

IX Premios Comunidad Valenciana

LA RAZÓN DISTINGUE EL TALENTO,
COMPROMISO Y RESILIENCIA DE
PERSONAS E INSTITUCIONES QUE
IMPULSAN LA COMUNIDAD VALENCIANA,
EN UNA EDICIÓN MARCADA POR EL
RECUERDO DE LA DANA Y LOS
RETOS DEL FUTURO

Patrocinan:



Colaboran:



ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

Foto de familia de los premiados en la gala de los IX Premios Comunidad Valenciana, junto a ellos, además de la autoridades, representantes de los patrocinadores, Felipe Pulido (Caixabank) y Raúl Castillo (Membrana Media)

ALMUDENA AGULLÓ. VALENCIA

El salón Sofía del Hotel Balneario Las Arenas de Valencia se quedó pequeño para celebrar la IX edición de los Premios LA RAZÓN Comunidad Valenciana. Más de 200 personas quisieron participar de un evento que crece cada año y que se consolida como evento social de primer orden. No en vano, LA RAZÓN reconoce el esfuerzo, dedicación, entrega y talento de personas e instituciones que en 2025 han logrado que la región siga siendo un puntal en España. Sobre la gala, en la que se entregaron 17 premios, hubo un recuerdo especial para la dana, pues su fecha, 29 de octubre de 2024, marca un antes y un después en la historia de la Comunidad Valenciana y todavía queda mucho por hacer.

La gala adquirió un simbolismo especial, el de rendir tributo a profesionales, instituciones y entidades que, en diferentes ámbitos -sanitario, educativo, deportivo, empresarial, solidario o cultural- destacan por trayectoria y contribución a la sociedad.

Ellos fueron los auténticos protagonistas de la velada y, tras los discursos para abrir el acto, subieron al escenario a recoger el premio, la característica letra O de color azul con la tilde, también seña de identidad del diario, en rojo.

Los premiados en la IX edición de los premios fueron el Institut Valencià de Conservació, Restauració i Investigació, IVCR + I, Premio a la recuperación del patrimonio tras la dana; el músico Francisco Salanova, Premio al compromiso con la educación musical; el Ayuntamiento de Castellón, Premio a la Ciudad de Castellón, con motivo del 775 aniversario de su fundación como ciudad; el ciclista Sebastián Mora, Premio al deporte; las ONG's Desempantallados, Premio a la educación y protección de la infancia y la adolescencia, y APSA, Premio a la inclusión social; las compañías Campo frío, Premio a la resiliencia industrial; Quality Burger, Premio a la excelencia en «delivery restauración», y Murprotec, Premio a la innovación tecnológica por la central de tratamiento de aire; la saga de fotógrafos Vidal, Premio al patrimonio fotográfico valenciano; la chef Vicky Sevilla, Premio gastronomía; el Instituto Valenciano de Oncología, IVO, Premio a la trayectoria sanitaria; la Fundación Oceanogràfic, la Fundación Aguas de Valencia y la Conselleria de Medio Ambiente, Premio a la conservación de la Biodiversidad; el Colegio Internacional de



Un merecido homenaje a la sociedad valenciana

LOS PREMIOS LA RAZÓN RECONOCEN EL TALENTO Y ESFUERZO DE PERSONAS E INSTITUCIONES QUE HACEN QUE ESTA COMUNIDAD SEA UNO DE LOS MOTORES DEL PAÍS

Levante, Premio al mejor centro educativo de la Comunidad Valenciana; la médico Patricia Martínez, Premio excelencia en lifting cérvico facial, y la Asociación Española de Industriales del Plástico, ANAIP, Premio a la trayectoria y liderazgo en el entorno asociativo.

«Historias de superación»

A la gala asistieron el presidente de la Generalitat Valenciana, Juanfran Pérez Llorca, la alcaldesa de Valencia, María José Catalá, el director de LA RAZÓN, Francisco Marhuenda y la delegada editorial de LA RAZÓN en la Comunidad Valenciana y Murcia, además

de otros cargos públicos y representantes del sector empresarial y de la sociedad civil. Con la escritora y presentadora Marina Castaño como maestra de ceremonias, el acto comenzó con la intervención de la delegada editorial de LA RAZÓN en la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, Alicia Martí, quien dio la bienvenida a los invitados y alabó el importante trabajo de los premiados. «Detrás de cada uno de vosotros hay una historia de superación que merece ser contada», indicó Martí.

Seguidamente incidió en que todos ellos son claros exponentes de una Comunidad «que no sabe ni debe resignarse, que conti-

núa demostrando cada día la enorme capacidad para generar talento». Y en tiempos de periodismo digital y de publicar a la velocidad de la luz historias y más historias, Martí rompió una lanza a favor de la versión en papel de los diarios, ejemplo de «rigor periodístico». «Quiero reivindicar las ediciones en papel donde las palabras pesan más y la información encuentra un contexto y nos obliga a pararnos a pensar».

«Pilar de la democracia»

Después tomó la palabra el director de LA RAZÓN, Francisco Marhuenda, quien alabó el trabajo de los periodistas que transmiten

PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL

FOTOS: KIKE TABERNER



El director de LA RAZÓN, Francisco Marhuenda



La alcaldesa de Valencia, María José Catalá



El presidente de la Generalitat, Juanfran Pérez Llorca

contenidos. «Da igual que sea en papel, web o 'tiktok', lo que hacemos es trasladar noticias». Aseguró además que «el periodismo es un pilar básico de una democracia». Al referirse a la Comunidad, Marhuenda destacó cómo se ha recuperado tras la dana. «España necesita muchos motores para seguir creciendo», dijo en alusión a la región.

A continuación, intervino la alcaldesa de Valencia, María José Catalá. En unas palabras cargadas de emoción, la primera regidora de la ciudad anfitriona de los premios recordó que cursó estudios de oboe. Mencionó entonces con mucho cariño a quien

«La Comunidad Valenciana es tierra de oportunidades», declaró Pérez Llorca

«El periodismo es un pilar básico de una democracia», indicó Marhuenda

fue su profesor, el músico Francisco Salanova, uno de los galardonados. «Hay un gran oboísta de esta tierra y estoy muy orgullosa, aunque fuera mala alumna, la muestra es que no hago conciertos en el Palau de Les Arts», dijo para después felicitar al equipo de profesionales que hay detrás de la edición de la Comunidad Valenciana del diario LA RAZÓN.

«Una sociedad más justa»
Una vez concluyó la entrega de premios durante la que se sucedieron los aplausos casi de manera ininterrumpida, Pérez Llorca cerró el acto. En su discurso, agradeció al

diario LA RAZÓN su compromiso con la Comunidad Valenciana y su apuesta por «dar voz a nuestros sectores productivos, nuestra cultura, nuestras instituciones y, sobre todo, nuestra gente». Era la primera vez que acudía en calidad de presidente de la Generalitat y recalcó que la Comunidad «es de nuevo tierra de oportunidades con una administración que trabaja para construir una sociedad más justa, una economía sin trabas y un territorio más seguro donde personas y entidades puedan desarrollar sus proyectos y cosechar éxitos».

Continúa en la página siguiente

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

Viene de la página anterior

Pérez Llorca dijo en su intervención que «17 premios no son tantos cuando te das cuenta del gran número de personas con tantísimo talento que hay en la Comunidad. Eso es lo que queremos retener».

Resiliencia de las empresas

Y aludió también a la reconstrucción de las zonas afectadas de la dana: «Es nuestra prioridad y trabajamos todos los días para que se dé cada día un pasito más en esa reconstrucción física y moral». Mencionó a la empresa Campofrío que ha apostado por permanecer en ella tras destruirse su sede en Torrent y reconstruir su fábrica en Utiel. Un ejemplo de resiliencia del tejido industrial de la región.

Y en su primera vez en los premios de LA RAZÓN Comunidad Valenciana, el destino quiso que el público le cantara tímidamente el cumpleaños feliz antes de abandonar el salón Sofía. Pérez Llorca recibió en el escenario una tarta con su correspondiente vela. Ese día, lunes 18, celebraba su 50 aniversario con LA RAZÓN.

Fue sin duda la anécdota de una gala a la que acudieron también por parte del Consell la vicepresidenta primera y consellera de Vivienda, Empleo, Juventud e Igualdad; el vicepresidente tercero y conseller de Medio Ambiente, Vicente Martínez Mus, el conseller de Agricultura y portavoz del Consell, Miguel Barrachina; el conseller de Hacienda, José Antonio Rovira, y el conseller de Emergencias, Juan Carlos Valderrama.

Pérez Llorca afirmó que se trabaja a diario por la recuperación física y moral de la dana

También asistieron el presidente de la Diputación de Alicante, Toni Pérez, y la alcaldesa de Castellón, Begoña Carrasco, así como el portavoz del PP en el Ayuntamiento de Valencia, Juan Carlos Caballero y el portavoz del PSPV en Les Corts, José Muñoz, así como la portavoz de Compromís en el Ayuntamiento de Valencia, Papi Robles, entre otros. También acudieron representantes empresariales como José Vicente Morata, presidente de Cámara Valencia o Vicente Lafuente, de CEV.

La edición número IX de estos premios ha contado con el patrocinio de CaixaBank y Membrana Media así como la colaboración del Palau de la Música, el Ayuntamiento de Valencia, Bodegas Hispano Suizas, Generalitat Valenciana, Cervezas Turia y el Hotel Balneario Las Arenas.

Una vez acabó la gala, y como es tradición, los premiados e invitados intercambiaron impresiones en un cóctel en la terraza del hotel, al lado del mar.



Los asistentes pudieron disfrutar de un cóctel en una de las terrazas del Hotel Balneario Las Arenas



José Vicente Morata y Vicente Lafuente, entre el público



Manuel Torres, Toni Pérez, Begoña Carrasco y Alicia Martí



Vista general del salón Sofía del Hotel Las Arenas



Los galardones que reconocieron el talento en la Comunidad

PUBLICIDAD

Es (algo) personal

Si para ti es importante encontrar tu coche ideal, para nosotros, también.

En Facilitea Coches, el nuevo portal del Grupo CaixaBank, encontrarás más de 25.000 coches.

Hazte cliente y consigue el tuyo con financiación¹.

Consulta el catálogo aquí



Tú y yo.

Nosotros.

FaciliteaCoches



Mobile
WorldCapital
Barcelona

1. La oferta de venta es de la empresa propietaria del vehículo, con la intermediación de Facilitea Selectplace, S.A.U., Gran Vía de les Corts Catalanes, 159-163, pl. 8, 08014 Barcelona (<https://faciliteacoches.com>). Concesión de la financiación, sujeta a la aprobación previa por parte de CaixaBank. Más información, en www.CaixaBank.es. NRI: 10197-2026/09681

 **CaixaBank**

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA



Raúl Castillo, country manager Spain de Membrana Media y Javier Pérez Parra, director de Publicidad de LA RAZÓN



Rodrigo Valiente, María Martí, Lorena Martínez, Amparo Baviera, Gil María Campos, Raquel Abad, Fernando Cervera, Marta García Blasco, Carlos Viloría, Juan José Alcaraz, Pablo Sánchez-Robles y Teresa Sánchez



Patricia Martínez



Delmi Muñoz y María del Carmen Sandoval



Belén Bolás y Tomás Quirós, de IVO



Mª del Carmen del Amo y Blanca Arteche



Lluís Bertomeu, Ramón Navarro, Carlos y Luis Vidal, Ana Jofre, Inma Langa, Toni Ramos, Rafael Consuelo, José Torrubia



Alejandro Tomás, Isabel Méndez y Daniel Martín

PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL



Rubén Martín, Eugenio Martín, Sonia Úbeda y Fany Mari



Miguel Barrachina, Toni Pérez, Vicente Martínez Mus, Alicia Martí, Juanfran Pérez Llorca, Paco Marhuenda, Susana Camarero, María José Catalá, Begoña Carrasco, Juan Carlos Valderrama y José Antonio Rovira



Almudena Agulló, Kiko Jiménez
junto a Nito Manero, de APSA



Valentín Ballesteros y
Aitor Sánchez, de Murprotec



Francisco Salanova y
Vicente Lliméra



Patricia González y Beatriz Server,
de Campofrío



Cristóbal Arnaudo, Lydia Groppi, Nuria Escudero y Héctor Gaitán



Julia Climent, Juan Carlos Caballero, Paula Llobet, Francisco Marhuenda, María José Catalá, María José Ferrer San Segundo, Alicia Martí y Juan Giner

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA



José Luis Aguirre, María Gonzalbez, José Gosalbez, María Ángeles Criado, José M^a Llanos, Ana Bellver y Vicente Barrera



César R. Miguel Sanz, Felipe Pulido y Javier Bonell, de CaixaBank



Alicia Martí y José F. Monserrat, vicerrector de UPV



Charo Navalón, diputada del PSPV y José Muñoz, síndic socialista en Les Corts



José Vicente Morata, de Cámara Valencia y Vicente Lafuente de CEV



Ana Zalamea y Mayte Navarro, del Colegio de Nutricionistas de Valencia



José Ignacio Catalán, Lola Romero, Gemma Contreras, Iván Soler, Gema Candel



Miguel Ángel Pastor, Vicky Sevilla y Sergio Terol

PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL



Baldemar Asensio, Blanca Marín e Iban Molina



Pablo Ossorio y Manuel Torres



Loreto de la Escalera y Julián Lafuente



Ángela Valero de Palma, Mayrén Beneyto e Isabel Giménez



Salvador Navarro, Ana Garrido y Miguel Bailach



Juan Giner y José Luis Santa Isabel



Joan Oleaque y Clara Castillejo, de VIU



Ana María Ruiz



La presentadora del acto Marina Castaño

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA



Marta Iranzo, Eugenio Martín, Raquel de la Flor, Pepa Crespo y Ruth Merino



Alejandro Carrilero, Marina Gordillo, Ana Garrido, Eva Navarro, Carmen D. Quintero y Toni Gómez Valenzuela



Amparo Piqueres, Héctor González y José Ramón Chirivella



Francisco y Teresa Salanova y Teresa Luna



Alicia Martí



Rosana García, Cristina Fraga, Raquel de la Flor y María García Alamar



Papi Robles, portavoz de Compromís en el Ayuntamiento de Valencia, y el periodista de LA RAZÓN Toni Ramos



Gil María Campos, presidente de la ONG Desempantallados, conversa con el secretario autonómico Carlos Gil

PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL



Nicolás Bugeda, Blanca Camonena, Reme Mazzolari, Laura Chuliá, Mar Galcerán, Nieves Martínez, Avelino Mascarell



María José Catalá, José Vicente Morata, Vicente Lafuente, Manuel Torres, Eduardo Alcayde, Mayrén Beneyto y Pablo Ossorio, brindan con cava



Juan Carlos Valderrama y Manuel Miñes



Carmen D. Quintero y Regi Ortigosa durante el cóctel



La entrega de la IX edición de los premios LA RAZÓN coincidió con el cumpleaños del presidente de la Generalitat valenciana, Juanfran Pérez Llorca



Noelia Camacho, Sofía Cerverón, Francisco Marhuenda, Raquel de la Flor, Almudena Agulló, Toni Ramos, Alicia Martí y David Soler



Alejandra Joanes, Salva Enguix, Ana Garrido, Ángela Valero de Palma y Begoña Clérigues

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

La saga Vidal

Fotoperiodismo de calle y trinchera

El arte de la fotografía, cuando es de prensa, debe aunar al menos dos características, por una parte, el halo mágico de la imagen que concede la mano del fotógrafo y que se basa en una mezcla de encuadre, líneas de fuga y profundidades que los profanos nunca conseguimos aunar con éxito; y por otra parte, el instante preciso, ese gesto, esa expresión, esa mirada o esa pose que dice más que la crónica escrita que acompaña a la imagen. Captar ese instante exacto es una virtud que solo saben plasmar los más grandes del fotoperiodismo, y como si de un patrimonio familiar se tratara, la poseen y la han poseído todos los integrantes de la saga de fotógrafos Vidal.

Si la fotografía es un arte, el fotoperiodismo es una actitud, una vocación y casi diría que una enfermedad. Silvio Rodríguez puede ayudar a su definición con la estrofa de «la mirada constante, la palabra precisa, la sonrisa perfecta». Por ahí van los tiros.

El periódico LA RAZÓN, en cuyas páginas muchas veces se han firmado fotos de la saga Vidal, ha querido destacar su aportación a la memoria visual de la Comunitat Valenciana, a ese patrimonio histórico que constituye el acontecimiento detenido en una instantánea de las que no necesitan

PREMIO AL PATRIMONIO FOTOGRÁFICO VALENCIANO

TONI RAMOS. VALENCIA

explicación porque se «leen» en la misma imagen. Y ensalzar también la democratización de ese patrimonio de la mano del miembro más joven de la saga, Luis Vidal Ayala, que en las últimas décadas ha hecho la tarea de gigante de inventariar sus propias fotos, las de su padre, su abuelo y su bisabuelo, documentarlas y mostrarlas a la sociedad en exposiciones siempre impresionantes que periódicamente se celebran con acierto en instituciones públicas o privadas. La última, que aún hoy se puede disfrutar en Ontinyent sobre la postguerra valenciana a través del objetivo de Vidal Corella, ha emocionado a miles de valencianos y forasteros en una exitosa exposición previa en el Muvim.

La saga de los fotógrafos Vidal la inicia Martín Vidal Romero (1872-1943). Su inquietud cultural y su parentesco con el maestro Salvador Giner Vidal y el pintor

Alicia Martí, Pérez Llorca, María José Catalá y Paco Marhuenda rodean a Luis Vidal Ayala

Luis Vidal Vidal, tercero de la saga, es el único valenciano galardonado con un World Press Photo

Carlos Giner Vidal le llevó a estudiar y ser profesor de música de la Orquesta Sinfónica de Valencia. Colaboró en diversas publicaciones como Diario de Valencia. Su trabajo recorre muy variados ámbitos que van desde la Exposición Regional de 1909, la fundación de los equipos de fútbol Valencia y Levante, reportajes como la Pesca del Bou o retratos a pintores coetáneos.

Tomó el testigo Luis Vidal Corella (1900-1959) que continúa el amor a la fotografía inculcado por su padre. Colaboró en las más importantes publicaciones del país como El Mercantil Valenciano, ABC, El Ruedo y la Agencia EFE o El Mundo Deportivo de Barcelona. Sus trabajos detallan desde los duros enfrentamientos en el Frente de Teruel y la carestía de una Valencia capital de la República durante la Guerra Civil a inmortalizar los personajes más relevantes del mundo político, cultural y social de la etapa de la postguerra ya en las páginas del periódico Levante.

Luis Vidal Vidal (1936) es el único fotógrafo valenciano galardonado con el World Press Photo, se incorpora al lado de su padre al mundo de la fotografía. Trabajó junto a él en el periódico Levante, Agencia EFE, Diario Marca y la Hoja del Lunes. Desde muy joven fue testigo directo de la vida cultural y social de la ciudad, siendo un referente de maestría tanto para fotógrafos como para redactores.

Cierra la saga Luis Vidal Ayala (1968), quien inicia su carrera profesional en La Hoja del Lunes y Hoja de Valencia para después integrarse en la redacción regional de ABC. Después trabaja para Las Provincias y el Gabinete de Prensa de Presidencia de la Generalitat. Actualmente es «freelance» y el organizador de magníficas exposiciones.

Al alcance de todos

En las últimas décadas, el fotógrafo Luis Vidal Ayala, ha organizado con éxito exposiciones de todo tipo en las que muestra una pequeña parte de su ingente archivo. A la ya mencionada «Crónica fotográfica de postguerra» que aún se puede contemplar en Ontinyent (Valencia), le han precedido otras como «Dones i resistència. València 1931-1939», «Anecdario del periodismo valenciano», «Viure el Port», «El Cabanyal 1900-1991» o «Pioneras del deporte valenciano», que constituyen auténticas enciclopedias ilustradas de nuestra historia pasada y presente.



Castellón

Vivir lo auténtico

Enamórate de una ciudad auténtica
y llena de vida, donde disfrutar *a tu ritmo*.

Playas
infinitas.



Sabor
a mar.



Calles
con historia.



Tradición que
emociona.



Ajuntament de
Castelló

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

Francisco Salanova

Vivir para hacer música

PREMIO AL COMPROMISO CON LA EDUCACIÓN MUSICAL

ALICIA MARTÍ. VALENCIA

«Mi maestro Vicente Martí me cambió la vida. Me dijo que no volviese si no estudiaba»

Francisco Salanova comenzó a tocar el oboe por «carambola». Básicamente porque los clarinetes que le ofrecían, y que su familia podía pagar, no eran buenos. A decir verdad, necesitó un empujón para convertirse en el músico y maestro de excelencia que ha llegado a ser a base de mucho esfuerzo y por qué no decirlo, de algún golpe de suerte. A sus 84 años, a este músico nacido en Catarroja (Valencia), las anécdotas de una vida dedicada a la música se le acumulan en la cabeza.

Su historia de amor con el oboe comienza a los once años. Sus padres le llevaban a Valencia a casa del oboísta Vicente Martí, en el Llano de Zaidía del «cap i casal». «Un día el maestro me dijo que no volviese más a dar clase si no estudiaba. 'Tu padre está tirando el dinero', me dijo. Me fui llorando. Sabía que tenía razón y me dije a mí mismo que el «maestro» se iba a acordar de mí. Él

me cambió la vida. Era una buenísima persona. Tenía razón, en ese momento yo prefería jugar».

Así empezó una carrera musical que siempre fue ligada a la enseñanza y a Valencia. Salanova rechazó importantísimas ofertas por seguir donde quería estar. «Podría haber tocado de solista en la Orquesta de RTVE o en la Filarmonía de Londres, pero preferí quedarme aquí». Llegó a tener las maletas preparadas para irse a Madrid, pero le salvó que no llegó a tiempo el permiso para salir de Valencia.

No se arrepiente de esta decisión, él daba conciertos y enseñaba en el Conservatorio de Valencia, «¿para qué quería ir a Madrid, para que cuando volviese me dieran palmaditas en la espalda?». Cuando llegó la oferta de Londres la decisión fue mucho más difícil. Allí se ganaba mucho dinero, pero no quería que sus hijos acabasen formando su vida en otro país.

«Aquí en Valencia he tenido todo lo que necesitaba. Me gustaba más tocar que comer»

Se formó en la Sociedad Musical La Artesana (Catarroja) y sacó de una sola vez los seis cursos de oboe en el Conservatorio de Valencia, donde obtuvo el Premio de Honor Fin de Carrera bajo la tutela de nuevo, de su maestro. A los 18 años entró a formar parte de la banda municipal, muy pronto fue también solista. Acabó renunciando a este puesto para mantener la cátedra en el Conservatorio de Valencia. Inició así una carrera musical en cuartetos o duetos con músicos de la talla de Perfecto García Chornet que le llevarían a viajar por todo el mundo.

Los recuerdos de aquella época, de mitad del siglo XX, son los de una Valencia donde la música alimentaba tanto como el pan y por la que se podía ver al inigualable José Iturbi subido a un Rolls-Royce de color plata. «Un día no tuve clase en el Conservatorio y me fui a ver el ensayo de la Orquesta de Valencia. El ordenanza era de mi pueblo y pensé que así me podría volver con él. Mientras él ordenaba las partituras, Iturbi me vio y me preguntó si era músico, le dije que sí, que tocaba el oboe, pero el ordenanza le dijo que yo era 'flojito'». Pese a estas palabras, Iturbi le puso la mano en el hombro y le dijo: «Tú serás músico».

Y aún fue más lejos. Iturbi se comprometió a comprarle un oboe en París, un Mari-gaux y, junto al ordenanza subió a su Rolls-Royce y le dio a probar un trago de güisqui. Iturbi lo llevó hasta San Agustín, donde se cogía el autobús para ir hasta Catarroja. «Yo solo había visto el güisqui en las películas de vaqueros. Le dije que eso era muy fuerte y el me respondió que el médico le había dicho que se lo tomase». Cuando llegó a casa y contó lo que le había pasado, en su familia no tenían mucha esperanza de que llegase el oboe prometido. «Al mes y medio me llamaron del Ayuntamiento de Valencia y me dijeron que tenían un instrumento a mi nombre».

Iturbi era entonces el valenciano más internacional, pero Salanova bajaba con su maestro Martí a coger cañas al cauce del río Turia para su oboe. «Me gustaba más tocar que comer», asegura este músico que puede presumir de tener alumnos en las orquestas con más prestigio de España y de Europa. A lo largo de su trayectoria ha dirigido y formado a más de 300 músicos, configurando una de las aportaciones pedagógicas más relevantes en su especialidad. Su legado está en todos ellos, pero también lo ha dejado por escrito con publicaciones como «Camino del Virtuosismo». También ha participado en cursos y actividades formativas que han contribuido decisivamente a elevar el nivel de la enseñanza musical en nuestro país.

Ha recibido numerosos reconocimientos como la Medalla a las Bellas Artes, el título de Insigne de la Música Valenciana 2012, ha sido nombrado Hijo Predilecto de Catarroja en 2016 y Mejor Músico Concedido por la AIE (2018). Así mismo, se ha reconocido su labor poniendo su nombre a aulas y espacios educativos. Distinciones merecidas por una vida dedicada a la música.



Alicia Martí, Juanfran Pérez Llorca, Francisco Salanova, María José Catalá y Francisco Marhuenda

PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL



Alicia Martí, Juanfran Pérez Llorca, Felipe Pulido de CaixaBank, Tomás Quirós, María José Catalá y Francisco Marhuenda



Manuel Llobart, director general del IVO

El Instituto Valenciano de Oncología (IVO), centro monográfico especializado en la atención al paciente con cáncer, celebra en 2026 su 50 aniversario. Medio siglo de trayectoria en el que ha evolucionado desde sus orígenes, cuando nació con el objetivo de «ayudar a bien morir» a pacientes afectados por una enfermedad con escasas opciones terapéuticas, hasta convertirse en un referente internacional en la atención integral y especializada del cáncer.

En la actualidad, el IVO es un hospital que no solo cura, sino que cuida al paciente oncológico. Cinco décadas después de su creación, mantiene intacta su filosofía: ofrecer siempre el mejor tratamiento posible, adaptado a las necesidades de cada paciente. Su actividad abarca la prevención, el diagnóstico precoz y el tratamiento, así como una destacada labor en investigación y docencia, orientada a la lucha contra las enfermedades neoplásicas y a la formación de médicos especialistas.

El IVO se ha consolidado como un centro de referencia en oncología a nivel nacional e internacional y, desde 2021, forma parte de los mejores hospitales oncológicos del mundo según el ranking mundial World's Best Oncology Hospitals, elaborado por el semanario estadounidense Newsweek.

Bajo el lema «50 años en cuerpo y alma contra el cáncer», el IVO conmemora medio siglo de historia, reflejo del compromiso de generaciones de profesionales que han dedicado su conocimiento, su esfuerzo y su vocación a hacer frente a una de las enfermedades más complejas.

El IVO abrió sus puertas el 1 de diciembre de 1976 con la finalidad de ofrecer dignidad y alivio a los pacientes oncológicos en una época en la que el cáncer presentaba escasas posibilidades de curación.

Cinco décadas después, los avances científicos y médicos han transformado profundamente este escenario. «En la actualidad, existen patologías oncológicas con tasas de curación cercanas al 100%, como el cáncer de mama o de próstata, mientras que otras, como el cáncer de pulmón, han experimen-

Instituto Valenciano de Oncología (IVO) 50 años en cuerpo y alma contra el cáncer

PREMIO A LA TRAYECTORIA SANITARIA

C. APARICIO. VALENCIA

tado una notable mejora en su pronóstico gracias al desarrollo de la inmunoterapia y de nuevos tratamientos farmacológicos», explica Manuel Llobart, director general del IVO.

A lo largo de sus 50 años de historia, el Instituto Valenciano de Oncología ha tratado a alrededor de 200.000 pacientes, consolidándose como uno de los pocos centros monográficos en España que cubre de manera integral todo el proceso oncológico, desde el diagnóstico precoz hasta los cuidados paliativos. Dispone de programas de detección temprana en cáncer de cuello uterino, mama, próstata, y pulmón, así como

«El uso de la IA en el diagnóstico por imagen reforzará la detección precoz», afirma Llobart

«Tratar el cáncer va mucho más allá de abordar un tumor: implica acompañar a la persona»

Presente y futuro del cáncer

«Cuando recibes un diagnóstico de cáncer, el miedo aparece casi siempre», admite Manuel Llobart, director general de la Fundación Instituto Valenciano de Oncología

(IVO), pero apostilla: «Hoy, cáncer no es sinónimo de muerte». Manuel Llobart pone en valor que antes el diagnóstico era tardío y «fundamentalmente clínico», pero en cinco

décadas ha habido «un avance extraordinario» en prevención y detección precoz, con «estrategias basadas en el cribado poblacional» que son presente y futuro.

de avanzados sistemas de confirmación diagnóstica y de todas las opciones terapéuticas disponibles en la actualidad. Cuenta con servicios completos de radiodiagnóstico, medicina nuclear, laboratorio clínico, anatomía patológica y biología molecular, entre otros. Su laboratorio de anatomía patológica ha sido recientemente digitalizado incorporando herramientas de inteligencia artificial aplicadas al diagnóstico.

A través de la Unidad de Bienestar Oncológico, el IVO integra disciplinas con sólida evidencia científica como el ejercicio físico, la fisioterapia, la nutrición y la salud mental, situando el bienestar del paciente en el centro de la atención sanitaria.

«Nada de esta trayectoria sería posible sin el compromiso de un equipo humano altamente cualificado que sabe conjugar rigor científico, profesionalidad y una atención centrada en la persona. De las 50 personas que iniciaron su actividad, el IVO cuenta hoy con cerca de 1.000 profesionales, entre personal directo e indirecto, que ofrecen una asistencia integral al paciente oncológico, garantizando una cobertura las 24 horas del día y abordando de manera coordinada tanto los aspectos físicos como los psicológicos de la enfermedad», indica Llobart. Como entidad sin ánimo de lucro, el IVO reinvierte todos sus excedentes en mejorar su dotación tecnológica. En este sentido, cuenta con resonancias magnéticas de última generación, un PET-TC digital y una Gammacámara con SPECT-TC, habitaciones de terapia metabólica, una Sala Blanca, que garantiza la elaboración de los medicamentos quimioterápicos en condiciones óptimas de calidad y seguridad y los aceleradores lineales más avanzados. Destaca también la incorporación de tecnología avanzada en el área quirúrgica mediante la adquisición de dos robots Da Vinci Xi, el sistema más innovador en cirugía mínimamente invasiva.

El IVO ha participado en el desarrollo de la mayoría de los nuevos fármacos contra el cáncer comercializados en los últimos 30 años y es uno de los centros nacionales con mayor número de ensayos clínicos en oncología.

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

Ciudad de Castellón

La capital de La Plana cumple 775 años

PREMIO A LA CIUDAD DE CASTELLÓN

P. GIMÉNEZ. CASTELLÓN

Castellón celebra el próximo 8 de septiembre el 775º aniversario de la fundación de la ciudad. Tras los meses de descanso estival, la capital se viste de gala todos los años para conmemorar el día en el que el Rey Jaume I firmó el Privilegio de Traslado de la población del Castell Vell, en la montaña que hoy alberga la ermita de la Magdalena, a la llanura fértil ubicada junto al mar. Y lo hace con un completo programa de actos en los que se profundiza en las raíces y orígenes del Castellón moderno.

En esta ocasión, al tratarse de una efeméride tan especial, a la programación tradicional se suma la exposición del documento original firmado por el propio Rey Jaume I en 1251, que permanecerá en la capital durante dos meses gracias a la cesión temporal por parte del Archivo Nacional. No faltarán citas como la Gala de concesión de

Honores y Distinciones, en la que se otorgan las medallas de la ciudad y, en ocasiones, también se celebran los nombramientos de Hijos Predilectos. Asimismo, se repetirán las visitas históricas teatralizadas, que cada edición gozan de un gran éxito, tanto entre los castellonenses, como entre los visitantes que recibe la capital de la Plana. En las mismas, se escenifica la historia de Castellón de manera muy didáctica y amena.

Y, para éxito rotundo, el espectacular desfile medieval de los Cavallers Templers, que incluye el homenaje a Jaume I junto a su estatua en la avenida que lleva el nombre del que fuera rey de Aragón y fundador de la ciudad o la presentación oficial de la figura de Na Violant d'Hongria por parte de la Germandat dels Cavallers de la Conquesta y su comitiva.

El volteo de campanas del Fadri, la emblemática torre del campanario de Caste-

Las Gaiatas simbolizan el momento histórico de la bajada desde el Castell Vell a la plana

Los castellonenses vuelven a recordar los orígenes de la ciudad durante 9 jornadas

llón, también es imprescindible. Como lo es la gala de entrega de los Premis Ciutat de Castelló, una cita que el actual gobierno municipal ha puesto en valor ubicándola en el programa de unas celebraciones tan importantes para la ciudad como estas. En el evento, celebrado en el histórico Teatro Principal, se reconoce el talento castellonense y todos los años cuenta con actuaciones y representaciones en directo de una elevada calidad artística, por lo que se convierte en el pistoletazo de salida de la amplia agenda cultural de la ciudad.

Fiestas fundacionales

Si bien es cierto que fue el 8 de septiembre cuando el Rei Jaume I firmó el privilegio de traslado de los castellonenses y esa efeméride se conmemora por todo lo alto con un completo programa de actos que se desarrolla a lo largo de varios días, desde 1945, los castellonenses vuelven a recordar los orígenes de la ciudad durante 9 jornadas a partir del tercer sábado de Cuaresma.

En este caso, a los actos que muestran el orgullo de pertenencia y genealogía se suman los más festivos, que realzan el valor del Castellón joven y que llenan las calles de la ciudad de música y diversión durante toda la jornada de la mano de las Gaiatas, las Collas y los mesones.

Del Castell Vell a la plana

La fiesta gira alrededor de las Gaiatas, los monumentos que, con sus trabajadas vidrieras y sus juegos de luces, representan el momento en el que los castellonenses iniciaron el camino del Castell Vell a la plana ayudados por unos bastones sobre los que colgaban unos faroles. Un momento que también queda reflejado en la «Romería de les Canyes», cuando miles de romeros caminan desde la plaza Mayor hasta la ermita de la Magdalena ayudados por una caña adornada con una cinta verde y, por la tarde, regresan a la ciudad en la conocida como «Tornà».

El Desfile de Gaiatas, declarado en 2024 Bien de Interés Cultural, es otro evento imprescindible de las celebraciones. Es el momento en el que las 19 Gaiatas se encienden y se produce un «esclat de llum» en el desvelan sus diseños y sus juegos de luces. Son monumentos artísticos iluminados que simbolizan el bastón y el farol que, según la tradición, utilizaron los antepasados al bajar desde el cerro de la Magdalena hasta la Plana. Tradicionalmente lo encabezan las Reinas de las Fiestas y las cortes de honor, seguidas por los monumentos y comisiones de los distintos barrios.

Y también es básico presenciar el Pregó, que anuncia la llegada de las celebraciones, con la participación de más de 3.000 personas llegadas de toda la provincia; la Nit Màgica, en la que la pólvora recorre cada rincón; el Coso Multicolor, en el que se lanzan 5,5 toneladas de confeti; la Feria Taurina y las masclatás, que cada día citan a las mejores pirotecnias y a miles de vecinos en la plaza del primer Molí.

La alcaldesa de Castellón recibió el galardón que le otorga LA RAZÓN

IX Premios Comunitat Valenciana



PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL



Alicia Martí, Juanfran Pérez Llorca, Mari Carmen del Amo, María José Catalá y Francisco Marhuenda

Retos regulatorios y competitividad industrial

La transformación de plásticos afronta un escenario marcado por la presión regulatoria, el aumento de las importaciones y la necesidad de acelerar la transición hacia una economía circular. Isabel Goyena advierte de que algunas medidas europeas y nacionales «no están consiguiendo los objetivos que buscaban» y están generando efectos indirectos sobre la industria española.

Uno de los ejemplos más claros es el impuesto a los envases plásticos no reutilizables aprobado en 2023. «Las importaciones se han disparado y muchos productos procedentes de fuera de Europa no cumplen los estándares de sostenibilidad», señala la directora general. A pesar de ello, ANAIP considera que existe una oportunidad para reforzar la industria nacional. «Tenemos una industria estratégica, innovadora y sostenible», defiende Goyena, quien apuesta por un marco regulatorio armonizado en Europa que permita proteger la competitividad industrial.

ANAIP

Innovación y liderazgo

PREMIO A LA TRAYECTORIA Y LIDERAZGO EN EL ENTORNO ASOCIATIVO

G. GARCÍA. MADRID

Con casi siete décadas de trayectoria defendiendo a la industria transformadora de plásticos en España, ANAIP se ha consolidado como la principal organización de referencia de un sector estratégico para la economía nacional. Ese recorrido le ha valido el reconocimiento con el Premio a la Trayectoria y Liderazgo en el Entorno Asociativo en los Premios Comunidad Valenciana organizados por LA RAZÓN, un galardón que distingue su labor de representación, apoyo empresarial e impulso de la innovación y la sostenibilidad. «Es un premio a la trayectoria y al liderazgo», afirma Isabel Goyena, directora general de ANAIP. «Es una gran satisfacción recibir este reconocimiento porque supone poner en valor la labor diaria de la asociación durante casi 70 años de historia y el trabajo de todos los profesionales que hemos pasado por ella», explica.

La asociación representa actualmente a un sector formado por más de 3.000 empresas y más de 82.000 trabajadores en toda España. Se trata de una industria integrada en cadenas de valor esenciales para ámbitos como la alimentación, la sanidad, la construcción, la automoción o la agricultura. En la Comunidad Valenciana operan cerca de 600 compañías vinculadas al sector que generan más de 16.000 empleos.

«Nos hace especial ilusión recibir este premio en la Comunidad Valenciana» señala Goyena. «Aquí hay cerca de 600 empresas que fabrican productos plásticos esenciales para muchos sectores y que además contribuyen a la cohesión territorial y al desarrollo económico», añade.

Uno de los aspectos diferenciales de ANAIP es su capacidad para integrar a toda la cadena de transformación de plásticos bajo una misma estructura asociativa. «Somos la única asociación a nivel nacional en la que tienen cabida todos los

materiales plásticos y todas sus aplicaciones» explica su directora general. ANAIP sitúa la cercanía con sus asociados como uno de los pilares fundamentales de su actividad. «Nuestro motor es ser de utilidad y ayudarles en sus desafíos del día a día», resume Goyena.

En un sector compuesto en un 98% por pymes y micropymes, muchas compañías no cuentan con departamentos especializados capaces de abordar todas las exigencias que afectan a la industria. «Muchas empresas no tienen personal para hacer

seguimiento de la normativa o participar en procesos de certificación. Pero nosotros sí tenemos expertos en todas esas áreas», explica. «Queremos que sepan que siempre estamos al otro lado del teléfono cuando necesitan ayuda»

La innovación y la tecnología ocupan también un lugar central en la estrategia de ANAIP. Según Goyena, las empresas transformadoras de plásticos son «empresas muy innovadoras» que trabajan constantemente en el desarrollo de soluciones más sostenibles y eficientes. «Se diseñan productos cada vez más ligeros, que utilizan menos materia prima, incorporan material reciclado y facilitan su reciclabilidad», señala la directora general de ANAIP.

La sostenibilidad se ha convertido en uno de los grandes ejes de la organización. Entre sus iniciativas destaca el Sello de Industria de Plásticos Española y Sostenible, creado para reconocer a las empresas que producen en España bajo criterios medioambientales, sociales y económicos exigentes.

Para ANAIP, este premio representa un reconocimiento colectivo a toda una industria que lleva décadas impulsando la transformación industrial del país. «Gracias a nuestros colaboradores, compañeros y asociados, que son los verdaderos héroes de una industria esencial para nuestra economía», concluye Goyena.

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

La Fundación Oceanogràfic, la Fundación Aguas de Valencia y la Generalitat valenciana han lanzado la «Alianza por el Petxinot», un proyecto que pone en valor el papel del molusco de agua dulce en el ecosistema de l'Albufera, combinando ciencia, gestión del agua y trabajo en red con el territorio.

LA RAZÓN, siempre atenta y sensible a las iniciativas de este cariz ha querido destacar el esfuerzo por la conservación y el ahínco que las instituciones premiadas -junto al pequeño bivalvo- han puesto en la recuperación de l'Albufera, y les ha otorgado el premio a la Conservación de la Biodiversidad.

Este reconocimiento tan especial fue recogido durante la gala por el vicepresidente tercero y conseller de Medio Ambiente, Infraestructuras, Territorio y de la Recuperación Económica y Social, Vicente Martínez Mus; la presidenta de la Fundación Oceanogràfic, Celia Calabuig; y la bióloga, también del Oceanogràfic, Blanca Pérez.

El «petxinot» (Anodonta anatina y Unio mancus) es un molusco de agua dulce en peligro de extinción, estrechamente vinculado al equilibrio ecológico de l'Albufera. Su función es actuar como sistema natural de filtración del agua, contribuyendo a mantener la calidad de este valioso ecosistema.

Durante la presentación de la alianza, celebrada en el Oceanogràfic, se destacó la colaboración entre organismos científicos,

L'Oceanogràfic, Aguas de Valencia y la Conselleria de Medio Ambiente

Depuradoras naturales

PREMIO A LA CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD

G.PALAU. VALENCIA

técnicos y administraciones públicas para impulsar la cría, reproducción y reintroducción de la especie en su hábitat natural.

El «petxinot», también llamado náyade, era habitual en l'Albufera y sus acequias, aunque hoy su presencia es residual debido a la degradación del hábitat, la pérdida de calidad del agua, las alteraciones en los caudales y la llegada de especies invasoras.

Aun así, su impacto ambiental sigue siendo crucial: un ejemplar adulto puede filtrar hasta 50 litros de agua al día, ayudando a estabilizar el sustrato, reducir la suspensión de sedimentos y generar microhábitats que

aumentan la biodiversidad. Hace décadas, en zonas con alta densidad de «petxinots», solo un metro cuadrado del humedal podía filtrar el agua equivalente al de un camión cisterna cada día.

Además de esta labor, el «petxinot» contribuye a estabilizar el sustrato, reduce la suspensión de sedimentos y facilita el asentamiento de otros organismos acuáticos, generando microhábitats que favorecen el aumento de la biodiversidad.

Esta capacidad de filtrar el agua, mantenida de forma continua en el fondo del humedal, favorece el equilibrio biológico del eco-

sistema. Por ello, la pérdida de poblaciones de «petxinot» implica la desaparición de una especie y la pérdida de un proceso natural y fundamental para la salud de l'Albufera.

Compromiso por el ecosistema

Desde 2021, la Fundación Oceanogràfic colabora con la Piscifactoría del Palmar, dependiente de la Generalitat valenciana, para la conservación de la especie. Esta cooperación ha permitido reproducir el «petxinot» en condiciones controladas y abre nuevas fases para su recuperación en el ecosistema. Beatriz Domínguez, coordinadora de la Fundación Oceanogràfic, señala que «este proyecto refleja nuestro compromiso con la protección de organismos menos visibles pero esenciales para la salud del ecosistema».

El proyecto también reconoce el papel clave de administraciones, asociaciones, colectivos locales, regantes y cofradías, demostrando que la recuperación de la especie es posible gracias a un trabajo en red estrechamente vinculado al territorio.

A lo largo del año, la «Alianza por el Petxinot» desplegará acciones de divulgación y sensibilización en los trece municipios de l'Albufera para acercar la figura del «petxinot» a la ciudadanía y promover su protección. Además, se habilitará un laboratorio en el Oceanogràfic donde los visitantes podrán conocer de primera mano el trabajo científico desarrollado en la conservación de esta especie.

Casi 1.500 animales reintroducidos

La Fundación Oceanogràfic ha cerrado 2025 con un balance que afianza su papel como uno de los principales actores en el ámbito de la conservación marina. La entidad ha mantenido una actividad continuada en el rescate de fauna, el seguimiento científico y los programas de sensibilización, articulada a través de la colaboración con universidades, administraciones públicas y entidades de investigación de ámbito nacional e internacional.

Los esfuerzos de recuperación se han traducido también en la reintroducción de 367 animales al medio natural durante 2025, entre caballitos de mar, corales, gallipatos y pintarrojas. Estas cifras elevan el acumulado histórico a 1.485 animales reintroducidos desde el inicio de la actividad de la Fundación, junto a más de un millar de tortugas marinas recuperadas en el ARCA del Mar. Además, a lo largo del pasado año se han desarrollado 26 nuevos proyectos de investigación.



Alicia Martí, Pérez Llorca, Martínez Mus, Celia Calabuig, Blanca Pérez, Francisco Marhuenda y María José Catalá

PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL



Álex Tomás, fundador de Duality Burger, recoge el premio concedido por LA RAZÓN

de transformación de la restauración en los últimos años, obligando a las marcas a replantear procesos y estándares de calidad. En este contexto, Duality Burger ha integrado este canal como una parte esencial de su modelo de negocio desde el inicio.

La atención al cliente se convierte así en un elemento clave para sostener la reputación de la marca. «La atención al cliente lo es todo en restauración. Es uno de nuestros pilares y donde ponemos mucho esfuerzo», afirma el joven emprendedor valenciano. Esa filosofía se traslada también al entorno digital, donde el delivery exige una gestión rápida y eficaz ante cualquier incidencia.

En el caso de Duality Burger, la experiencia del cliente no finaliza en el punto de venta, sino que se extiende hasta la entrega del pedido en el domicilio. «Intentamos que el cliente se sienta arropado por nosotros en todo momento», añade el fundador.

La tecnología al servicio de la trabajo

La evolución del sector ha venido acompañada de una creciente incorporación de herramientas tecnológicas, especialmente en la gestión de operaciones y sistemas de control. Para marcas como Duality Burger, la tecnología es una pieza esencial para garantizar la eficiencia del servicio.

«El delivery es una pata fundamental. Lo entendimos desde el principio, además de que el take away y el delivery funcionan muy bien con nuestro concepto», explica Tomás. La digitalización ha permitido optimizar procesos internos, reducir errores y mejorar los tiempos de entrega. «Tener una buena gestión de las operaciones es imprescindible para minimizar los fallos y llegar a tiempo a casa del cliente», subraya el fundador.

El modelo de Duality Burger refleja una tendencia cada vez más extendida en la restauración: la combinación entre producto sencillo, identidad clara y eficiencia operativa. Un equilibrio que permite crecer sin perder consistencia, especialmente en formatos orientados al delivery.

El reconocimiento obtenido en los Premios Comunidad Valenciana pone en valor no solo el producto, sino también el trabajo diario de un equipo que ha apostado por un modelo basado en la constancia, la cercanía y la calidad. Su modelo refleja una tendencia cada vez más extendida en la restauración contemporánea: la combinación entre producto sencillo, identidad clara y eficiencia operativa. Un equilibrio que permite escalar sin perder consistencia, especialmente en formatos orientados al delivery.

Este premio de LA RAZÓN supone un reconocimiento pone en valor no solo el producto, sino también el trabajo diario de un equipo que ha apostado por un modelo de crecimiento sostenido, pero con el que ya ha conquistado toda Valencia.

Duality Burger se ha consolidado como una de las propuestas más reconocibles dentro del fenómeno del «smash burger» gracias a un concepto sencillo en carta, directo en producto y fuertemente orientado a la experiencia de consumo tanto en local como en delivery. La firma, fundada por Álex Tomás, ha sido reconocida con el Premio a la Excelencia en Delivery y Restauración en los Premios Comunidad Valenciana organizados por LA RAZÓN, un galardón que pone el foco en la calidad del servicio y la capacidad de adaptación de las marcas a los nuevos hábitos de consumo.

Desde su origen, Duality Burger apostó por trasladar a la ciudad un modelo inspirado en la cultura neoyorquina del smash burger, donde la técnica, la rapidez y la calidad del producto son esenciales. «Desde que nacimos, nuestra idea fue traer a la ciudad un concepto de 'burger smash street' al puro estilo neoyorkino. La sencillez en la carta y producto ha sido un valor diferencial que hemos mantenido hasta la fecha», explica su fundador, Álex Tomás.

Esa apuesta por la simplicidad responde a una estrategia centrada en la ejecución y la consistencia del producto. En un sector donde la diferenciación suele venir acompañada de cartas extensas, la marca ha optado por menos referencias y una identidad reconocible en cada pedido.

El reconocimiento recibido en los Pre-

Duality Burger

La excelencia conquista el delivery

PREMIO A LA EXCELENCIA EN DELIVERY Y RESTAURACIÓN

GUILLERMO GARCÍA. MADRID

«Tener una buena gestión de las operaciones es básico para minimizar los errores»

mios Comunidad Valenciana supone, en palabras de su creador, un impulso para todo el equipo. «Este reconocimiento pone en valor el trabajo que hacemos día a día. Para nosotros es fundamental ofrecer la máxima calidad tanto en el local como en delivery, para que estés donde estés disfrutando de nuestras burgers», señala Tomás.

El crecimiento del delivery, donde Duality Burger se puede encontrar a través de Glovo, ha sido uno de los grandes vectores

«Intentamos que el cliente se sienta arropado por nosotros en todo momento»

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

Campofrío

La adversidad como impulso industrial

PREMIO A LA RESILIENCIA INDUSTRIAL

G. GARCÍA. MADRID

Campofrío ha convertido uno de los episodios más difíciles de su historia reciente en un proyecto de reconstrucción industrial con vocación de futuro. La compañía, filial del grupo multinacional Sigma, ha sido reconocida con el Premio a la Resiliencia Industrial en los Premios Comunidad Valenciana organizados por LA RAZÓN gracias al desarrollo del Proyecto Industrial 'Amunt!', una nueva planta de producción de elaborados cárnicos que se levantará en Utiel tras la devastación sufrida por sus instalaciones de Torrent durante la DANA.

El galardón reconoce la capacidad de recuperación de la compañía ante una situación extrema y su apuesta por mantener el empleo, reforzar su presencia industrial en la Comunidad Valenciana y avanzar hacia un modelo productivo más moderno y sostenible. El proyecto supone una inversión de 134 millones de euros y permitirá poner en marcha, a mediados de 2027, un nuevo complejo industrial de referencia para el grupo.

La futura instalación sustituirá a la planta de Torrent, que quedó completamente destruida tras las inundaciones provocadas por la DANA. Aquel episodio puso en riesgo la continuidad de la actividad y afectó directamente a más de 300 trabajadores y sus familias. Sin embargo, desde la compañía aseguran que la respuesta fue inmediata. «Esta no es la primera vez que nuestra resiliencia se pone a prueba», recuerdan desde Campofrío, aludiendo también al incendio que afectó hace más de una década a su fábrica de Burgos y que dio lugar posteriormente a la planta de La Bureba, considerada hoy una referencia industrial en Europa.

Con el proyecto 'Amunt!', Campofrío ha querido trasladar ese mismo espíritu de reconstrucción y superación a la Comunidad Valenciana. El propio nombre elegido para la iniciativa responde a esa filosofía. «Quisimos llamar al proyecto 'Amunt!', una expresión de ánimo en valenciano con la que quisimos energizar a los equipos involucrados y a la compañía en su conjunto con un objetivo claro: materializar la construcción del proyecto en tiempo récord para estabilizar la actividad y devolver el empleo a



Beatriz Server recoge el premio en nombre de la empresa Campofrío

Un proyecto para toda la región

El proyecto 'Amunt!' contará con una planta puntera en digitalización y sostenibilidad, equipada con tecnologías de última generación, paneles solares y sistemas de valorización de residuos para generar biogás. La nueva instalación, prevista para 2027 en Utiel, reforzará la capacidad productiva del grupo Sigma en España, mejorará su adaptación a la demanda europea y contribuirá al desarrollo industrial y económico de la comarca y municipios cercanos.

nuestros trabajadores», explican desde la compañía.

La nueva planta se construirá en el Polígono Nuevo Tollo de Utiel sobre una parcela de 44.000 metros cuadrados y contará con tecnologías de última generación orientadas a optimizar la producción y mejorar la eficiencia operativa. La instalación estará enfocada en la digitalización industrial, incorporando sistemas capaces de trabajar con datos en tiempo real para mejorar la previsión en la toma de decisiones y reforzar la capacidad de adaptación a la evolución de la demanda.

La sostenibilidad es otro de los pilares del proyecto. La futura fábrica integrará medidas destinadas a reducir el impacto medioambiental de la actividad industrial, entre ellas la instalación de paneles solares y sistemas de valorización de residuos para generación de biogás: «La planta está alineada con los compromisos de sostenibilidad del grupo».

Dimensión humana

La ubicación elegida para el nuevo complejo responde también a criterios estratégicos. Utiel permitirá mejorar la conectividad logística y reforzar la proximidad con centros de distribución y empresas auxiliares del sector agroalimentario. Además, desde la compañía destacan el impacto positivo que la planta tendrá sobre el tejido económico de la zona y municipios limítrofes.

La dimensión humana del proyecto ha sido uno de los aspectos más valorados en el reconocimiento otorgado por LA RAZÓN. Desde el primer momento, Campofrío ha insistido en su voluntad de mantener el empleo y garantizar la continuidad de la actividad en la región. «Valencia siempre ha sido un importante núcleo industrial

para el grupo y la región donde se encuentran las 300 personas afectadas», señalan desde la empresa.

El premio ha sido recogido por Beatriz Server, responsable de Recursos Humanos de la planta de Valencia, quien quiso destacar el valor simbólico y empresarial del reconocimiento. «Muchas gracias a LA RAZÓN por la celebración de estos premios, una iniciativa que pone en valor proyectos con impacto real en el territorio y que contribuyen al desarrollo económico y social de la Comunitat Valenciana», afirmó. Server añadió que la compañía recibe este galardón «con una enorme satisfacción» y que supone un impulso para continuar trabajando en la puesta en marcha del proyecto «en los plazos previstos».

La apuesta de Campofrío por la Comunidad Valenciana refuerza además la posición de Sigma como uno de los grandes grupos de alimentación presentes en España. Con más de 3.000 empleados y nueve centros de producción en el país, la compañía se ha consolidado como líder en el sector de elaborados cárnicos.

«Llamamos al proyecto 'Amunt!' porque quisimos energizar a los equipos involucrados»

«Valencia siempre ha sido un núcleo industrial muy importante para nosotros»

PALAU DE LA MÚSICA

Temporada 25-26



LA MÚSICA AMB
MAJÚSCULES

ABONO Y EXTRAORDINARIOS

20 de mayo. 19.30 h.

ABONO 36 - 40/ 30/ 20 €

Christiane Karg, soprano
GÜRZENICH ORCHESTER KÖLN
Andrés Orozco-Estrada, director

22 de mayo. 19.30 h.

Concierto extraordinario - 30/ 23/ 15 €

30 aniversario de La Habitación Roja
LA HABITACIÓN ROJA
ORQUESTA DE VALÈNCIA
Daniel Abad Casanova, director

26 de mayo. 19.30 h.

ABONO 37 - 40/ 30/ 20 €

Ingela Brimberg, soprano
Hanno Müller-Branchmann, barítono
BUDAPEST FESTIVAL ORCHESTRA
Ivan Fischer, director

29 de mayo. 19.30 h.

ABONO 38 - 20/ 15/ 10 €

ORQUESTA DE VALÈNCIA
Renaud Capuçon, director y violín

2 de junio. 19.30 h.

Concierto extraordinario - 80/ 60/ 40 €

LANG LANG, piano

12 y 14 de junio. 19.00 y 18.30 h.

ABONO 39 - 20/ 15/ 10 €

Concierto extraordinario
Thomas Chenhall, bajo-barítono/Don Giovanni
Marco Saccardin, bajo buffo/Leporello
Francesca Pia Vitale, soprano/Donna Anna
Marco Ciaponi, tenor/Don Ottavio

Arianna Vendittelli, soprano/Donna Elvira
Juliette Mey, soprano ligera/Zerlina

Louis Morvan, bajo/Masetto, aldeano,
Don Pedro (Il Commendatore)

CORO DE LA COMUNIDAD DE MADRID
ORQUESTA DE VALÈNCIA

Francesco Corti, director

Benoît De Leersnyder, director de escena

W. A. Mozart Don Giovanni, KV 527

19 de junio. 19.30 h.

ABONO 40 - 30/ 23/ 15 €

Chen Reiss, soprano
ORQUESTA DE VALÈNCIA
Alexander Liebreich, director

03 de julio. 19.30 h.

Concierto extraordinario - 5 €

Antonio Galera, piano
ORQUESTA DE VALÈNCIA
Alexander Liebreich, director

10 de julio. 19.30 h.

Concierto extraordinario - 5 €

Jacquelyn Wagner, soprano
ORQUESTA DE VALÈNCIA
Martín Baeza-Rubio, director

11 de julio. 18.00 h.

Concierto extraordinario - 60/ 45/ 30 €

JOVEN ORQUESTA NACIONAL DE
VENEZUELA
Gustavo Dudamel, director

Dmitri Shostakóvich Sinfonía núm. 7 en
Do mayor, Op. 60 "Leningrado"

CAMBRA AL PALAU

28 de mayo. 19.30 h. 15 €

Renaud Capuçon, director y solista
SOLISTAS DE LA ORQUESTA DE VALÈNCIA

31 de mayo. 19.00 h. 20 €

JERUSALEM QUARTET

7 de junio. 19.30 h. 10 €

Manuel Segarra, violín
David Forés, violonchelo
Doménico Codispoti, piano

11 y 13 de junio. 19.30 y 19.00 h. 10 €

Ángel Luis Sánchez y Ramón Ortega Quero, oboes
Marc Trenel, fagot
Wies de Boeve, bajo
Alfonso Sebastián, cémbalo



Bonificaciones hasta el 50% para diferentes colectivos comprando en las Taquillas del Palau.

Esta programación es susceptible de modificaciones.

Consulta las condiciones generales de compra y uso en: www.palauvalencia.com

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA



María del Carmen Sandoval recoge el premio como directora del Colegio Internacional de Levante

Sobre el Colegio Internacional de Levante

El Colegio Internacional de Levante es un centro privado y bilingüe situado en la urbanización Calicanto, a veinte minutos de Valencia. Fundado en 1970, forma parte desde 1994 de la Institución Internacional SEK. Imparte formación desde Educación Infantil hasta Bachillerato y ofrece distintos programas del Bachillerato Internacional. Su modelo combina excelencia académica, innovación pedagógica y formación internacional, con atención al desarrollo personal del alumnado. Cuenta con instalaciones deportivas, espacios de aprendizaje vinculados a la naturaleza y programas internacionales de intercambio e inmersión lingüística.

bles, críticos y comprometidos», explica Carmen Sandoval. Esta dimensión internacional también se refleja en los programas educativos y culturales a los que acceden los alumnos gracias a la red SEK, como la Green Week en Costa Rica, la Ski Week en Chile y Europa, el programa SEK/IES Bridge Program en Florida o las estancias de inmersión lingüística en Reino Unido y Estados Unidos. La directora señala que esta proyección internacional es uno de los aspectos más valorados por las familias. «Hoy en día, es fundamental que los niños sean conscientes de que viven en un mundo globalizado e interconectado».

El entorno natural del centro también juega un papel importante: el colegio cuenta con espacios como el huerto escolar y el minizoo, donde los alumnos aplican conocimientos adquiridos en el aula y desarrollan respeto por la naturaleza y los animales. Esta filosofía se completa con instalaciones deportivas que incluyen campo de fútbol, pistas de pádel y tenis, cancha de baloncesto, piscina semiolímpica y polideportivo multiusos con teatro. A ello se suman servicios orientados al bienestar de los estudiantes y sus familias, como comedor con cocina propia, departamento médico durante toda la jornada escolar y rutas de transporte escolar con conexión con Valencia y municipios cercanos.

El reconocimiento como Mejor Centro Educativo de la Comunidad Valenciana supone, para toda la comunidad educativa, un respaldo al trabajo realizado durante años. Carmen Sandoval considera que el galardón representa «el compromiso compartido de toda nuestra comunidad educativa» y destaca «el esfuerzo conjunto de profesores, alumnos y familias».

Colegio Internacional de Levante

Educación sin fronteras

PREMIO AL MEJOR CENTRO EDUCATIVO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

La educación vive una transformación constante. Las familias buscan proyectos capaces de combinar excelencia, innovación y una formación internacional que prepare a los alumnos para un entorno global. Así, el Colegio Internacional de Levante ha consolidado una propuesta que pone el foco tanto en el desarrollo académico como en el crecimiento personal.

Ubicado en plena naturaleza, en la urbanización Calicanto y a veinte minutos de Valencia, el centro forma parte desde 1994 de la Institución Internacional SEK, con más de 130 años de experiencia educativa y presencia en 17 países. Sus orígenes se remontan a 1970, cuando nació como Colegio Calicanto por iniciativa de un grupo de profesionales de la educación. Para Carmen Sandoval, directora del Colegio Internacional de Levante, una de las claves ha sido «mantener una metodología adaptada a los nuevos tiempos sin perder la esencia educativa. El trabajo individual y cooperativo, junto con el aprendizaje experimental, forman parte de una propuesta que sitúa al alumno en el centro».

El colegio imparte formación desde el primer ciclo de Educación Infantil hasta Bachillerato y, desde 2018, ofrece el Programa del Diploma del Bachillerato Internacional, que permite escoger entre el itinerario nacional o internacional. A ello se

«Es fundamental que los niños entiendan que viven en un mundo globalizado e interconectado»

«Perseguimos la formación de ciudadanos sensibles, críticos y comprometidos»

suman el Programa de la Escuela Primaria y el Programa de Años Intermedios del Bachillerato Internacional, configurando una continuidad formativa de los 3 a los 18 años.

Formación conectada con el entorno

Más allá de los contenidos académicos, el Colegio Internacional de Levante apuesta por una formación integral, donde la multiculturalidad, el pensamiento crítico y la capacidad de adaptación son pilares de un proyecto que busca preparar a los estudiantes para un mundo interconectado. «La educación de nuestros colegios persigue la formación integral de ciudadanos sensi-

Doctora Patricia Martínez

Precisión y naturalidad

«Entiendo la cirugía estética como una combinación de técnica, criterio médico y sensibilidad estética». Con esta idea como punto de partida, la Dra. Patricia Martínez ha construido una trayectoria marcada por la búsqueda constante de la naturalidad y el equilibrio en cada intervención.

Su enfoque no se limita al resultado visible, sino que se adentra en el impacto emocional que tiene en sus pacientes, a quienes acompaña con una mirada cercana y exigente. Desde sus primeros pasos en medicina, tuvo claro que su vocación estaba ligada a mejorar la calidad de vida de las personas. Con el tiempo, esa inquietud se transformó en una especialización concreta: la cirugía facial. «El lifting cérvico-facial me atrajo especialmente porque permite lograr resultados muy visibles pero, al mismo tiempo, elegantes y naturales», explica. La complejidad de esta técnica, una de las más exigentes dentro de la cirugía estética, supuso un reto que decidió asumir con determinación.

En ese camino, la figura de su mentora, la doctora Concha Albert, fue clave para orientar su desarrollo. A partir de ahí, Patricia Martínez ha ido consolidando un estilo propio basado en la precisión quirúrgica y en una escucha activa del paciente. «Necesito

entender sus inquietudes», afirma, dejando claro que el proceso comienza mucho antes del quirófano. Así, su consulta se define por este enfoque personalizado, donde cada caso se estudia con detenimiento para evitar resultados artificiales. «Mi principal objetivo es ofrecer resultados armónicos y naturales, respetando siempre la identidad de cada paciente», subraya. Esta filosofía se traduce en intervenciones que buscan realzar, no transformar, y en decisiones médicas guiadas por el equilibrio.

El valor del criterio y la honestidad
Más allá de la técnica, la doctora pone el acento en aspectos que considera fundamentales para destacar en su especialidad: la formación continua, la experiencia quirúrgica y el dominio de nuevas técnicas son imprescindibles, pero no suficientes. «En cirugía facial, menos es más, y saber dónde está el equilibrio marca la diferencia». Esta idea de contención se complementa con una comunicación clara y honesta.

Para la doctora, el acto médico implica

responsabilidad y transparencia: evitar expectativas irreales y construir una relación de confianza forma parte del tratamiento. Para ello es «clave la honestidad en la consulta y una comunicación clara».

La forma de entender la profesión de la Dra. Patricia Martínez se aleja de cualquier planteamiento superficial, porque la cirugía estética, insiste, «tiene un componente emo-

cional profundo. Mejorar la imagen puede traducirse en una mejora directa en la autoestima y en la vida cotidiana de los pacientes. Por eso, mi trabajo no termina con la intervención, sino que se prolonga en el seguimiento y en la evolución de cada caso».

El reconocimiento con el Premio Excelencia en Lifting Cérvico-Facial llega como consecuencia de este compromiso sostenido. «Es un reconocimiento muy importante al trabajo de muchos años y a la dedicación diaria». Sin embargo, lejos de interpretarlo como un punto de llegada, lo asume como «un estímulo para mantener el nivel de exigencia».

En paralelo, la Dra. Patricia Martínez identifica desafíos claros en su especialidad. Uno de los principales es la banalización de la cirugía estética y la desinformación que rodea al sector. «Es fundamental que los pacientes estén bien informados y acudan a profesionales cualificados», advierte. La seguridad y el criterio médico se convierten así en pilares irrenunciables. Su propio reto, pero, pasa por seguir evolucionando sin perder la esencia. La incorporación de nuevas técnicas y la mejora constante forman parte de su día a día. «Mi mayor objetivo es ofrecer la excelencia en la cirugía de lifting cérvico-facial», concluye, reafirmando una línea de trabajo basada en la precisión, la naturalidad y el respeto por cada paciente.

«Entiendo la cirugía estética como una combinación de técnica, criterio y sensibilidad»

«En cirugía facial, menos es más, y saber dónde está el equilibrio marca la diferencia»

Autorretrato

Soy una cirujana comprometida con la excelencia y profundamente enfocada en el detalle. Entiendo mi trabajo como una responsabilidad hacia cada paciente, no solo desde el punto de vista técnico, sino también humano. Me motiva mejorar la calidad de vida de las personas, ayudarlas a sentirse mejor consigo mismas sin perder su esencia. Creo en la formación continua, en la evolución constante y en la honestidad como base de cualquier relación médico-paciente. Disfruto diseñando cada tratamiento de forma personalizada, buscando siempre la naturalidad. Para mí, la verdadera satisfacción está en lograr resultados que se integren de forma armónica y respetuosa con cada identidad.

Patricia Martínez,
junto a Pérez Llorca,
María José Catalá y
Francisco Marhuenda



ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

Murprotec

Tecnología al servicio del bienestar

Con más de 70 años de trayectoria en Europa y más de 25 en España, Murprotec se ha consolidado como la empresa líder especializada en el tratamiento definitivo de las humedades estructurales y la mejora de la calidad del aire interior. Una especialización que, unida a una fuerte apuesta por la innovación tecnológica y la investigación, le ha valido el reconocimiento con el Premio a la innovación tecnológica por la central de tratamiento de aire en los Premios Comunidad Valenciana, organizados por LA RAZÓN.

El galardón reconoce una tecnología que refleja la filosofía de trabajo de la compañía: ofrecer soluciones eficaces, sostenibles y orientadas al bienestar de las personas. «La Central de Tratamiento de Aire representa precisamente esa filosofía, ya que es una tecnología avanzada capaz no solo de combatir la humedad por condensación, sino también de mejorar la calidad del aire interior», explica Valentín Ballesteros, director de Murprotec en Levante. El galardón reconoce una tecnología que refleja la filosofía de trabajo de la compañía: ofrecer soluciones eficaces, sostenibles y orientadas al bienestar de las personas. «La Central de Tratamiento de Aire representa precisamente esa filosofía, ya que es una tecnología

PREMIO A LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA POR LA CENTRAL DE TRATAMIENTO DE AIRE

G. G. MADRID

avanzada capaz no solo de combatir la humedad por condensación, sino también de mejorar la calidad del aire interior», explica Valentín Ballesteros, director de Murprotec en Levante.

Para Ballesteros, uno de los principales valores diferenciales de la compañía es su grado de especialización. «Llevamos décadas dedicándonos exclusivamente al tratamiento de humedades estructurales y a la mejora de la calidad del aire interior. Esa experiencia nos ha permitido desarrollar soluciones altamente eficaces y un modelo de trabajo integral», señala.

Ese modelo abarca todas las fases del proceso: desde el diagnóstico técnico especializado hasta la ejecución y seguimiento posterior de cada tratamiento, siempre mediante equipos propios y soluciones adaptadas a cada caso. «No vendemos productos, vendemos un servicio integral», resume el director de Murprotec en Levante. Ade-

«En nuestro sector tratamos problemas que afectan al bienestar y a la salud»

«En Murprotec no vendemos productos, vendemos un servicio integral»

Valentín Ballesteros recoge el premio concedido a Murprotec

más, la compañía ofrece garantías de hasta 30 años respaldadas.

La Central de Tratamiento de Aire incorpora sistemas inteligentes de monitorización y control remoto que permiten gestionar de manera eficiente la calidad del aire interior. Más allá de combatir la humedad por condensación, esta tecnología contribuye a reducir la presencia de agentes perjudiciales para la salud.

«La tecnología es hoy una herramienta clave para ofrecer soluciones más eficaces, sostenibles y adaptadas a las necesidades reales de las viviendas y edificios», afirma Ballesteros. Por ello, Murprotec mantiene una apuesta por la innovación aplicada tanto a sus tratamientos como a sus procesos internos, incorporando avances en digitalización, automatización y monitorización.

Especialización y experiencia

Junto a la innovación tecnológica, la atención personalizada constituye otro de los pilares fundamentales de Murprotec. «En nuestro sector no tratamos únicamente una patología constructiva; tratamos problemas que afectan directamente al bienestar, la salud y la calidad de vida de las personas», explica Ballesteros. Por ello, la empresa apuesta por un acompañamiento integral desde el primer contacto con el cliente hasta el seguimiento posterior al tratamiento.

El director de Murprotec en Levante destaca además que muchas personas llegan a la compañía «desesperadas porque no saben cómo acabar con el calvario de las humedades estructurales». De ahí la importancia de ofrecer diagnósticos rigurosos y soluciones que aporten tranquilidad.

Ese compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente se refleja en la valoración de quienes han confiado en la empresa. Por eso, para Valentín Ballesteros, este premio supone también un reconocimiento colectivo. «Nos gustaría compartirlo con todo el equipo humano de Murprotec, especialmente con el equipo de Levante, cuyo compromiso diario hace posible seguir creciendo e innovando», concluye.

Murprotec se ha convertido en una referencia europea, pero más allá de los reconocimientos, la compañía mantiene su compromiso con la innovación y contribuir a crear espacios interiores más saludables. Por ello, para Valentín Ballesteros, este galardón representa un reconocimiento al trabajo diario de todo el equipo humano de la compañía, especialmente del equipo de Levante. «Premios como éste nos animan a seguir investigando y desarrollando tecnologías que contribuyan a crear espacios interiores cada vez más saludables y sostenibles», concluye.



PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL

IX Premios Comunitat Valenciana



Sobre Centro Odontológico Valenciano

Centro Odontológico Valenciano es una clínica especializada en atención bucodental integral fundada en 2018. El centro combina tecnología avanzada, formación continua y atención personalizada con el objetivo de ofrecer tratamientos eficaces y adaptados a las necesidades de cada paciente. Además de su actividad clínica, participa en iniciativas formativas vinculadas al sector odontológico y estético, incluyendo formaciones especializadas en armonización orofacial. La clínica basa su filosofía en la confianza, la cercanía, la calidad asistencial y la innovación constante aplicada al bienestar de sus pacientes.

El doctor Cristian Arnaudo recoge el galardón a la mejor clínica odontológica

Centro Odontológico Valenciano

Confianza que evoluciona

PREMIO MEJOR CLÍNICA ODONTOLÓGICA

La odontología actual exige mucho más que un tratamiento eficaz. La confianza, la cercanía y la capacidad de acompañar al paciente durante todo el proceso se han convertido en elementos fundamentales dentro de un sector cada vez más avanzado y competitivo. Y esta es, precisamente, la filosofía sobre la que Centro Odontológico Valenciano ha construido su crecimiento desde 2018. «Queremos que nuestros pacientes se sientan como en casa, que entiendan su tratamiento y que sepan que están en buenas manos», explica Cristian Arnaudo, director médico, CEO y fundador de la clínica. Una manera de entender la odontología donde la atención personalizada y el bienestar del paciente tienen el mismo peso que la tecnología o la innovación clínica.

El Premio Mejor Clínica Odontológica 2026 reconoce esta evolución constante

basada en la calidad asistencial, la honestidad y la confianza. «Después de años de esfuerzo y trabajo constante, recibir este reconocimiento nos hace sentir muy orgullosos», destaca Cristian Arnaudo.

La clínica inició su trayectoria a través del traspaso de un centro ya existente con el objetivo de ofrecer un servicio más cercano, profesional y adaptado a las necesidades reales de cada paciente. Desde entonces, Centro Odontológico Valenciano ha ido incorporando nuevas tecnologías, ampliando tratamientos y reforzando su equipo médico sin perder la esencia que ha definido el proyecto desde sus inicios. Por ello, la inversión constante en innovación y formación forma parte de la estrategia de crecimiento de la clínica. Centro Odontológico Valenciano apuesta por integrar técnicas avanzadas y herramientas tecnológicas que permitan ofrecer tratamientos más precisos, cómodos y eficaces para el paciente.

Sin embargo, Cristian Arnaudo insiste en que la tecnología solo tiene sentido cuando mejora realmente la experiencia asistencial. La prioridad sigue siendo ofrecer un trato humano, transparente y personalizado en cada fase del tratamiento. «Desde el inicio hemos tenido claro que la confianza, la transparencia y la honestidad son fundamentales», señala el director médico de la clínica.

Formación continua del equipo

Además de su actividad asistencial, la clínica se ha convertido también en un espacio orientado a la formación profesional dentro del ámbito odontológico y estético. Sus instalaciones han acogido diferentes cursos y actividades especializadas, entre ellas formaciones en armonización orofacial impartidas por profesionales como Agustín Costa.

El objetivo es mantenerse actualizados en un sector que evoluciona constantemente y donde los pacientes demandan cada vez tratamientos más avanzados, cómodos y personalizados. Así, uno de los grandes retos de Centro Odontológico Valenciano es precisamente adaptarse a esta evolución tecnológica sin perder cercanía ni calidad asistencial. «El aumento de la competencia y las nuevas exigencias de los pacientes obligan a mantener estándares cada vez más altos tanto a nivel técnico como humano», asegura el CEO, y añade que, «el crecimiento debe ir siempre acompañado de una atención individualizada y de una relación de confianza duradera con cada paciente».

Crecer sin perder la esencia

Los planes de futuro de la clínica pasan por seguir incorporando nuevas tecnologías y ampliar servicios que permitan mejorar la experiencia y los resultados de los tratamientos. La especialización y el refuerzo del equipo médico continuarán siendo dos de las grandes prioridades del centro, junto con la apuesta permanente por la formación continua. «El valor humano es clave en

«Queremos que los pacientes se sientan en casa y sepan que están en buenas manos»

«El valor humano es clave en nuestro trabajo; ahora el objetivo es crecer con los principios intactos»

nuestro trabajo», afirma Cristian Arnaudo. Por ello, la clínica quiere seguir evolucionando sin renunciar al modelo de atención cercana y personalizada que ha acompañado al proyecto desde sus inicios. «El objetivo es continuar creciendo manteniendo intactos los principios sobre los que se ha construido Centro Odontológico Valenciano: confianza, calidad asistencial y compromiso con cada paciente».

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

APSA

Derribando estigmas sobre la discapacidad

PREMIO A LA INCLUSIÓN SOCIAL

ALMUDENA AGULLÓ. ALICANTE

Corría el año 1961, cuando, un grupo de padres y madres con hijos con discapacidad intelectual decidieron crear la asociación APSA. En 2026, es decir, coincidiendo con su 65 aniversario, la ONG es un referente nacional en la atención a personas con diferentes capacidades, a las que acompañan a lo largo del principio hasta el final de sus días para mejorar al máximo su calidad de vida.

¿Por qué? Porque atienden y ayudan a ciudadanos que no pueden llevar una vida autónoma. Y ellos y sus familiares tienen, de hecho, en APSA un soporte, un gran apoyo en lo tangible, sus servicios, e intangible, es decir, lo emocional.

De ámbito provincial, APSA tiene ahora 350 personas en plantilla, de las que el 50 por ciento tienen alguna discapacidad. Su inserción laboral es una prueba fehaciente de que,

con el asesoramiento y formación necesaria, las personas a las que atiende APSA son perfectamente capaces de trabajar. «Uno de nuestros cometidos es la detección precoz de cualquier tipo de alteración o riesgo en el desarrollo infantil y, por eso, tenemos unidades de atención temprana en el Hospital Doctor Balmis de Alicante y en el Hospital Provincial», explica Isabel Manero -conocida como Nito Manero-, presidenta de APSA. Algunas de esas alteraciones pueden afectar al desarrollo motor de los bebés o manifestarse en forma de Síndrome de Down.

En total, APSA cuenta con siete centros de atención temprana para personas con edades comprendidas entre los cero y los 16 años, edad a la que «legalmente ya se puede trabajar, pero con una discapacidad intelectual es difícil que eso ocurra», agrega Nito Manero. APSA atiende a 900 niños, y tras los 16 años, les sigue llevando de la mano. El

«Las alegrías y las penas de las personas a las que acompañamos son nuestras»

«El 60 por ciento de los que se forman en la UMH encuentran empleo»

número de personas que reciben su asistencia es de 2.000. «En la primera etapa de atención, trabajamos también el acompañamiento a familiares para ayudarles en la gestión emocional y para que puedan trasladar a casa la intervención que los bebés reciben en APSA; hay que tener en cuenta que los padres y las madres deben elaborar el duelo de las expectativas sobre su maternidad y paternidad; es un proceso difícil y duro», añade.

APSA se nutre de fondos de todas las administraciones, incluyendo entre sus fuentes de ingresos ayudas europeas, así como donaciones de particulares y de empresas; también dispone de recursos económicos gracias a las aportaciones de las obras sociales de entidades financieras.

«El asesoramiento por parte continúa durante la etapa juvenil», agrega Manero para añadir que «en la asociación somos una gran familia». Es precisamente el grado de compromiso e implicación de los profesionales que trabajan en APSA una de sus señas de identidad.

«Las alegrías y las penas de las personas y familias a las que acompañamos son también las nuestras; a veces lamentablemente sufrimos pérdidas y es muy, muy duro», explica el gerente de APSA, Francisco Giménez. Para evitar la cosificación y luchar contra los estigmas y los mitos, la asociación define a las personas con discapacidad como aquellas que requieren apoyos para el desarrollo de su vida normal. A partir de los 16 años, continúa el acompañamiento para que realicen un trabajo convencional u otra actividad diaria en un centro ocupacional.

«Contamos con la Cátedra de la Universidad Miguel Hernández de Elche de Discapacidad y Empleabilidad y el 60 por ciento de personas que han pasado por ella salen con trabajo. Se forman por ejemplo en trabajos relacionados con la logística o como auxiliares de oficina», añade Giménez. Otro de los proyectos de inserción laboral y social de APSA es «For and from», un programa desarrollado junto al grupo Inditex; la plantilla de la tienda de complementos de ese nombre -con productos de otras temporadas- está formada íntegramente por personas con discapacidad. «Es un claro ejemplo de que la inclusión es posible; uno de los establecimientos 'For and from' está en San Vicente del Raspeig, en Alicante, y está gestionado por APSA», agrega Giménez.

Entre las grandes novedades de la asociación, Giménez explica que se ha incorporado la atención en la etapa denominada sénior; una iniciativa para mayores de 65 años para evitar que estén solos en sus casas y lograr que, con el ejercicio físico y la compañía, sigan teniendo calidad de vida.

Sin duda, lo más gratificante para el equipo humano de APSA es ofrecer oportunidades de mejora y transformar las vidas de muchas personas, y de sus familias; y lo más duro, el coste emocional que les supone hacer que la sociedad sea cada día un poco mejor y la dificultad de obtener recursos para sus proyectos.

La presidenta de Apsa, Nito Manero, y su gerente, Francisco Giménez, en la gala





¿Quieres formar parte del Club de Negocios más exclusivo de Valencia?

De la mano de Cámara Valencia, con todos los productos y servicios que ofrece, empresas de cualquier tamaño, sector o actividad que tienen inquietud por crecer y mejorar se convertirán en líderes empresariales y de opinión a nivel nacional e internacional.

*La **experiencia** al servicio de las empresas y de la sociedad*

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA



Gil María Campos Alabau, presidente de Desempantallados, recogió el premio

ser la llegada de la tecnología a clase y observan, al final, todos los efectos que está produciendo en sus hijos. Porque los pequeños comienzan a dormir mal o poco, en clase no estudian, ven vídeos porno o películas, niños que están enganchados, acoso entre los menores... Todo un desastre que las familias detectan en los colegios donde han ido sus hijos toda la vida y que comienzan a denunciar», relata el presidente de Desempantallados. «No encuentran respuestas, nadie actúa ante estos hechos y las familias viven un completo sufrimiento», argumenta.

Por ello, nació una asociación que se dedica, sobre todo, a apoyar a estas familias que pelean por la eliminación del uso de ordenadores, tabletas y móviles en el aula. «Hace unos días vino un padre a darnos las gracias por todo lo que estamos haciendo. Ya en 2018 alertó de la situación de su hijo, enganchado a los dispositivos», relata.

Desde hace años, Desempantallados asesora también a las instituciones públicas - «de todos los colores y partidos políticos», señala Campos Alabau- para defender una educación más tradicional, basada en los libros de texto y el bolígrafo, que deje de lado el uso excesivo de las pantallas. Algo que ellos, defienden, no les hace ir contra la digitalización. «Ha sido un proceso muy duro. Empezaron a tratarnos de trogloditas, pero los que formamos la asociación somos personas altamente desarrolladas en el mundo de la tecnología, pero no la queremos en el colegio. Estamos luchando contra un gigante, no sólo económico, sino también que consigue una ingente cantidad de datos de nuestros hijos. Y nuestros colegios de toda la vida son cómplices de este proceso», añade.

«Hace tres años, nos consideraban unos locos. Se pensaba que la brecha digital era tener o no tener un dispositivo móvil. Pero la verdadera brecha digital hoy en día es que se tenga un colchón familiar que respalde el menor cuando se enfrenta a esa realidad. Ahora, pasado este tiempo, vamos recibiendo el reconocimiento por ese trabajo en favor de la salud y la seguridad de nuestros hijos. Trabajamos por el bien de la sociedad», asevera Gil María Campos Alabau.

Por todo ello, agradece el galardón de LA RAZÓN, por dar «visibilidad» a un proyecto que tiene como objetivo apoyar a las familias. «Peleamos para que se aplique la normativa y la legislación, que dejen de obligar a que tengamos que comprar ordenadores a los niños», asegura. Y es que, pese al paso de los años y un trabajo cada vez más incansable, siguen luchando por la salud de los más pequeños. «Al final, somos familias que ayudan a familias», sostienen. Una tarea que bien merece reconocimiento.

Desempantallados

La lucha contra el uso del ordenador en el aula

PREMIO A LA EDUCACIÓN Y PROTECCIÓN DE LA INFANCIA Y LA ADOLESCENCIA

NOELIA CAMACHO. VALENCIA

Si no quieres perder a tus hijos dentro de una tableta, únete a nosotros. Es la premisa con la que trabajan desde la asociación Desempantallados, una entidad que desde hace unos años apuesta por frenar lo que consideran una «digitalización descontrolada» en las aulas. Corría el año 2020 y algunos padres de alumnos del sistema educativo de la Comunidad asistieron a un proceso de digitalización que no les convencía. Argumentaban que llenar las clases de ordenadores y tabletas e impartir la docencia de forma exclusiva mediante estos dispositivos afectaba a la salud, la seguridad, y la formación de los más pequeños, pero también de los adolescentes.

Fue casi el boca a boca. La preocupación de unas familias que iban viendo como el uso de este tipo de aparatos digitales había cambiado el carácter de sus hijos fue el germen de una entidad que, en 2023, se configuró definitivamente como asociación y que hoy en día trabaja codo con codo con las administraciones públicas para modificar la legislación e ir reduciendo el uso de estos dispositivos.

Porque Desempantallados, que denuncia esa digitalización descontrolada, urge a una norma de Seguridad y Salud que permita la formación en competencias digitales, pero que no produzca el «desastroso deterioro que hemos visto en la educación y en la vida de los niños y sus familias y en la conviven-

«Hace unos años nos consideraban unos locos. Ahora reconocen nuestro trabajo»

cia en las aulas», señalan sus responsables. Su presidente es Gil María Campos Alabau, quien en nombre de las múltiples familias que componen Desempantallados recogió el Premio LA RAZÓN Comunidad Valenciana a la Educación y Protección de la Infancia y la Adolescencia.

¿De dónde nace un proyecto que, además, está implantando en diversas autonomías del Estado? «El germen fue precisamente ver cómo esas familias, a las que les habían prometido lo maravilloso que iba a

«Peleamos contra un gigante, no sólo económico, que coge datos de nuestros hijos»

PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL

Institut Valencià de Conservació, Restauració i Investigació

Salvadores del patrimonio tras la dana

Tenían experiencia porque habían realizado algún que otro simulacro. Diez años formándose en el ámbito del cuidado del patrimonio en situaciones de emergencia que, sin embargo, el 29 de octubre de 2024, el día de la trágica riada que asoló Valencia, se tornó en una realidad. Los profesionales del Institut Valencià de Conservació, Restauració i Investigació (IVCR+i), capitaneados por su directora, Gemma Contreras, se convirtieron en auténticos guardianes de los archivos, las esculturas, las imágenes religiosas, los tapices y las obras de arte que la riada se llevó por delante. Han sido ellos los que, en este año y medio, se han encargado de intentar rescatar del barro y el fango todos aquellos documentos y piezas artísticas que sufrieron las consecuencias de la terrible riada.

Tanto es así que ya los primeros días tras la dana cogieron una furgoneta y se recorrieron los municipios afectados para rescatar, sobre todo, muchos de esos archivos, en su mayoría municipales, que, como bien cuenta la propia Contreras, «hubieran acabado en la basura». Desde entonces, han trabajado incansablemente por recuperar esos objetos y devolverlos a la vida. «Lo principal que hicimos esos días fue secarlos y limpiarlos del barro, si no se hubieran perdido», señala la directora del IVCR+i. Para ello, les llegaron a ceder, incluso, las instalaciones de Feria Valencia, donde durante meses estuvieron secando esos archivos que son la memoria viva de los municipios. Pero no solo eso. También se han ocupado de retablos de las iglesias y parroquias afectadas, han devuelto el esplendor a imágenes religiosas como el Cristo de Paiporta (Valencia), que hace escasas semanas devolvieron, y han intentado que las obras de arte pertenecientes a la Colección de Arte Contemporáneo de la Generalitat, aquellas que se guardaban en una nave en Riba-roja de Túria, se curaran de los posibles daños ocasionados por el agua.

Cualquier esfuerzo ha sido necesario para trabajar en la recuperación de un patrimonio que sintió las consecuencias de la dana. «Hasta el momento, llevamos recuperados, más o menos, el 75% de los libros y documentos, nos quedan el archivo municipal

PREMIO A LA RECUPERACIÓN DEL PATRIMONIO TRAS LA DANA

NOELIA CAMACHO. VALENCIA



Alicia Martí, Juanfran Pérez Llorca, Gemma Contreras, Blanca Camarena, Francisco Marhuenda y María José Catalá

La dureza de los primeros días

«En los días posteriores a la dana, pudimos ir a los municipios para intentar rescatar, sobre todo, los archivos y documentos. Iba con la furgoneta del instituto y por eso podíamos entrar. Desde el primer momento, los profesionales del IVCR+i se pusieron manos a la obra. Siempre protegidos con equipos de seguridad, pero algunos tuvieron algunos problemas de salud al tratar con esos archivos mojados. Pero seguimos trabajando. Fue duro, pero había que hacerlo».

de Aldaia y el de Massanassa. Lo primordial era estabilizar todos esos documentos, que estaban impregnados de barro y fango. También estamos trabajando en el Palacio de Cervelló, donde estamos recuperando el archivo de la Federación Sindical de Arroceros de España. Este es un archivo muy significativo porque contiene 400 planos que hemos salvado y que, con ayuda del Instituto Cartográfico, vamos a escanear para que queden totalmente documentados», asegura Contreras.

Pero los técnicos del Institut Valencià de Conservació, Restauració i Investigació tra-

bajan también en Castellón, donde ya han terminado la recuperación de cinco piezas textiles. En la agenda está recoger otros tres grandes murales de la Iglesia de Chiva, también de la de Algemesí o cuidar esculturas de Paiporta y Picanya... En definitiva, una extensa tarea que, según Contreras, seguirán realizando en los próximos meses. «Durante todo 2027 es seguro que seguiremos trabajando en la recuperación de todo aquello afectado por la dana. Incluso, se puede extender a 2028, pero lo que sí es una realidad es que el año que viene seguiremos trabajando en la recuperación del patrimonio dañado por la dana», afirma.

Y, aunque la urgencia siempre ha sido eliminar el barro de todas las piezas, en muchos casos el IVCR+i ha aprovechado que las expertas manos de sus profesionales son extraordinarias para, además, restaurar algunas de esas imágenes religiosas.

Porque si algo señala la directora del instituto es el agradecimiento que han recibido por parte de muchos ciudadanos que han podido volver a ver procesionar a los patronos de sus pueblos o han podido rezarles a esas imágenes que significan mucho. «El día

que entregamos el Cristo de Paiporta, ya recuperado, en un momento vimos a dos personas rezándole. Ahí me emocioné porque siempre digo que no sólo recuperamos obras de arte o archivos, son sentimientos, forman parte del patrimonio sentimental de las personas. Y, después de una tragedia como la que han vivido, es muy reconfortante ver que el trabajo del instituto vale para mucho», asevera.

De momento, la gran parte de los esfuerzos del IVCR+i están centrados en la recuperación de ese patrimonio que se vio afectado el 29 de octubre de 2024. Pero no hay que olvidar que, en su día a día, son los mejores expertos en conservación y restauración de la Comunidad, algo que les ha llevado a ser partícipes de la recuperación de grandes joyas del arte o de importantes esculturas y documentos. Pero su prioridad son las piezas devastadas por la riada.

Por todo ello, agradecen el galardón de LA RAZÓN por su contribución a la recuperación del patrimonio tras la dana. Un trabajo incansable y casi anónimo que no va a parar.

«No sólo son obras de arte o archivos, son también los sentimientos de las personas»

«Llevamos rescatados ya el 75% de los libros y los documentos, nos quedan algunos archivos»

ESPECIAL PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA

Sebastián Mora

Las medallas, de la pista al pueblo

PREMIO DEPORTE

DAVID SOLER CRESPO. VALENCIA

«Mis ídolos no son Induráin ni Perico, sino mi padre, un ciclista máster»

Sebastián Mora ha ganado 15 medallas entre siete podios en Mundiales y ocho en Europeos de Ciclismo en pista, pero en casa solo tiene dos: «El segundo campeonato de Europa y el primero del mundo». El resto las tiene repartidas por Vila-real, su ciudad, y la provincia de Castellón: una en una clínica de fisioterapia, otra en un bar de almuerzos, otra en una pizzería donde queda para salir en bicicleta con los amigos y otra en un restaurante en Eslida. «Las he dado para que las pueda disfrutar la gente, si las tengo en casa al final solo las disfruto yo y quiero hacer partícipe a quienes me han apoyado tanto», dice. Ese es el carácter de una de las figuras

«El proyecto FER es una familia y da renombre, todo deportista valenciano quiere estar ahí»

más exitosas del ciclismo español en una categoría, la de pista, poco reconocida a nivel nacional. «Conocemos mucho el ciclismo pero el de pista no es tan conocido como en Bélgica, Holanda o Inglaterra», admite. A él, la bicicleta le acompañó desde pequeño.

«Al final uno empieza por juego, en la provincia de Castellón y en Vila-real es fácil y siempre me ha gustado desplazarme en bicicleta». Un ambiente ciclista que «se vive» especialmente en la provincia de Castellón, tierra de montañas y paisajes idóneos para el deporte y donde vive y entrena cada día para seguir mejorando.

Una costumbre que le viene de familia. «Mi padre fue ciclista máster y siempre se ha visto mucho ciclismo en casa. Esa retina de pequeño te va ilusionando: mis ídolos no son Induráin, o Perico, sino mi padre y el grupo de amigos con el que salía a rodar a las ocho de la noche después de trabajar. Eso me marcó», afirma.

Sebastián Mora dice que empezó tarde. «Con 11 años», ríe, asegurando que esa edad es tarde pues los grandes referentes compiten desde bien pequeños. «Ya estaba en las últimas categorías de escuelas en el club ciclista de Vila-real».

El paso definitivo para convertirse en profesional tardaría una década. «En mi último año compitiendo en sub23, me llamaron del Centro de Alto Rendimiento (CAR) en Mallorca y fue un gran cambio», admite.

En 2012, participó en sus primeros Juegos Olímpicos de verano en Londres 2012, don-

de consiguieron el récord nacional en la prueba por equipos y terminaron sextos, con diploma olímpico.

A finales de 2015 consiguió sus dos primeros títulos europeos en el campeonato celebrado en Grenchen, Suiza en las modalidades de «scratch» y «madison». Un año más tarde, se hizo con su primer oro en el Mundial de Ciclismo en pista de 2016 en Londres, en la categoría de «scratch», a lo que unió un bronce en «madison». «En 2010 en San Petersburgo ya había conseguido un Mundial Junior». Pese a todo, explica que hasta que hasta que una estructura «no creen en ti», no empezó a tomarse en serio el deporte.

Un apoyo que le viene desde hace años a través del proyecto FER impulsado por la Fundación Trinidad Alfonso de Juan Roig y Hortensia Herrero. «El proyecto FER además de ser una familia que te ayuda con cualquier cosa, te da renombre, todo deportista valenciano quiere estar dentro», afirma el ciclista, que ha visto cómo ha ido creciendo un proyecto que apoya a deportistas de toda la Comunidad en sus sueños olímpicos.

A sus 38 años, Sebastián Mora sabe que el final se acerca, de ahí que se haya apuntado a estudiar en la universidad para formarse para el futuro, pero aún así no aparcó la bicicleta: «Hay que poner una fecha límite, la gente por detrás aprieta, pero estoy aquí para apoyar a las nuevas generaciones», afirma. Mientras, sigue rodando sin la retirada fijada.

El sueño de repetir Juegos Olímpicos

A pesar de sus 15 medallas en campeonatos europeos y mundiales, a Sebastián Mora se le ilumina la mirada cuando habla de los Juegos Olímpicos. «Son palabras mayores», admite. Recuerda su debut en Londres 2012 como «algo impresionante», y tras conseguir un sexto puesto en la prueba por equipos, en Tokio 2020 debutó en la prueba de «madison» con su compañero Albert Torres, donde repitió sexto puesto, otro diploma olímpico. En París 2024, con el mismo compañero, quedaron octavos, consiguiendo su tercer diploma. Ahora sueña con llegar a Los Ángeles 2028. «Sería excepcional poder estar. Si voy no voy a ir a pasear, sino a lograr lo máximo». Una medalla olímpica sería un sueño para cerrar una carrera irrepetible.

Mora recoge el Premio Deporte a Ciclista Olímpico en los IX Premios LA RAZÓN Comunidad Valenciana



PREMIOS COMUNIDAD VALENCIANA ESPECIAL



Pablo Ossorio,
CEO de Hispano
Suizas, entrega el
premio a la chef
Vicky Sevilla

Hace diez años, Vicky Sevilla se lanzó a la aventura. «Quería volver a casa», dice. Llevaba ya más de un lustro aprendiendo a cocinar y con tan solo 25 años, se sintió preparada para crear su propio restaurante. Natural de Quart de les Valls, en la Plana Baja de Castellón, buscaba algo cerca, y lo encontró a lomos del espectacular castillo de Sagunto, en las antiguas caballerizas del Palacio de los Duques de Gaeta, un edificio medieval del siglo XVI.

Como cualquier joven adolescente, a los 17 años no sabía qué hacer con su futuro laboral, y una amiga le animó a ir a Formentera. No tenía contactos ni pasado familiar ni una billetera grande para pagarse cursos de cocina, pero sí tenía una cosa clara: «Comer es mi gran pasión», ríe. «La cocina se aprende. Mis padres son personas muy humildes que no han podido llevarme a restaurantes, yo empecé a comer fuera cuando empecé en la cocina», afirma. Ahora dice que esa es la base de su éxito: cada semana come fuera entre tres y cuatro veces, aprovechando el descanso laboral de los domingos y lunes. «Llevo 14 años probando restaurantes y entrenando la memoria gustativa. Igual que un escritor tiene que leer mucho, un cocinero tiene que salir a comer para encontrar tu gusto personal».

Un estilo que en su restaurante tuvo que comenzar con los pies en la tierra. «Me considero una persona bastante coherente y lo

Vicky Sevilla

La estrella precoz que cuida con esmero su tierra

PREMIO GASTRONOMÍA

DAVID SOLER CRESPO. VALENCIA

«Respeto la comida fusión, pero en mi casa apuesto por nuestras raíces y territorio»

apliqué al restaurante. Empecé con productos humildes, me hubiera encantado con caviar, pero aplicaba más la cabeza para sacar adelante las cuentas. Empezar así humildemente también me enseñó a cocinar productos muy humildes, que son grandes productos pero no se saben cocinar bien», afirma. Ese estilo también le llevó al nombre: Arrels. «Significa raíces porque volvía a casa, pero también porque nos sentimos cómodos reinterpretando el territorio», afirma. Porque en Arrels no te encontrarás un ceviche, pero sí una coca de

«Un escritor tiene que leer mucho y un cocinero debe entrenar la memoria gustativa»

tomate o un salpicón reinterpretado, elevado a una calidad que solo Vicky Sevilla sabe llevar. «Viajo un montón por trabajo y cuando voy a otros países me gusta comer las cosas que se hacen allí y en mi casa quiero que coman el territorio y nuestras raíces».

Esa apuesta le guio con tan solo 29 años a convertirse en la mujer española más joven en obtener una estrella Michelin. «Lo de la mujer más joven es bastante anecdótico, al final lo importante es que lo conseguimos por todo el equipo», pero afirma que les dio un impulso que acerca por allí cada día a turistas japoneses o estadounidenses. «La estrella Michelin fue un alivio porque nos dio alas a cocinar lo que quisiéramos, pero también es mucha responsabilidad porque hay un equipo humano y muchas bocas que alimentar». Está formado por nueve personas, entre los que puede destacarse a Yelko Suárez, el sumiller de Arrels, nombrado hace apenas un mes mejor sumiller por la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana.

Un trabajo que ha permitido también elevar el nivel de su cocina, y con ello, el estándar y precio. Cuando abrió, los menús costaban 15, 27 y 37 euros porque era «lo que podía y sabía cocinar», afirma, pero ahora están por 72 euros el menú a la carta, 120 euros el menú Saba o 148 el menú Arrels, el más completo, con ocho pases salados y tres postres. «Ahora ya nos vemos capacitados de ser un negocio serio y sabemos cómo manejarlo o venderlo», afirma una Sevilla que defiende a capa y espada a la profesión y el valor del trabajo que hay detrás.

«A mí me sabe mal cuando se dice que es caro: las cosas no son caras o baratas, sino el valor que quieras darle. Hay bolsos de 3.000 euros: ¿son caros o baratos? Pues depende del valor que le quieras dar», dice. Sevilla explica que está el valor de la persona cualificada, pero también de detalles como la cristalería - «una copa nuestra nos puede costar 50 euros» - y, sobre todo, del producto: «Este mes he comprado cinco kilos de guisante lágrima por 1.300 euros, pero es lo que valen».

La chef afirma que ha tenido que subir 15 euros el precio de sus menús este año por el aumento de precios: «No los subimos por hacernos más ricos, pero nos tenemos que adaptar porque los costes han subido muchísimo», razona, y lamenta que, de entrada, no se aprecie el trabajo que hay detrás. «La hostelería está muy prostituida, podríamos decir que somos el saco de boxeo de la gente, pero cuando la gente va a celebrar y llorar lo hace alrededor de una mesa». Este 2026 busca renovar por quinto año su estrella Michelin.

com



Mejoramos
Ayudamos
Convivimos
Transformamos
Invertimos
Trabajamos
Avanzamos

Unitat

Así hacemos las cosas. Juntos. Unidos. Remando
todos en una única dirección. Como sabemos.
Como un único pueblo. Como nos enseñaron
nuestros mayores.
Como debe ser. Com Unitat

gva.es



GENERALITAT
VALENCIANA

com
Unitat