectivos para hacer sus reuniones en lugar de estar abierto para socorrer a personas, así como que una bajada de ambulancia esté sirviendo como zona de descarga de mercancías, hecho que dificultaría una actuación urgente de los servicios sanitarios. Los afectados esperan soluciones a este grave problema.

**VENTA DIRECTA**



**CGI**

INTERNATIONAL  
CENTRAL GESTION INMOBILIARIA



**DIRECT SALE**

**INMOBILIARIA Nº 1 EN GUARDAMAR**

*Tomemos la casa de sus sueños*

**LA MEJOR OFERTA INMOBILIARIA EN GUARDAMAR CON PRECIOS INMEJORABLES EN OBRA NUEVA Y 2ª MANO**

**Guardamar**  
Ref.: 121084 Apartamento de 2 dorm., 1 baño, cocina amueblada, orientación sur, totalmente amueblado, piscina

**118.000 €**

**Guardamar**  
Ref.: 331122 Apto. duplex de 3 dorm., con salón y terraza, cocina americana, totalmente amueblado, piscina grande

**149.000 €**

**Guardamar**  
Ref.: 321064 Apto. de 2 dormitorios, terraza grande, cocina americana, totalmente amueblado, zona Mercadona

**138.000 €**

**La Mata**  
Ref.: 111119 Apto. 1 dormitorio grande, cerca de la playa, 1 baño, amueblado, piscina comunitaria, vistas al mar

**89.000 €**

**Daya Nueva**  
Llave en mano desde 109.900 €  
Venta de 2 dormitorios, salón, cocina americana, piscina comunitaria, alta calidad, garaje cerrado opcional

**Guardamar**  
Ref.: 121101 Apto. céntrica de 2 dormitorios, amueblado, con trastero y plaza de garaje

**155.000 €**

**La Mata**  
Ref.: 111169 Apto. 1 dormitorio grande, 200m de la playa, 1 baño, amueblado, AACC portón, piscina, vistas al mar

**99.000 €**

**ADALAYA PARK**  
Ref.: 732014 Chalet de lujo con 3 dorm., 2 baños, piscina, garaje en sótano de 50 m2, parcela de 600 m2, amueblado, salón

**299.000 €**

**Avenida Mediterráneo, 20**  
**Tel: (0034) 96 672 60 13**  
**E-mail: [cgi@cgiinter.com](mailto:cgi@cgiinter.com)**



**03140 Guardamar del Segura**  
**Fax: (0034) 96 672 67 03**  
**[www.cgiinter.com](http://www.cgiinter.com)**

## ELECCIÓN DE DAMA

## Jessica Espinosa, Dama de Guardamar 2.008

**María Palomar, Miglena Evgenieva y Tamara Valero serán las acompañantes de la Dama y ejercerán, junto a ésta, la labor de representación de la localidad durante todo un año.**

El pasado sábado 24 de mayo se celebró en la Casa de Cultura la elección de Acompañantes y Dama de Guardamar 2.008.

En primer lugar hicieron acto de presencia la Dama y Acompañantes 2.007, quienes contaron al público asistente cómo han vivido este pasado año, coincidiendo todas ellas en lo bien que lo pasaron y destacando la representación de La Encantà como el acto que les resultó más emotivo. Como consejo, las representantes salientes aconsejaron a las entrantes "que no se pongan nerviosas y disfruten, que se lo van a pasar muy bien".

Acto seguido, subieron al escenario las candidatas para representar a Guardamar este año.

Las chicas que se presentaron con el objetivo de ostentar este cargo fueron: Jessica Espinosa, de 17 años, estudiante de 1º de Bachillerato y futura farmacéutica según sus deseos; Miglena Evgenieva, de 16 años, quién lleva sólo 7 en Guardamar y estudia 1º de Bachillerato para



Acompañantes y Dama 2008. De izquierda a derecha, María Palomar, Miglena Evgenieva, Jessica Espinosa y Tamara Valero.

ser abogada; María Palomar, de 17 años, que cursa 4º de la ESO y a quien le gustaría estudiar Educación Física; y Tamara Valero, de 18 años y estudiante de peluquería.

La elección se hizo por sorteo. Cada una de ellas escogió un sobre y fueron las encargadas

de abrirlo, siendo las primeras en conocer a la elegida. El título de Dama de Guardamar 2.008 recayó en Jessica Espinosa Orts. A continuación, las representantes de 2.007 dispusieron las bandas a las entrantes.

La concejala de Fiestas Mª Carmen Rastoll y la alcaldesa de

Guardamar Marylène Albentosa, felicitaron y dieron la bienvenida a la Dama y Acompañantes 2.008 y agradecieron a las salientes el trabajo realizado.

Por otro lado, Albentosa mostró su apoyo a la nueva Junta Central de Moros y Cristianos, organizadora del acto.

## CARTEL ANUNCIADOR

**Eligen el cartel que anunciará los Moros y Cristianos de Guardamar**

El jurado del XXVIII Concurso del Cartel Anunciador de las Fiestas de Moros y Cristianos emitió su fallo que elegía el cartel que anunciará las próximas Fiestas Patronales de Guardamar. Así mismo, se eligió el cartel ganador del VI Concurso Juvenil de Carteles de Fiestas.

El jurado estuvo compuesto por la concejala de Fiestas Mª Carmen Rastoll y un representante de cada una de las ocho comparsas, y presidido por el Presidente de la Junta Central de Moros y Cristianos, Salvador Martínez.

Una exposición pública muestra, en la Casa de Cultura, desde el 23 al 30 de mayo, los trabajos presentados.

El cartel ganador recibirá 800 euros y los ganadores en las tres categorías del concurso juvenil obtendrán un regalo valorado en 120 euros y trofeo. La entrega de premios se realizará durante el acto de homenaje a cargos Festeros 2.008, programado para el domingo 29 de junio.

*En Guardamar...*

*Promociones Inmobiliarias  
Elige tu lugar y nosotros  
lo haremos realidad*



**Oficinas centrales:** Avd. Cervantes nº 11 • 03140 Guardamar del Segura  
Tfnos.: 96.672.52.92 / 695.46.60.27 email: info@mediterraneanalicante.com  
[www.mediterraneanalicante.com](http://www.mediterraneanalicante.com)

INFRAESTRUCTURAS

# La futura desaladora de Guardamar no convence

Los ciudadanos no ven beneficios en este proyecto que de momento no deja ni una gota de agua para el municipio.

Tras conocer mejor los vecinos el proyecto de la desaladora de Guardamar, que sigue expuesto al público, cada vez genera mayor malestar y preocupación en todos los ciudadanos de Guardamar.

Días atrás, la alcaldesa y una responsable de la empresa Acuamed, Dolores Ortuño, mantuvieron una reunión informativa con los propietarios de las tierras donde está prevista la ubicación de planta desaladora, en concreto, el pasado día 22 de Mayo.

En ella, los afectados expresaron sus dudas sobre el proyecto.

La primera preocupación fue el precio de expropiación de la tierra, que según consta en el proyecto, es de alrededor de 2 Euros por metro cuadrado y a los propietarios les parece muy barato. Por este motivo, han decidido preparar sus alegaciones, unirse para defender

mejor sus intereses y estudiar nuevas fórmulas como juntas de compensación.

En esta reunión "se volvió a insistir en que no se ha previsto ni una gota de agua para Guardamar, en el proyecto actual, ni tampoco se han previsto las estructuras hidráulicas para conectar el agua de la desaladora con el regadío de nuestra huerta" comentan varios afectados. Y

es que a día de hoy, no hay ni una gota de agua prevista para el riego de Guardamar. Según fuentes

consultadas, la alcaldesa no lo pudo negar de forma contundente y rigurosa, es decir, con documentación. Sólo alegó, que posteriormente la pidió el juzgado de aguas.

Otros colectivos como los pescadores, temen que los vertidos de salmuera provoquen daños ecológicos irreparables en la zona y vean mermada la captura

Los vecinos temen que los vertidos de salmuera provoquen daños ecológicos irreparables



El agua del mar podría perder calidad con la puesta en marcha de la desaladora.

de langostinos y de angulas. No entienden "¿por que tienen que poner la desaladora en Guardamar si no nos da agua y nos dejan la salmuera?" asegura otro vecino que duda del proyecto.

**Sin beneficio**

Los ciudadanos, en general, no

ven beneficios de construir un desaladora en Guardamar sin agua para la huerta y en cambio con riesgos para la calidad del agua del mar y de la playa, que es el principal atractivo turístico de Guardamar, pues el turismo es la principal fuente de ingresos de este pueblo.

Así las cosas, mucha gente no está de acuerdo con este proyecto que no beneficia a Guardamar, sino que lo perjudica claramente. "No entiendo como lo aceptó la alcaldesa siendo tan perjudicial" denuncian otros vecinos consultados por este periódico..

**Afingest**  
ADMINISTRACIÓN DE FINCAS ·  
GESTIÓN INTEGRAL DE LA VIVIENDA

C/ Mayor - Bajo Izq. - 03140 GUARDAMAR (Alicante)  
Tel.: 966 72 52 44 - Fax: 965 72 71 02  
www.afingest2002.com - ag@afingest2002.com

**GOLAMAR URBANA**

C/. Mayor, 5 bajo - 03140 GUARDAMAR DEL SEGURA (Alicante)  
Tel./Fax: 96 572 97 26  
info@golamarurbana.com · www.golamarurbana.com

**D.I.S. SEGURIDAD**

Diseños Integrales de Seguridad, S.L.  
REGISTRO EMPRESAS SEGURIDAD  
Nº 3456

- Alarmas con conexión a central
- Sistemas antiintrusión y hurtos
- Equipo contra incendios
- Circuito cerrado de cámaras (cctv)
- Equipos de control de acceso
- Instalaciones perimetrales
- Domótica en viviendas
- Seguridad industrial

**Promoción Especial**  
Alarma + Conexión CRA

- Hogar / Negocio
- Todo Incluido
- Instalación 0 €

39,90

€/mes

\*Oferta aplicable a contratos con permanencia mínima de 36 meses

**ATENCIÓN 24 H 902 200 345**

SOLICITE PRESUPUESTO PERSONALIZADO  
PUERTO VIDEOVIGILANCIA, CÁMARAS IP  
Y SISTEMAS DE ALARMAS,  
ATENCIÓN EXPRESS, KITS BÁSICOS, ETC.

C/ Alfonso XII Nº 90 Bajo "E"  
03110 - Mutxamel (Alicante)  
www.disseguridad.com  
info@disseguridad.com

## PROPUESTA DE MENÚS

# Lo mejor de la gastronomía de Guardamar en una semana

Siete restaurantes locales ofrecerán a diario, del 9 al 15 de junio, sus mejores platos con productos de la zona.

La 4ª Semana Gastronómica de Guardamar nos propone, un año más, una cita con la cocina mediterránea, ensalada en estas jornadas con dos productos autóctonos emblemáticos: la ñora y el langostino.

Como en ediciones pasadas, una primera figura de la restauración valenciana ofrecerá la cena inaugural. Este año es el caso de Pepa Romans, del Restaurante Casa Pepa de Ondara (Marina Alta), poseedora de una "Estrella" en la Guía Michelin. Ella y su equipo deleitarán a los asistentes con un menú para la ocasión. Los siete restaurantes que conforman la Asociación de Restauradores

del municipio -El Jardín, Jaime, La Cañada, La Nostra Pizza, La Saranda, Manolo y Rincón de Pedro- ofrecerán un menú especial en sus establecimientos, en horario de almuerzo y cena, durante toda la semana del 9 al 15 de junio

Además, el programa de la Semana Gastronómica incluye una cata de vinos del "Dominio de Aranleón" que propondrá Emiliano García Domene, co-propietario de "Dominio de Aranleón" y propietario de "Casa Montaña" de Valencia. D.O. Utiel-Requena, por el precio de 5 €. La cata tendrá lugar el 12 de junio, a las 19.00 h, en el Restaurante El Jardín.

## RESTAURANTE LA CAÑADA Avda. dels Pins, 26 – Telf. 965 729 369

### MENÚ

Pipes i carasses  
Carpacio de langostinos de Guardamar  
Huevo frito con sardina de bota y ñora  
Ensalada Vega Baja  
Sorbete de frutas de la pasión  
Alcachofas rellenas  
Arroz con boquerón (almuerzo)  
Rustidera de pato mudo (cena)  
Cuajada de turrón con arropo y calabazate

### BODEGA

Cerveza, agua  
Tinto de crianza de la tierra  
Rosado espumoso italiano  
Marina Alta  
Café

**Precio: 36 € + 7% IVA**

## RESTAURANTE RINCÓN DE PEDRO Urb. Dunas de Guardamar, 2 – Telf. 965 727 669

### MENÚ

Pimientos rellenos de morcilla  
Allioli con esencia de ñora  
Marinados de salmón y bacalao del "Rincón de Pedro"  
Rollitos de langostinos de Guardamar con bacon a la crema  
Calamares a la parrilla con aceite de ñora  
Lomos de lubina con salsa de langostinos de Guardamar  
Postre especial del Rincón de Pedro

### BODEGA

Cerveza, agua  
Vinos de Alicante  
Café

**Precio: 36 € + 7% IVA**

## RESTAURANTE MANOLO - Camp de Guardamar, 41 (Ctra. de Guardamar a los Montesinos) – Telf. 965 728 190

### MENÚ

Gazpacho de sandía con gambas maceradas fritas y pan crujiente  
Champiñones rellenos de langostinos de Guardamar  
Delicias de boquerón  
Ensalada de col  
Gazpacho de pollo de campo con verduras  
Mouse de chocolate blanco y almíbar de hierbabuena

### BODEGA

Vino blanco y tinto de la casa  
Vino tinto de postre Casa de la Ermita de Jumilla  
Café

**Precio: 36 € + 7% IVA**

## RESTAURANTE EL JARDÍN - Avenida de la Libertad, 64 – Telf. 965 728 340

### MENÚ

Vieiras a la plancha, vinagreta de cebollino y sorbete de aguacate y ñoras  
Crema de calabaza templada con hilos de jamón ibérico.  
Ravioli de espárragos trigueros relleno de langostinos y queso ricota en bullabesa de ñoras.  
Arroz de boquerones y verduras de la Vega Baja.  
Carrillera de ibérico con membrillo de zanahoria y crema de garbanzos emulsionada el aceite de oliva.  
Sorbete de sandía, dedal de tocino de cielo y confitura de ñora.

### BODEGA

Refrescos, cerveza y agua  
Tinto Penya Cadiella selecció, vins del Comtat  
Blanco Verdegal especial roble, vins del Comtat  
Moscatel dulce cristal•lí, vins del Comtat  
Café

**Precio: 36 € + 7% IVA**

## RESTAURANTE JAIME - Avda. Cervantes, 22 – Telf. 966 725 482

### MENÚ

Pan con tomate rallado natural y allioli de la casa  
Ensalada escandinava templada de pulpo con aceite de ñoras  
Pez plata con huevos de codorniz en aceite candente y lluvia de polvo de ñoras  
Langostinos de Guardamar a la bella-vista de ñoras  
Sorbete de manzana  
Mero a la cazuela con arroz  
Cordero glaseado con papas paja  
Profiteroles caseros rellenos de crema pastelera natural con helado de vainilla bañados de chocolate caliente

### BODEGA

Refrescos, cerveza y agua  
Vinos de la comarca  
Copa de cava valenciano (Dominio de la Vega)  
Café

**Precio: 36 € + 7% IVA**

## RESTAURANTE LA SARANDA - Calle Pablo Neruda, s/n – Telf. 966 725 029

### MENÚ

Caramelos de won-ton y langostinos de Guardamar a la soja y sésamo  
Crema templada de patata con ñora de Guardamar  
Canutillos rellenos con Mouse de queso cabra, pasas y reducción de moscatel  
Coca crujiente de caballa con compacto de tomate y mermelada de ñoras  
Ensalada de hojas verdes con aguacate, fideos de melocotón y clóchinas en escabeche  
A elegir:

- Guisado de serviola, tallarines de sepia y langostinos de Guardamar
- Costilla ibérica con piña y pera caramelizada
- Conejo asado con manteca de la caldera, patatas y setas

Helado de ñoras de Guardamar sobre bizcocho de almendra, arropo y calabazate

### BODEGA

Cerveza Mahou – Agua Evián y Fontvella  
Tintos: Fruto Noble crianza 2004 (Alicante)  
Blancos: Fruto Noble Sauvignon Blanc (Alicante)  
Vinos de postre: Casa de la Ermita – Blanco Naturalmente Dulce (Jumilla)  
Café: vd. Arábiga tueste natural

Gentileza de Vinospes, Mahou, Fontvella y Segafredo

**Precio: 36 € + 7% IVA**

## RESTAURANTE LA NOSTRA PIZZA - Calle Cartagena, 19 – Telf. 966 725 708

### MENÚ

Capriccio di Sicilia: Ensalada de canónigo, reclusa, hoja de roble, tomate, piña, melocotón, naranja, anchoas y una pincelada de ñora  
Ensalada Veneciana: Con una base de canónigo y radicchio, una composición de pescado y marisco tales como calamares, gambas, quisquillas, mejillones y sepia adornados con una succulenta salsa de pesto  
Fazzoletti de trufa negra: Una composición de tres capas de pasta al huevo, intercaladas con una exquisita selección de marisco y pescado y espolvoreada con una lluvia de trufa negra  
Risotto de la Nonna: Una salsa de setas mixtas de alta calidad espolvoreadas con un toque de parmesano le dan a este plato de arroz un toque casero especial

Langostinos encamados con salsa de Ricard, nata y pimienta verde

Panna Cotta con cereza y melocotón

### BODEGA

Cerveza Mahon / Agua Font Vella  
Sauvignon Blanc Bodegas Ayuso, Finca Los Azares  
Tinto Cabernet-Merlot Bodegas Ayuso, Finca Los Azares  
Café Castel italiano

**Precio: 36 € + 7% IVA**

## ASOCIACIÓN DE RESTAURADORES

# A quienes no conozcan la gastronomía local, el Presidente de la Asociación de Restauradores les sugiere “que vengan y la prueben”

Se plantean hacer otra jornada en invierno con calabaza y boniato.

Guardamar celebrará del 9 al 15 de junio la IV edición de la Semana Gastronómica de la ñora y el langostino, organizada por la Asociación de Restauradores de la localidad.

Antonio Rivera, con 25 años de experiencia en el sector, es el Presidente de la Asociación desde que se fundara hace ahora cinco años.

**Antonio, ¿cómo surgió la idea de realizar una semana gastronómica en Guardamar?**

De un grupo de amigos. Estábamos en un local -no recuerdo qué se celebraba- junto a más restauradores, y se planteó la idea de asociarnos. Entonces, ya con el proyecto, se lo trasladamos al Ayuntamiento, quien nos dio el empuje.

**¿Cree que el evento cumple las expectativas creadas en su inicio?**

No sólo las cumple sino que las supera, porque cada año va a más. De hecho, este año se ha incorporado el Restaurante Casino a la Asociación, y hay



Antonio Rivera, Presidente de la Asociación de Restauradores de Guardamar.

otro que quizá también lo haga, por lo que en la próxima edición puede que seamos nueve los participantes.

**¿Por qué cree que no participan más restaurantes?**

No lo sé, es una cuestión personal, pero nosotros estamos haciendo no un bien propio sino común para todo el municipio, ya que fomentamos la gastronomía guardamarena en general.

**¿Cómo se presenta la semana**

**gastronómica 2.008?**

Muy bien. Creo que varios restaurantes tienen reservas desde hace meses. Los locales se llenan todos los días.

**¿Cuál suele ser la procedencia de los comensales?**

Además de gente del pueblo, vienen de toda la comarca, y he de dar gracias a la Casa Consistorial, que colabora bastante y nos ha apoyado en aspectos como en la promoción.

**CENA INAUGURAL**  
A cargo de Pepa Romans – Restaurante Casa Pepa, Ondara  
9 de Junio, a las 21.00 h. en el Restaurante La Saranda, Guardamar

**MENÚ**

Aperitivo de arroz al horno  
Prensado de verduras con salsa de ñoras  
Hamburguesa de sepia y anguila, virutas de tomates secos y emulsión de ñoras con aceite de ajo  
Langostinos de Guardamar en su jugo envueltos en yuca  
Figatell de pato, espuma de patata y setas  
Granizado de piña colada con helado de coco  
Café irlandés: bizcocho de chocolate con helado de leche merengada

**BODEGA**

Vino tinto: Emilio Clemente D.O. Utiel-Requena  
Vino blanco: Florante Blanco D.O. Utiel-Requena  
Vino dulce: Mistela tinta de garnacha – Jalón

**Precio: 100 € IVA incluido**

**¿Qué novedades hay este año?**

Tras la Semana, el 16 de junio, se va a realizar por primera vez un concurso gastronómico abierto a todo el público y un debate sobre la ñora y el langostino, todo en el Restaurante Casino. Además, en esta edición hemos presentado el programa en inglés, debido a la cantidad de habitantes de Guardamar que hablan esta lengua.

**¿Qué dirías a la gente para que acuda a la semana gastronómica?, ¿qué ofrece de especial?**

Les diría que vengan y la prueben y después que decidan. Todos los productos son de primera calidad. Te garantizo que casi el 95 % repetiría.

**Desde la Asociación, ¿habéis pensado en más iniciativas para impulsar la gastronomía?**

Sí, pero está en proyecto y no hay nada seguro. La idea es hacer otra jornada en invierno, también con productos autóctonos, en este caso, la calabaza y el boniato.

## RESTAURADORES

## “El Rincón de Pedro” ofrece una extensa selección de arroces, pescado y marisco con vistas al mar

El arroz a banda y la fideuá han dado fama al restaurante, que cuenta ya con tres décadas de existencia.

En un lugar privilegiado y bautizado como “El Rincón de Pedro” en honor a su propietario Pedro Albentosa, se encuentra este restaurante guardamareno, muy conocido en la comarca por su calidad y buen hacer.

Emplazado en la Calle Urb. Dunas de Guardamar, a escasos metros de la playa La Roqueta, el local cuenta con 30 años de existencia, siendo el primero en constituirse en la zona que, por aquellos años, y como cuenta su propietario, «era casi como un desierto de arena».

Mantenerse tres décadas en la hostelería es difícil y Pedro nos revela la clave de su éxito: «compro siempre productos de primera calidad, es la base». Entre las especialidades del restaurante destaca el marisco de la bahía, como los langostinos de Guardamar, y lo más demandado por sus comensales, los arroces. “El Rincón de Pedro” ofrece una variada carta de paellas, como

son la de marisco, pollo, mixta, con conejo, arroz con cebolla y arroz con verdura en invierno, entre otras. Pero sin duda, las paellas que han dado fama al local han sido la de arroz a banda y la fideuá. De hecho, desde sus inicios, el restaurante ha ido ampliando su carta con nuevos platos, pero estas dos recetas típicas de la cocina mediterránea han coexistido desde el principio y le han conferido su seña de distinción.

Albentosa recordaba una anécdota al respecto. Y es que, una persona que estuvo en el local, llamó al programa de Carlos Herrera y dijo que la mejor fideuá que se comía en la Comunidad Valenciana era la de “El Rincón de Pedro”. «Vino gente de toda España a comer fideuá, y la verdad es que fue todo un orgullo».

La carta está repleta también de pescado fresco. Los más solicitados, el rodaballo y el lenguado,



Pedro Albentosa es el propietario de este conocido restaurante de Guardamar.

además de la lubina y dorada a la espaldá y el atún.

Pero no todo son arroces y productos del mar. El local también es reconocido por sus carnes. En especial, el cordero y la ternera, ésta última procedente de Salamanca, Segovia y Ávila, que «aunque sale un poco más cara, es distinta y vale la pena; lo importante es comer bien», opina Pedro. Algunas de las propuestas son el entrecot a la pimienta, al

roquefort o a la mostaza.

Un rasgo característico de su cocina es que todos los platos cárnicos se hacen a la brasa, albergando siempre el sabor inconfundible que da la leña.

En cuanto a los postres, la hija de Pedro, Rosa María, es la especialista de la casa en repostería. Troncos de yema, de chocolate, de caramelo, flan de almendra, tocino de cielo, tarta de almendra con relleno de crema y tarta de

sufflé son sólo unos ejemplos de la amplia gama de dulces, todos ellos caseros.

De entrantes se puede elegir entre calamares, chipirones, pimientos rellenos con morcilla o marisco, tigres (mejillones rellenos), quisquilla, cigala, langostinos, gamba roja, nécoras, almeja marinera, etc. Por otro lado, las raciones que más triunfan son los tacos de atún de hijada a la plancha y mero y rape al ajillo.

El restaurante recibe comensales de Guardamar, Elche, Alicante y toda la Vega Baja, y posee una capacidad de 250 personas en el interior y otras 150 en la zona de terraza, lo que le permite organizar masivas celebraciones como bodas y comuniones. De lunes a viernes hay menú, con dos platos iniciales, postre y bebida.

Abierto todo el año desde las 10 horas -en invierno descansan los miércoles-, “El Rincón de Pedro” es una excelente elección para degustar el sabor de Guardamar, mirando al mar y con una excelente relación calidad-precio.

*El Rincón de Carmen*  
RESTAURANTE - ASADOR - ARROCERÍA



**MENÚ DIARIO**

**ESPECIALIDADES EN ARROCES**

RESERVE SU MESA AL NÚMERO: **965 72 93 03**  
AVDA. MEDITERRÁNEO, ESQ. PUERTA DEL CAIRO, 2 • GUARDAMAR (ALICANTE)

 RESTAURANTE

**CASINO DE GUARDAMAR**

HELADERÍA - CAFETERÍA - PASTELERÍA • COFFEE - ICECREAM

**CENA SHOW**  
**TODOS LOS SABADOS**  
(MÚSICA EN VIVO)  
BODAS, CUMPLEAÑOS Y TODA CLASE DE EVENTOS.  
DOMINGOS MENÚ ESPECIAL 12€

**DINNER SHOW**  
**EVERY SATURDAY**  
(LIVE MUSIC)  
WEDDINGS, BIRTHDAYS, ETC...  
SUNDAY SPECIAL MENU FOR 12€

ABIERTO TODOS LOS DÍAS • OPEN EVERYDAY  
09:00H AM - 00:00H PM  
C/. SAN JAIME, 7 - TEL: 692 638 789  
GUARDAMAR DEL SEGURA





**HOTEL**  
*Parquemar*  
CUATRO ESTRELLAS DE HOSPITALIDAD  
CONFERENCIAS GOLF

**ARCO**  
MEDITERRÁNEO  
restaurante

*Restaurante con Menú Diario*  
*Carta de Cocina Mediterránea*

Salones para:

- Bodas
- Comuniones
- Bautizos
- Empresas
- Reuniones y Convenciones

- Incluimos en el precio de las bodas Servicio de Autobús
- Para bodas, la Suite Nupcial
- Y para niños ofrecemos una Actuación



C/ GABRIEL MIRÓ, S/N - GUARDAMAR DEL SEGURA  
**TEL: 966 725 172**  
FAX: 965 729 376 - [www.hotelparquemar.com](http://www.hotelparquemar.com) - [inforeservas@hotelparquemar.com](mailto:inforeservas@hotelparquemar.com)



**Restaurante**  
*Rincón de Pedro*  
GUARDAMAR



Urb. Dunas de Guardamar, 2 - 03140 GUARDAMAR (Alicante)  
Tel./Fax: 96 572 80 95 - 96 572 76 69

RESTAURADORES

# La cocina de siempre y recetas innovadoras conviven magistralmente en el restaurante “La Saranda”

Las “camarroyas” o la ensalada de capellanes se combinan con exóticos platos como la lubina en hojaldre.

Hay restaurantes que sorprenden y satisfacen en muchos sentidos, como en la elaboración de sus platos, la calidad de sus productos, la variedad de la carta y la cuidada decoración del local. Es el caso de “La Saranda”.

Este coqueto local de Guardamar, ubicado en la Calle Pablo Neruda, muy cerca de la playa La Roqueta, lleva casi ocho años ganando clientes gracias a sus exquisitas propuestas culinarias.

M<sup>a</sup> Ángeles Lasheras es su propietaria, restauradora ya anteriormente en otro restaurante en Rojales. Ejerce de profesora de hostelería desde hace unos trece años

e, incluso “La Saranda” es una escuela homologada de formación de servicio en hostelería, donde los alumnos pueden realizar prácticas reales.

El local recibe comensales de

Guardamar, la Vega Baja, Elche, Crevillente y Torreveja, entre otros. Tiene capacidad para 45 comensales en el interior y cuenta con terraza de unos 200 metros cuadrados, en la que pueden comer otras 100 personas, aunque si se trata de un banquete, puede albergar a 200 sin problemas.

Tal y como describe su propietaria, «somos un restaurante diferente en sí mismo», y es que, bajo una decoración moderna, en sus fogones se funde tanto la cocina innovadora como la tradicional.

«Me encanta tener “camarroyas” fritas con sardina y ensalada de capellanes y, a la vez, foie con dulce de frutas,

por ejemplo». Los clientes de “La Saranda” son muy variados -familiar, joven, de negocios- y esta forma de enfocar su carta apuesta por satisfacer a todos ellos.

Uno de los platos más deman-

dados es el de huevos fritos de corral de El Campo de Guardamar con gamba roja. Otra receta característica es la lubina en hojaldre, que «desde que inauguramos no la hemos quitado de la carta debido a su éxito».

Entradas las hay frías, como el salmón marinado, y calientes, como la pasta fresca salteada.

Entre el marisco y el pescado destacan las ostras gallegas, bacalao gratinado con ali-oli o el crujiente de mero. Los que prefieran carne podrán degustar platos tan especiales como la pluma ibérica, el magret de pato o los tournedos con foie. También disponen de una rica variedad en arroces. «Parece que no seamos restaurante de arroces pero lo bordamos, con conejo y serranas, de verduras, a banda, con bogavante y la costra de la Vega Baja».

En cuanto a los postres, son todos caseros y el derretido de chocolate es el clásico del local.

También señalar el sorprendente helado de ñoras de Guardamar.



M<sup>a</sup> Ángeles Lasheras en su restaurante, uno de los más concurridos del pueblo.

Por otro lado, disponen de una amplia bodega, con vinos de casi todas las procedencias de España. Organizan también ágapes fuera del restaurante, y con la empresa de decoración de su hija Sofía, además de dar la comida decoran el lugar para fiestas o eventos, ofreciendo un servicio integral a domicilio.

Cierra domingos noche y lunes, excepto en julio y agosto.

Durante la 4<sup>a</sup> semana gastronó-

mica, el local tendrá degustaciones de cervezas, vinos, aperitivos, etc. antes de la comida.

En definitiva, “La Saranda”, incluida este año en la Guía Campsa, mantiene la comida de siempre sin descuidar las últimas tendencias, apostando por la máxima calidad y elaboración propia de sus productos. «No compramos nada elaborado, hacemos hasta la mermelada».

«No compramos nada elaborado, hacemos hasta la mermelada»

**RÓTULOS**  
**RÓTULOS LUMINOSOS**  
**ROTULACIÓN DE VEHÍCULOS**  
**IMPRESIÓN DIGITAL**  
**LETRAS CORPÓREAS**

**Rotulaciones RGB**

**C/ MAYOR, 48 - GUARDAMAR**  
**TLF.: 637 92 99 95**

**CÁNOVAS**

**ZAPATOS - COMPLEMENTOS**  
**MODA ITALIANA**  
**HOMBRE - MUJER**

*C/ Ingeniero Mira, 11 - GUARDAMAR - Tel: 965 728 216*

**BAR - CAFETERÍA**  
**HOGAR DEL PENSIONISTA**

**Abierto para todos los públicos**

**TAPAS, BOCADILLOS, REPOSTERÍA**  
**MENÚ DEL DÍA**

**Dirección: Bajos del Ayuntamiento, plaza de la constitución**  
**GUARDAMAR DEL SEGURA**

**DAKINE** **BEST X**  
**VORCOM** **JART**  
**ES** **Billabong** **roxy**  
**Emerica** **DC** **Protest** **CB**

**Kite & Skate**  
**Freestyle Surf Shop**  
 Plaza Porticada

**KITEBOARDING SKATE**  
**MODA Y COMPLEMENTOS**

**RECONOCIMIENTO**

# “Valoro mucho el voluntariado, es la base de Cruz Roja”

La dedicación de José Román Rodero fue reconocida con la Medalla de Plata de Cruz Roja.

Cuatro voluntarios de Cruz Roja en Alicante han recibido la Medalla de Plata de la Institución Humanitaria, distinción que se otorga a quienes con su dedicación han contribuido de manera notable al desarrollo de Cruz Roja.

José Román Rodero, natural de Madrid pero vecino de Guardamar desde 1.993 fue uno de los homenajeados.

Rodero es voluntario de Cruz Roja desde 1.994. En 1.998 colaboró desde la Secretaría local realizando labores de actualización de socios y captación de fondos. Desde el año 2.000 es miembro del Comité Local y posteriormente fue nombrado Secretario del mismo. Ha ejercido como Presidente de Cruz Roja en Guardamar durante una legislatura, hasta el año 2007. En la actualidad, ostenta el cargo de Presidente de la Comisión Provincial de Voluntariado y Desarrollo Local y es Miembro del Consejo de Dirección Provincial de Cruz Roja, además de vicepresidente en Guardamar.

**¿Cuándo entró a formar parte de Cruz Roja?**



Rodero muestra la distinción otorgada por Cruz Roja tras 14 años de dedicación.

Entré en Cruz Roja Guardamar en 1.993 para hacer la objeción de la mili a propuesta de un amigo que era voluntario, y la hice como conductor de ambulancia además de colaborar desde la Secretaría local actualizando la base de datos en las mañanas que tenía libre.

Siempre había tenido el gusanillo de entrar, pero hasta entonces no había tomado contacto con la institución. Terminada la objeción, me hice voluntario.

**Se podría decir que ha hecho carrera en Cruz Roja.**

No, sigo siendo voluntario y no cobro por mi trabajo en la institución. Pero se podría decir que ahora mismo no se puede entender mi vida sin Cruz Roja. Cuando veo una ambulancia o a voluntarios en un desastre natural en televisión, me sigue emocionando. Además, he tenido peleas con mi familia y mi pareja por estar en Cruz Roja. Y es que aquí he echado más horas que en

ninguna otra cosa.

**¿Qué es lo mejor de la ONG?**

No somos ni mejores ni peores que nadie, pero hay un ambiente especial. Aquí he conocido a las personas con mayor calidad humana, amigos de corazón que siempre muestran su apoyo incondicional. Y como no, la satisfacción y agradecimiento de la gente a la que dedicas tu tiempo. Hasta que no se prueba es complicado explicarlo.

**Para ser voluntario, ¿se exige una dedicación mínima?**

Hay que eliminar esa falsa idea. Cada uno aporta el tiempo que puede, no valoramos a los voluntarios por el tiempo que dedican. Valoro muchísimo el voluntariado porque Cruz Roja es ante todo una organización de voluntarios, son la base.

**¿Qué supone para ti este reconocimiento?**

Lo primero que piensa un voluntario es: yo no me la merezco. Nadie lucha por esta medalla y no vale de nada sin el resto de personas, voluntarios y técnicos de Cruz Roja. Además, me da vergüenza llevarla, me parece ostentoso.

**AYUDAS**

## Cruz Roja solicita ayuda para los afectados por el ciclón Nargis

Cruz Roja Española solicita 33 millones de euros con el objetivo de asistir, en los tres próximos años, a 500.000 afectados por el Ciclón Tropical Nargis, con vientos sostenidos de 190 km/h, que el 2 de mayo devastó gran parte de la zona central y sur de Yangon, Myanmar.

Cruz Roja en Alicante ha habilitado una cuenta en la Caja de Ahorros del Mediterráneo (CAM 2090-0001-79-0044444488), a través de la cual las personas que lo deseen pueden depositar sus donativos, que serán destinados a la emergencia declarada a consecuencia del Ciclón.

Las donaciones pueden realizarse también desde [www.cruzroja.es](http://www.cruzroja.es), a través del teléfono 902 22 22 92 o enviando un SMS con la palabra CR al 5289 (para clientes Vodafone) o con la palabra CRUZ al 4004 (para los de Telefónica Móviles). El coste del mensaje (0,90 €) se destina íntegramente a esta emergencia.

**YMBERSA®**

[www.ymbersa.com](http://www.ymbersa.com)

**TGR/90**

La salud bajo el agua en manos expertas

**Kiosko El Parque**

CELEBRACIÓN DE CUMPLEAÑOS

TAPAS, BOCADILLOS Y PLATOS COMBINADOS

PAELLAS, CALDEROS Y FIDEGUAS

MENÚ DEL DÍA

Parque Reina Sofia Avd. Cervantes s/n - Guardamar

**El jardinera Luis**

Mantenimiento y limpieza de comunidades, jardines y piscinas

VENTA DE PLANTAS en el mercadillo del Campo de Guardamar

Mantenimiento de Comunidades integral, piscinas, jardines, limpieza, etc...

Telf. 607 290 635

## BALONCESTO

## El equipo júnior del Club Baloncesto Guardamar de Óscar Béjar se queda a las puertas del ascenso a liga Autonómica

El equipo junior del Club Baloncesto Guardamar Grupo Larrosa ha terminado la temporada como uno de los mejores clubes de su categoría al disputar la fase de ascenso a Liga Autónoma. El conjunto, que entrena por cuarto año consecutivo Óscar Béjar, finalizó el campeonato de manera espectacular, ya que sólo ha perdido tres encuentros de 26, logrando una meritoria segunda posición. Béjar contó además con la ayuda técnica de Ismael y Fernando.

En la fase de ascenso, los guardamarencos se enfrentaron al Alginet de Valencia. En la ida quedaron empatados a 61 puntos y en la vuelta,

los valencianos vencieron por 85 a 72, un marcador que les apea de cualquier opción de ascenso.

El equipo formado por Pau, Miguel, Alex Aldeguer, Patri, Alex, Pascual, Kike, Ginés, Dani y José Ángel, todos ellos entre 16 y 18 años, estuvieron a un paso de logra el liderato, pues El Campeño se quedó líder a una derrota de

los guardamarencos. Las lesiones evitaron que los de Guardamar volvieran a terminar en primera posición. Desde que Oscar Béjar se hiciera con las riendas de estos jugadores hace cuatro temporadas, éstos han logrado un subcampeonato provincial cadete, un ascenso de categoría al quedar invictos en su grupo y una fase de ascenso a Autonómica. Además, el Club Baloncesto Guardamar se ha convertido en un vivero de jugadores, tal es así

que el canterano Emigdio milita en el Pamesa de Valencia y otros como Pascual, Pau y Miguel están pendientes de que se les convoque para participar en un

campus en París donde seleccionarán jugadores de proyección para universidades estadounidenses. Pascual mide 2.07 centímetros, mientras que Miguel y Pau, 1.90 cada uno.

En la pasada campaña, este equipo no perdió ninguno de los once encuentros disputados y en la última jornada de la primera

Óscar Béjar se despide de su equipo tras cuatro intensas campañas



La cantera del CB Guardamar lleva años dando buenos resultados.

vuelta derrotaron a su máximo perseguidor por un resultado amplio que dejó a los guardamarencos en el camino correcto hacia el ascenso.

En el primer tramo de la Liga, el Guardamar Grupo Larrosa anotó 1.135 puntos y tan sólo encajó 379. Unos guarismos que demuestran unas diferencias contundentes

sobre sus perseguidores.

La base del éxito de este equipo se basa en la formación continua del equipo y el hecho de haber trabajado su entrenador, Oscar Béjar, cerca de cuatro temporadas con los mismos jugadores que rondan una media de altura de 1.85 centímetros.

El Club Baloncesto Guardamar

se encuentra en la fase inicial de un proyecto a cinco años, donde el objetivo básico es la consolidación de una cantera amplia y de calidad.

Su entrenador, Oscar Béjar se despide de su equipo tras completar un impresionante palmarés con estos chavales de la cantera guardamarencos.

## FÚTBOL 7

## Los mejores equipos alevines del país acuden este fin de semana al torneo "Real Villa de Guardamar"

Guardamar acogerá este fin de semana la VII edición del prestigioso torneo alevín de fútbol 7 "Real Villa de Guardamar", que contará con la participación de los principales equipos nacionales como el Real Madrid, Atlético de Madrid, Villarreal CF, Valencia CF, Hércules CF y Elche CF. Como anfitrión seguirá participando el Alone de Guardamar y como invitado internacional el Celtic de Glasgow.

Para este evento, la concejalía de Deportes destina cerca de 40.000 euros con el propósito de seguir consolidando este evento deportivo que ha obtenido repercusión a nivel nacional. Además, el torneo alevín genera turismo y ocupación hotelera al desplazarse numerosos padres con los futbolistas de equipos foráneos. Excepto el Elche CF, Hércules CF y Alone de Guardamar, el resto de clubes se hospedarán en diferentes hoteles del municipio. Cerca de 170 niños en edades comprendidas entre los 10 y 11 años disputarán el trofeo que llega a su séptima edición. Los

cuatro primeros se llevarán un trofeo conmemorativo así como numerosos premios individuales como mejor portero, máximo goleador, entre otros.

La organización también ha contactado con la Delegación de Árbitros de Elche para que se encarguen de dirigir todos los partidos que arrancarán el próximo 31 de mayo a las 9 de la mañana. La final se espera que sea el domingo 1 de junio, sobre las 12 horas, en el complejo deportivo "Las Rabosas".

Guardamar busca con este tipo de iniciativas exportar su imagen de sol y playa a otros municipios del territorio nacional. Hasta esta localidad de la Vega Baja se han desplazado los mejores clubes de toda España como el FC Barcelona, Sevilla CF, Real Betis Balompié, Athletic de Bilbao e internacionales como el Sporting de Lisboa y Oporto. Uaa inictiva que partió hace ya siete años.

El cartel del "Real Villa de Guardamar" es uno de los mejores del país por estas fechas al contar con clubes de Primera División y



Los mejores futbolistas se exhiben en este evento.

Segunda.

La atracción del torneo, que comienza este sábado, será el conjunto escocés del Celtic de Glasgow. Este club tiene en la

Vega Baja numerosos compatriotas. De hecho en Guardamar existe una peña del Celtic desde hace varios años y que también apoyó al Alone en Tercera.

## FÚTBOL

## El Alone comienza una nueva etapa en la Preferente

Una vez concluida la temporada, el Alone de Guardamar se ha puesto manos a la obra para planificar el próximo proyecto en Preferente. La primera decisión tomada ha sido la de no renovar a Coco, que llegó en diciembre para salvar al equipo. Los resultados no fueron los esperados y el Alone cayó en la última posición, que ha supuesto la pérdida de la categoría.

La directiva mantuvo una reunión para esclarecer el futuro de la entidad. Una de las conclusiones a la que llegaron los directivos fue la de trabajar la cantera para no depender de jugadores foráneos. El club es consciente de que los presupuestos se tienen que adaptar a los tiempos actuales y por ello no se va a tirar la casa por la ventana. Habrá un proyecto modesto, pero no exento de calidad. La cantera será la protagonista junto a otros jugadores locales de la talla de Carlitos Senent, Nino, Bonmatí, Giacomo y Parra, todos ellos del primer equipo. Habrán refuerzos y entrenador nuevo.

**PREMIOS**

# Guardamar homenajea al futbolista Daniel Pérez “Tonino” como mejor deportista del pasado año

**La mayor ovación se la llevó el futbolista del Alcoyano y ex del Alone de Guardamar, por su trayectoria deportiva en los últimos años**

La gimnasta internacional Al-mudena Cid fue la abanderada de la XI edición de la Gala del Deporte de Guardamar. El acto tuvo lugar en la Casa de Cultura que registró un lleno absoluto con más de 500 espectadores, de los que un centenar tuvieron que seguir el evento desde fuera del recinto al no haber capacidad suficiente.



Tonino en el Alone.

Como cada año se homenajeaba a todas aquellas personas y entidades que han contribuido durante el pasado año 2007 a que el deporte del municipio siga en pleno auge.

La mayor ovación se la llevó el premio de segunda categoría correspondiente al mejor deportista del año, que recayó en el ex jugador del Alone de Guardamar y Alcoyano, Daniel Pérez, más conocido como “Tonino”. También destacó el

premio al mejor club del pasado año que fue para el Arqueros Guardamar.

En la Gala del Deporte de Guardamar estuvieron presentes representantes de los 500 alumnos que forman parte de las diversas Escuelas Municipales de Iniciación al Deporte.

**PREMIADOS:**

**Multideportiva:**

- MARIA DEL MAR FABREGA GARCIA

**Psicomotricidad:**

- SILVIA ENJAMIO PONCE

**Medioambiental:**

- SAMUEL CASES DIAZ

**Baloncesto:**

- ADRIAN GONZALEZ AZCONA

- JOSE GARCÍA BARBERÁ

- JAVIER TINTOR GIRONA

- RUBEN PAMIES GARCIA

**Frontenis:**

- MANUEL JOSE VERDÚ RAMON

- CLAUDIO MEZA CACERES

**Tenis:**

- FRANCISCO DANIEL ALDEGUER

**Fútbol:**

- ENRIQUE ALFONSO SEMPERE (benjamín)

- MARIO ESPINOSA CALENCO (pre-benjamín)

- ALVARO GUIRAO ALVADALEJO

- ALEJANDRO CABRERA SANCHEZ

- ENRIQUE ISAAC CUNNINGHAM (Alevín)

- IVAN CORONADO MARTINEZ (Infantil)

**Ajedrez:**

- VICTOR GARCIA

- ALEJANDRO VICENTE VALERO

**Judo:**

- IRAILA DEL CARMEN GILBERT DEKKEN

- MARINA ORTIZ MARTINEZ

**Gimnasia Rítmica:**

- ZARA GARCÍA

- NATALIA ORTIZ

**Gimnasia Mantenimiento Adultos:**

- ALBERTO MARTÍN GIL

**Amas de Casa:**

- PAULA VILLARES JORGE

**Gimnasia de Mayores:**

- TERESA DOMÍNGUEZ HERNÁNDEZ

- TITO PEREZ CASTAÑEDA

**Natación:**

- MONICA ALDEGUER LUCASN ABAD

Premios II Categoría: Premio-Homenaje al

Mejor Deportista Local 2005/2006:

D. Daniel Pérez Moreno

Premio III Categoría: Premio Mejor Club

Local 2007/2008.

Club de Arqueros Guardamar .




**NUEVAS INSTALACIONES**

C/ Aparadores, parcela 72 · Pol. Santa Ana  
03140 GUARDAMAR DEL SEGURA (Alicante)

Telf. 96 572 44 61 · Fax 96 672 53 01  
www.inca-sl.com · info@inca-sl.com

**CONTENEDORES Y GRUAS**



**JUANMI**

**www.cygjuanmi.com**  
atencioncliente@cygjuanmi.com

C/ Partida La Redonda, nº 7  
03140 GUARDAMAR DEL SEGURA (Alicante)  
Telf. 966 726 559 Fax 966 725 498  
Móvil 609 902 636

**PREMIADOS**

# El trabajo y constancia de todo un año se vio recompensado en un emotivo acto que se llevó a cabo en la Casa de la Cultura



"Tonino" se alzó con el premio al deportista del año.



El presidente del Club Arqueros recogió el trofeo al mejor club.



Escuela de Mayores.



Escuela Amas de casas.



Escuela mantenimiento adultos.



Escuela de Baloncesto.



Escuela medioambiental.



Escuela Frontenis.



Escuela de tenis.



Escuela de fútbol.



Escuela de ajedrez.



Escuela de judo.



Escuela de natación.



Escuela gimnasia rítmica.



Entidades, políticos y asociaciones.

# LA SARANDA RESTAURANTE



C/ Pablo Neruda, Urb. Las Villas Guardamar del Segura  
Tf. 96 672 50 29

# La Brasería

CARNES ARGENTINAS

Parrilla a la Vista ♦ Steak-House

### Menú Argentino para 2 personas

- ♦ Empanadas Argentinas  
*Argentinien Pies*
  - ♦ Ensalada Mixta  
*Mixed Salad*
  - ♦ Parrillada de carnes  
*Meat barbecue*
- Chorizo, morcilla, asado, vacio y pollo con patatas fritas.  
*Sausage, black pudding, veal and chicken with chips.*

### Carnes / Meats

- ♦ Entrecot Argentino
  - ♦ Parrillada de Carnes  
*Asorted Meat Barbacue*
  - ♦ Pollo Asado  
*Roasted Chicken*
  - ♦ Cochinitillo  
*Pork*
  - ♦ Dorada al Limón  
*Grilled Fish*
  - ♦ Costillas de Cordero  
*Lamb Ribs*
- Pastas, Pizzas y Bocatas.  
Postres Caseros

Bebida y postre  
*Drink and dessert*

**25 €**

Pida su presupuesto para agasajos y reuniones  
Avda. Los Pinos, 58 - Tel.: 96 672 63 03 - Guardamar del Segura - Alicante

# Pizzeria Papas

**PIZZERÍA  
BURGUER  
TAPAS**  
Especialidades  
Argentinas

SERVICIO A DOMICILIO

**96 572 97 75**

ABIERTO TODOS LOS DÍAS  
DE 13 A 16 H. - 19 A 24 H.



# ESCAYOLAS NAVARRO

TEL:667 939 041 · Guardamar del Segura

# fontanería pipo

Instalaciones de  
fontanería y  
calefacción.

C/. Hnos. Bazán, 10 - 03140 GUARDAMAR

TELF. 96 672 63 58

www.webpipo.com - email: pipo@webpipo.com

## akaempresas

Tel. 966 727 399

C/. Larramendi, 71 - Bajo

Fax 965 728 657

### GUARDAMAR

PISO NUEVO DE 65 m2 DE  
2 DORMITORIOS, 1 CUARTO DE  
BAÑO, SALÓN-COMEDOR, COCINA  
AMERICANA, PATIO, CALEFACCIÓN  
RADIAL, TOTALMENTE AMUEBLADO

CERCA DE LA PLAYA,  
EL CENTRO Y EL PASEO.

**PRECIO: 157.500 €**

### GUARDAMAR

A 50 M. DEL CASCO URBANO CON TODOS LOS  
SERVICIOS AL ALCANCE Y JUNTO AL PARQUE  
NATURAL "ALFONSO XIII". VIVIENDAS DE 1,  
2 Y 3 DORMITORIOS CON TRASTEROS EN LA  
CUBIERTA, CONSTRUIDAS EN EDIFICIO CON  
PLANTA BAJA, 3 ALTURAS Y ÁTICO.

PLAZAS DE GARAJE  
OPCIONALES.

ENTREGA:  
SEPTIEMBRE 2009

**PRECIO: 147.800 €**


### GUARDAMAR

ÁTICO A ESTRENAR DE 83.29 M  
+ SOLARIUM DE 51.94 m2 Y  
TERRAZA DE 29.69 m<sup>2</sup>,  
3 DORMITORIOS, 1 BAÑO, 1 ASEO,  
COCINA INDEPENDIENTE, PREINST. DE


A/A, TRASTERO  
Y PLAZA DE  
GARAJE.

**PRECIO:  
198.500 €**


**RESTAURANTE**



**LA ROQUETA**  
Disponemos de salón para Celebraciones



Prueba nuestras: Carnes, Pescados y Paellas  
Y no te olvides de nuestros Postres Caseros



*¡Ven y te sorprenderás!*  
C/ JOAQUÍN MUÑOZ (Esq. Avda. de las Américas)  
GUARDAMAR DEL SEGURA - TEL: 96 572 97 54

Arrocería - Restaurante

**Valentí**  
*Playa*



**Especialidades**

Arroces

- Abanda
- Negro
- Verde
- Marisco
- Mixta
- Caldero
- Milanesa
- Fideua
- Etc...

Pescado de Guardamar  
Mariscos  
Carnes  
Postres Caseros

Avenida Europa, 4 GUARDAMAR (Alicante)  
Reservas Tel.: 96 572 90 70

**Valentí**  
*Playa*

**ANSERNAR**  
PROMOCIONES INMOBILIARIAS

**C/San Jaime, 13 - 1º D**  
**Tel: 626 638 873 - 609 610 445**

**Urban Casa**  
PROMOCIONES INMOBILIARIAS



**INMOBILIARIA URBANCASA**  
Avda. País Valenciano, 64  
03140 GUARDAMAR (Alicante)  
Tel.: 96 672 72 57 • Fax: 96 572 93 27  
www.urbancasaguardamar.com  
info@urbancasaguardamar.com



Desde jueves a domingo todas las semanas

**Menú Degustación**  
**18 € en horario de comida y cena, bebida incluida.**

**arrocería**  
**candela**



C/ Brasil, 4 - Edif. Almoradí - Urb. Las Dunas - GUARDAMAR  
Tel: 96 572 98 04

**GRUPO INMOBILIARIO**  
**MOLIVENT**  
PROMOTORES

Avda. País Valenciano, 11 - Telf./Fax: 966725138  
Guardamar del Segura - 03140 (Alicante)

www.promolivent.es - info@promolivent.es

### GUARDAMAR



A 50 M. DEL CASCO URBANO CON TODOS LOS SERVICIOS AL ALCANCE Y JUNTO AL PARQUE NATURAL "ALFONSO XIII". VIVIENDAS DE 1, 2 Y 3 DORM. CON TRASTEROS EN LA CUBIERTA, CONSTRUIDAS EN EDIFICIO CON PLANTA BAJA, 3 ALTURAS Y ÁTICO. A PLAZAS DE GARAJE OPCIONALES. ENTREGA: SEPTIEMBRE 2009  
**PRECIO DESDE: 147.800 €**

### GUARDAMAR



PISO DE 105 M<sup>2</sup>, 3 DORMITORIOS, 2 CUARTOS DE BAÑO, COCINA INDEPENDIENTE, 2 PATIOS, CALEFACCIÓN RADIAL, AMUEBLADO  
**PRECIO : 200.000 €**

### GUARDAMAR



PISO NUEVO DE 65 M<sup>2</sup>, 2 DORMITORIOS, 1 CUARTO DE BAÑO, SALÓN-COMEDOR, COCINA AMERICANA, PATIO, CALEFACCIÓN RADIAL, TOTALMENTE AMUEBLADO.  
**PRECIO : 200.000 €**



### GUARDAMAR

PISO DE 1 Y 2 DORMITORIOS, CON SUPERFICIE TOTAL CONSTRUIDA DE 49 M<sup>2</sup>, 60 M<sup>2</sup> Y 64 M<sup>2</sup>. COCINA TOTALMENTE AMUEBLADA, ARMARIOS EMPOTRADOS, PRE-INSTALACION DE A/A, VIDEO-PORTERO, ACABADOS DE 1ª CALIDAD, VISTAS AL MAR.  
**PRECIO DESDE: 129.217 €**



### GUARDAMAR

ÁTICO A ESTRENAR DE 83.29 M<sup>2</sup> + SOLARIUM DE 51.94 M<sup>2</sup> Y TERRAZA DE 29.69 M<sup>2</sup>, 3 DORMITORIOS, 1 BAÑO, 1 ASEO, COCINA INDEPENDIENTE, PREINST. DE A/A, TRASTERO Y PLAZA DE GARAJE  
**PRECIO : 198.500 €**



### TORREVIEJA

CHALETS ADOSADOS DE TRES DORMITORIOS Y DOS BAÑOS. DUPLEX DE DOS DORMITORIOS Y DOS BAÑOS CON JARDÍN Y SOLARIUM. BUNGALOWS ADOSADOS DE DOS DORMITORIOS Y UN BAÑO, CON SOLARIUM LOS DE PLANTA ALTA Y JARDÍN LOS DE PLANTA BAJA. LAS VIVIENDAS SE ENTREGAN COMPLETAMENTE EQUIPADAS CON TODOS LOS ELECTRODOMÉSTICOS ADEMÁS DE UNOS ACABADOS DE GRAN CALIDAD. VISTAS AL MAR. CERCA DE COMERCIOS Y COLEGIOS.

**PRECIO : 198.500 €**

### GUARDAMAR



PISO DE 120 M<sup>2</sup>, 3 DORM. AMPLIOS (UNO DE ELLOS CON VESTIDOR Y BAÑO INDEP.), 2 CUARTOS DE BAÑO, AMPLIA COCINA, GALERÍA, AMPLIO SALÓN-COMEDOR, 3 TERRAZAS Y PARKING. ZONA CÉNTRICA. A POCOS METROS DE LA COSTA.

**PRECIO : 210.000 €**

### CIUDAD QUESADA



CHALET INDEPENDIENTE DE 65 M<sup>2</sup>, 2 DORMITORIOS, 1 BAÑO, COCINA INDEP. CON GALERÍA, A/A DE FRÍO / CALOR, TERRAZA DE 40 M<sup>2</sup>, PARCELA DE 152 M<sup>2</sup>, TRASTERO, ALARMA Y PLAZA DE GARAJE.

**PRECIO : 148.000 €**