

NT

TU SONRISA HACE QUE SEAMOS MEJORES

Mary Barreto - Corralejo - Taroudant - Assomada - Casarse en Canarias
Los Cancajos - Cristofer Clemente - Juan Antonio Nogueira - Nutrición deportiva



¿Por qué la energía abre caminos?

Porque las ciudades con modelos de ahorro energético ayudan a nuestro medioambiente. Por eso, Endesa incentiva la autoproducción de electricidad y el uso de iluminación eficiente en calles y edificios. **Porque cuando abrimos nuestra energía, el progreso es posible para todos.**



Loro Parque: Compromiso con la naturaleza



Visitar el mejor zoo de Europa y segundo del mundo, según TripAdvisor se convierte en la mejor opción para disfrutar en familia de un día inolvidable. Su riqueza animal y vegetal hacen de este Parque la embajada de los animales exóticos, destacando como eje fundamental la labor de Loro Parque Fundación.



Un ejemplo más del compromiso con la naturaleza es el reciente nacimiento de dos crías de cacatúa fúnebre menor de Tasmania, por lo que Loro Parque se convierte en el primer zoo de Europa en criar a estas hermosas cacatúas. El Parque ofrece al visitante una oportunidad única para conocer los pingüinos en Planet Penguin, o un paseo por AquaViva, que sumerge a los visitantes en los fascinantes colores de las medusas. Para los amantes de los animales, la pareja de Pandas Rojos y las nutrias recién nacidas son el broche perfecto para una visita de ensueño.

www.loroparque.com
www.facebook.com/loroparque
Puerto de la Cruz - Tenerife





Siam Park: la innovación como garantía de éxito



Que Siam Park es sinónimo de diversión y entretenimiento lo saben los casi seis millones de visitantes que han vivido una experiencia única en el mejor parque acuático del mundo por tercer año consecutivo, según TripAdvisor. Además, hablar de Siam Park es también sinónimo de éxito. Una vez más, Siam Park ha recibido la máxima condecoración de los premios European Star Award 2016, un galardón que se repite por quinto año consecutivo y que lo reconoce como el mejor parque acuático de Europa. Singha, la atrevida e innovadora atracción de Siam Park, también fue premiada como la mejor atracción acuática de Europa; seguida de cerca por Kinnaree, con el segundo puesto y galardonado así por tercer año consecutivo. Un éxito absoluto con el que el Parque y dos de sus atracciones más espectaculares fueron reconocidas por su calidad e innovación constante.

www.siampark.net
www.facebook.com/siampark
Costa Adeje - Tenerife



STAFF

DIRECCIÓN

Juan Manuel Pardellas · @jmpardellas

REDACCIÓN

Sylvia Madero · redaccion@barabaracomunicacion.com

COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Paula Albericio, Francisco Javier Torres del Castillo, Antonio J. Padrón, Eloy Vera, Juan Carlos Acosta, Daniel Millán, Octavio Barrera, Carlos Fuentes, Sofía Clavijo, Álvaro Morales, Juan José Ramos Melo, Eduardo Cabrera, Aarón Rodríguez, Verónica Martín, Esther Mendoza, Jesús Villanueva Jiménez, Aida Rivero, Francisco Belín, Rafael Falcón, Raquel Álvarez.

DIRECCIÓN CREATIVA

great · greatttt.com

DIRECCIÓN DE ARTE

Diego García · Mariano García

MAQUETACIÓN

Dunia Jorge

DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

José Chiyah Álvarez

FOTO DE PORTADA

Juanmi Márquez

FOTOGRAFÍAS

José Chiyah Álvarez, Kiko Fernández, Juan Carlos Acosta, Salvador Aznar, Zhana Yordanova, Raquel Cavero, Jonatan Rodríguez, La sonrisa de Beatriz, Daniel Millán, Octavio Barrera, Segio Méndez, Sergio Villalba, Juan Carlos Casado, Antonio González, Eduardo Cabrera, Tasio Armas, Juan Antonio Nogueira, Aida Rivero, David Lorenzo, Tomás Rodríguez.

ILUSTRACIONES

Priscilla Valencia, Ilustre Mario.

PUBLICIDAD

publicidad@barabaracomunicacion.com · 922 897 517

BINTER

Pedro Agustín del Castillo · *Presidente*

Rodolfo Núñez · *Vicepresidente*

Alfredo Morales · *Consejero Delegado*

Noelia Curbelo · *Relaciones Institucionales y Comunicación*

SÍGUENOS EN LA WEBSITE Y LAS REDES

www.bintercanarias.com · Facebook · Twitter · Instagram · www.revistabinter.com

NT es una producción de BARA-BARA 3.0 SL exclusiva para BINTER. BARA-BARA 3.0 SL. Calle Puerto Escondido 5. 6º Izda. 38002. Santa Cruz de Tenerife (922 897 517). Escribenos a buzon@barabaracomunicacion.com

BINTER y BARA-BARA 3.0 SL no se hacen responsables de los contenidos publicitarios ni las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos. Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción, edición o transmisión total o parcial por cualquier medio y en cualquier soporte, sin autorización expresa por escrito de BARA-BARA 3.0 SL.

IMPRIME

Gráficas Sabater SL.

Con la asistencia técnica de 2informática.



En la revista NT se ha utilizado papel obtenido a partir de bosques gestionados de forma sostenible certificada.

AEROLÍNEA DEL AÑO EN EUROPA

Aterrizamos en el mes de noviembre con una muy buena noticia, Binter ha sido nombrada *Aerolínea del Año* por la Asociación de Aerolíneas Regionales Europeas (ERA). Se trata de un logro muy importante para las más de 1.200 personas que formamos Binter, porque es un premio al trabajo y esfuerzo diarios por dar el mejor servicio de transporte aéreo interinsular.

Creemos que también es muy buena noticia para nuestros clientes, ya que se trata del galardón más relevante que una aerolínea puede obtener en Europa, y que sea una compañía 100% canaria quien lo haya logrado debe ser motivo de orgullo para todos los canarios.

Para quienes no la conozcan, ERA es una asociación independiente, sin ánimo de lucro, que aglutina a las 52 principales compañías aéreas regionales europeas y a 142 proveedores de servicios de todo el espectro del sector de la aviación.

La ERA reconoce la importancia de las operaciones regionales galardonando la excelencia a través de los premios *Aerolínea del Año*. Se trata de la sexta vez que Binter logra su máximo reconocimiento, lo que supone que se valora el servicio que prestamos en Canarias no como un logro puntual, sino como una labor continuada en el tiempo para dotar a las Islas del mejor transporte regional.

También este mes estamos celebrando el inicio de las conexiones interinsulares en Cabo Verde, con objetivo de replicar allí el modelo de transporte aéreo interinsular existente en Canarias. Para ello hemos creado un operador caboverdiano, Binter CV, que es el que realiza los vuelos, en principio con dos aviones y el próximo año con tres, con el fin de ofrecer cada vez más enlaces y conectar cada vez más islas.

En total son 80 profesionales, en su mayoría caboverdianos, los que conformarán la plantilla de esta nueva empresa. Se trata de un proyecto en el que hemos depositado toda nuestra ilusión, con el deseo de que el conocimiento y la experiencia de más de 27 años uniendo islas en Canarias contribuya a impulsar el desarrollo y crecimiento de este país africano.

Quiero terminar la bienvenida a este nuevo número de la revista con un mensaje de agradecimiento a sus sonrisas, las sonrisas que nos dedican cuando quedan satisfechos con nuestro servicio, ya que son las que nos motivan a dar lo mejor cada día, para seguir creciendo y seguir aportando nuevos logros a Canarias.

Muchas gracias por elegirnos y ¡BUEN VUELO!

Juan A. Ramsden
Coordinador General



BENITO CABRERA

Por Paula Albericio
Fotografía por José Chiyah Álvarez

Nacido en Lanzarote, es el actual director de la Casa-Museo del Timple en Tegui y director musical de la agrupación folklórica Los Sabandeños. Desde muy joven estudia música y participa en diversas formaciones de música clásica y tradicional. Fue miembro fundador de la Agrupación Folclórica Universitaria. Tras ganar en 1989 el *I Certamen Regional de Solistas de Timple* inicia una carrera como timplista que centrará buena parte de su trabajo junto a una gran labor divulgativa y didáctica. Solista de timple y folclorista, ha sido el primer intérprete que ha llevado el timple al ámbito sinfónico, realizando numerosos conciertos y grabaciones con formaciones como la Orquesta Sinfónica de Tenerife, la Orquesta Sinfónica de Córdoba o la Orquesta Sinfónica de Galicia. Benito Cabrera hace una renovación de la música canaria con timple, fusionándola con elementos musicales de géneros como pop, folk o la música clásica y que le ha llevado a realizar conciertos en diversos países alrededor del mundo. Entre sus composiciones destacan *Nube de Hielo*, *Una sobre el mismo mar* y la letra del Himno Oficial de las Islas Canarias. El buen hacer de Cabrera ha sido galardonado recientemente con el *Premio Internacional Cuba-Disco* por su trabajo *Raíces del Mundo* junto al Cuarteto Capriccio.

SUMARIO

16
Mary Barreto
Entrevista



20
Sueños y fados
Economía



28
Corralejo
Zonas comerciales



34
Taroudant
Destino internacional



40
Assomada
Destino internacional



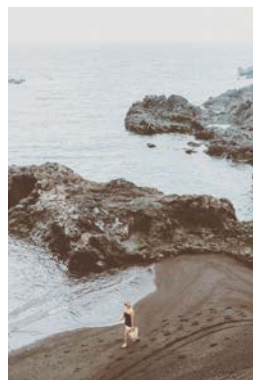
48
Bodas
Turismo



64
Cristofer Clemente
El rincón de...



68
Los Cancajos
Playas



82
El Golfo
Senderos



88
Niños
Gastronomía



96
Juan Antonio Nogueira
Cultura



126
Vinos
Especial



COMIENZAN LAS CLASES DE ESIC BUSINESS AND MARKETING SCHOOL EN CANARIAS



Tras la exitosa experiencia del año pasado en Las Palmas, ESIC Business and Marketing School comenzará a operar este año también en Tenerife. Los alumnos que realicen el programa obtendrán una doble titulación: Máster Executive en Administración y Dirección de Empresas (MBA) por ECN, con la especialización en dirección marketing y gestión comercial por ESIC.

www.ecnegocios.com

PREMIO CAIXABANK DE INNOVACIÓN Y MODERNIZACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS EN CANARIAS

CaixaBank convoca la primera edición del 'Premio CaixaBank de Innovación y Modernización de Empresas Turísticas en Canarias'. Con este galardón CaixaBank busca identificar, reconocer y premiar a la empresa canaria, con actividad en el sector turístico que, a juicio del Jurado del Premio, haya realizado durante el año pasado las mejores actuaciones en los ámbitos del diseño, innovación y/o modernización turística, encaminadas a la mejora de su oferta y resultados. Para ello realizará un concurso dirigido a personas jurídicas que desarrollen su actividad en el ámbito del sector turístico en Canarias y que estén asociadas a algunas de las cuatro mayores federaciones del sector en las islas: Ashotel, Fehrt, Asolan y Asofuer.

DISRUPCIÓN & EVOLUCIÓN, LAS CINCO CLAVES DE LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL

COMPRENDER: entender cómo es nuestro nuevo entorno competitivo.

CONOCER: estamos ante un superconsumidor que tiene un poder de influencia como no ha tenido antes y con una mentalidad omnicanal.

DISRUMPIR: cambio cultural, organizativo y de procesos de la empresa. Adoptando entornos de trabajo ágiles, lineales y colaborativos.

CAPACITAR: al equipo humano de la empresa en habilidades, conocimiento y competencias digitales.

ITERAR: aprendizaje para el éxito en el proceso de transformación, por medio



de la redefinición de nuestros productos/servicios, procesos de trabajo.

Isaac Hernández Santos.
General Manager The Valley Canarias.
www.thevalleydbs.com

VIAJES LA MOLINA CELEBRA SU 15 ANIVERSARIO



La agencia especializada en circuitos y cruceros organizados desde Canarias, cumple sus primeros 15 años en 2017. Para celebrarlo, tienen previstas algunas sorpresas que pronto saldrán a la luz al igual que su catálogo Experiencias La Molina con muchas novedades. Más información en: www.viajeslamolina.com y en sus oficinas de Arrecife, Las Palmas y Arguineguín.

CALIDAD E INNOVACIÓN EN LAS PALMAS DE GRAN CANARIA



En primera línea de la Avenida Marítima junto a Mesa y López se ubica el Edificio Dársena. Promoción de 61 viviendas de 2 y 3 dormitorios, plazas de garaje y locales comerciales con todos los servicios a su alcance en un enclave único. Edificio que destaca por su diseño innovador, sus exclusivas vistas, la funcionalidad y amplitud de sus estancias, por la calidad de sus materiales y por el cuidado de sus acabados. Licencia de obra mayor otorgada. Inmediato inicio de obras. Cantidades avaladas. Más de 45 años promoviendo Canarias. www.solinca.com · T. 629 454 502

El chef ejecutivo JOSÉ ROJANO se une a la experiencia



JARDÍN DE LA MARQUESA
Ctra. Arucas - Bañaderos Km. 0,5
928 31 17 73
www.jardindelamarquesa.com
eventos@jardindelamarquesa.com



HACIENDA DEL BUEN SUCESO
Ctra. Arucas - Bañaderos Km. 1
928 62 29 45
www.haciendabuensuceso.com
eventos@jardindelamarquesa.com

VEN A SANTA CRUZ

Santa Cruz de Tenerife acoge el domingo 6 de noviembre la octava edición de 2016 de la iniciativa denominada *Ven a Santa Cruz*. El concejal de Promoción Económica, Alfonso Cabello, ha destacado "la importancia de la apertura comercial dominical con un completo programa de actividades que se prolongará entre las 10:00 y las 19:00 horas". Este, se desarrollará en diferentes puntos de la Zona de Gran Afluencia Turística con títeres en el parque García Sanabria, feria de artesanía, rutas históricas y actividades



itinerantes de animación infantil. También habrá descuentos en diversos estacionamientos del municipio y refuerzo de los servicios de transporte.

Todas las actividades se pueden consultar en *bit.ly/vensantacruz* y seguirse a través del hashtag de Twitter y Facebook #VenSantaCruz



CALIDAD y CONFORT EN EL PARAÍSO DE CANARIAS
QUALITY AND COMFORT IN THE PARADISE OF CANARY ISLANDS



PRIMERA FASE A LA VENTA

Los mejores apartamentos, chalets y villas · En Fuerteventura, junto a Corralejo

FIRST PHASE FOR SALE

Best apartments, linked and isolated villas · In Fuerteventura, next to Corralejo

SOLICÍTENOS INFORMACIÓN · ASK US FOR INFORMATION

+34 91 630 70 94 | www.casilladecosta.com | info@casilladecosta.com

Desde/From
120.000€



FUERTEVENTURA INAUGURA GRANJAS SOLARES

Dentro de la apuesta por hacer de Fuerteventura un ejemplo mundial de aprovechamiento de las energías limpias, en las últimas semanas se ha inaugurado la primera granja íntegramente alimentada por paneles solares. El objetivo final es que todas las explotaciones agrícolas y ganaderas de la isla se suministren con energías limpias. La iniciativa supone, además de un impulso a su actividad, mayores beneficios, mejor calidad del producto e independencia energética ante los vaivenes del mercado en combustibles fósiles, un importante ahorro en su cuenta de resultados, valorado en hasta 3.000 euros. El Cabildo Insular de Fuerteventura tiene preparado para estas semanas una nueva convocatoria de subvenciones, que se traduce en sufragar hasta el 70% de la inversión a este modelo.

MUSEO CHINIJO, EL MÁS PEQUEÑO DEL MUNDO



Viajar a la isla de La Graciosa siempre es un auténtico placer para los sentidos. Recorrer sus calles de arena y darse un chapuzón en cualquiera de sus playas es otra de las sensaciones que no deben perderse. Y si quieres conocer también el museo más pequeño del mundo no dudes entrar en el Museo Chinijo, un espacio multitemático de 70 metros cuadrados dedicados a los cetáceos, la sal, el Archipiélago Chinijo, el aloe vera y la orchilla. Más información en www.museochinijo.com

A T E F U E R

PLADUR
uralita

MATERIALES PARA
 AISLAMIENTOS TERMO-ACÚSTICOS
 FALSOS TECHOS - ESCAYOLA
 PROTECCIÓN IGNÍFUGA
 CONSTRUCCIÓN SECA

www.atefuer.com

900 100 545

FERNANDO NGUEMA EXPONE EN CASA ÁFRICA

La retrospectiva del autor autodidacta ecuatoguineano, que incluye 34 piezas de coleccionistas privados y fondos de la AECID, se podrá visitar hasta el 5 de enero y cuenta con el colaboración de la Agencia Española de Cooperación para el Desarrollo (AECID) y el apoyo de la Fundación Martínez Hermanos. Fernando Nguema buscaba raíces en el bosque, las llevaba a su taller, las retocaba apenas y las convertía en obras de arte con una increíble fuerza expresiva. Autodidacta, decidido a no dejarse contaminar por influencias externas y custodio feroz de la tradición *fang*, murió en 2008 sin que su obra fuera valorada ni cotizada. La mayoría de las piezas que realizó fue adquirida por su círculo de amigos. Ellos, en gran medida, son los prestatarios de *Fernando Nguema. Obras incompletas 1992 – 2008*, esta exposición que ahora acoge Casa África.



Si tu envío es especial para ti, también lo es para nosotros.

37 años como especialistas en transporte urgente.

En Halcourier Canarias, después de gestionar millones de envíos a todas las partes del mundo, sabemos lo importante que es el tuyo y por eso nos encargamos de que llegue en perfectas condiciones a su destino. Nuestra experiencia y dedicación nos han convertido en especialistas en envíos urgentes a la Península, destinos internacionales y entre islas. Confía en nosotros.

CASINO ATLANTIC, LA EXPERIENCIA MÁS INOLVIDABLE DE AGADIR



CASINO ATLANTIC
Hotel Atlantic Palace

Roulette - Blackjack - Texas Hold'em - Slot Machine

+18
SCAN & GET 300 POINTS

SECTEUR BALNEAIRE ET TOURISTIQUE - BP: 194 - AGADIR - MAROC TEL: 05 28 84 33 66 | FAX: 05 28 82 47 69 | WWW.CASINOAGADIR.COM

SE INCREMENTA LA AFLUENCIA DE TURISTAS A CABO VERDE

El número de turistas que llegó a Cabo Verde durante el segundo trimestre del año para pasar sus vacaciones aumentó un 13,9% en relación a los primeros tres meses de 2016, lo que equivale a unos 132.443 visitantes, mientras que las pernoctaciones se incrementaron un 16,5%, ha publicado *Africa infomarket*.



GUESS

TENERIFE GRAN CANARIA LANZAROTE



“CUANDO SIENTO QUE MI CUERPO Y MENTE VAN EN LA MISMA DIRECCIÓN, PUEDO AFRONTAR MEJOR LOS GRANDES RETOS Y TODO FLUYE”

Por *Juan Manuel Pardellas*
Ilustración por *Priscilla Valencia*



Artículo recomendado por:

MUJERES
con
TALENTO

“Creo en la igualdad entre hombres y mujeres. Haciendo bien nuestro trabajo y con pasión, podemos romper con ese techo. Desde un punto de vista interior, debemos primero trabajar nuestra autoconfianza. Las mujeres a veces somos nuestra principal barrera y debemos aprender a delegar tareas tanto en el ámbito profesional como personal”. Ingeniero Gestor de Proyectos en el Instituto de Astrofísica de Canarias (IAC), Mary Barreto acaba de recibir el Premio Activia Mujeres con talento, en la modalidad de Innovación y empresa. La suya es una carrera de fondo, que ayudará a desentrañar los secretos del Universo. “Son proyectos largos y grandes retos donde es fácil desfallecer, pero una vez asumes la responsabilidad, un líder no puede caer. Hay que trabajar la autoconfianza por respeto al esfuerzo invertido por el equipo y por lo que aporta el proyecto, en nuestro caso, al desarrollo de la Astrofísica. Si tienes autoconfianza, puedes transmitirla a tu equipo, y llevar el proyecto por el camino correcto”

¿Cómo influyó en la ingeniera del IAC que es hoy aquel molino de gofio de sus antepasados en La Palma?

Mi tatarabuelo Isidoro Ortega (1843–1923) diseñó y construyó molinos de viento por todas las Islas Canarias, exceptuando El Hierro, como el que podemos ver hoy en día en Villa de Mazo, donde mi padre tiene el taller de cerámica. Siempre me impresionó su envergadura, aunque hasta que no lo vi restaurado completamente y con las velas puestas girando, no tuve plena consciencia de su magnitud real. Es impresionante. Además del viejo molino, me crié jugando entre ruedas dentadas y otras piezas de una antigua herrería y de una carpintería. En el molino hay un freno centrífugo que controla la velocidad de giro de las piedras de moler el gofio y que es símbolo de los ingenieros. Otra pieza

interesante es una máquina de batir bizcochos, realizada por su hijo Pedro Ortega, con un sistema mecánico muy ingenioso y que se puede ver en el sótano del molino. Mi padre, aunque no es descendiente de ellos, es una persona con muchísimas inquietudes inventivas y por ahí pude heredar también algún gen de esa ingeniería sin escuela y frente a la que me quito el sombrero. Mis antepasados eran verdaderos ingenieros de la época.

-

“Si tienes autoconfianza, puedes transmitirla a tu equipo y llevar el proyecto por el camino correcto”

-

Su padre realiza reproducciones de cerámica aborígen en un taller en el molino. ¿Cómo le ha influido en su trabajo?

Desde pequeña aprendí a hacer piezas de artesanía en la Escuela de Artesanía de Villa de Mazo como balayos, tejidos de traperas y bordados. Cuando mi padre empezó con las reproducciones de cerámica aborígen, yo le ayudaba durante las vacaciones y aprendía a decorar las vasijas bajo su atenta guía. Mi padre es un artista decorando la cerámica y es muy riguroso con las reproducciones, que son fieles a los originales. Siente una pasión inmensa por su trabajo y, haga lo que haga, siempre lo disfruta y lo ves con una sonrisa. Yo me identifico con ese espíritu de hacer las cosas con rigor, bien y disfrutando.

Tomemos más conciencia de lo que tenemos. ¿Cómo me explicaría la importancia de instrumentos como EMIR y LIRIS que han dependido de usted?

LIRIS está observando el cielo desde 2003 y ha sido hasta ahora el segundo instrumento más usado para observar en el Telescopio William Herschel (WHT).

EMIR, que se acaba de instalar en el Gran Telescopio Canarias (GTC), está en fase de pruebas y puesta en operación.

En el año 2017 lo empezará a usar la comunidad científica para ir más lejos de lo que hasta ahora se ha podido observando con GTC, y en un campo muy importante para la Astrofísica. Siendo el GTC el telescopio óptico más grande del mundo, se esperan descubrimientos muy importantes. Ambos son instrumentos que observan en el rango infrarrojo, invisible para nuestros ojos y que equivale a "ver" temperaturas. Desde el punto de vista de su ingeniería, son más complejos que otros, ya que su interior (óptica, mecánica y electrónica) debe estar muy frío (a unos -200°C) para no contaminar la imagen que se toma, y en condiciones de vacío para que no se congele a esa temperatura. Aunque las piezas se fabrican a temperatura ambiente, están diseñadas para su uso en frío. Las pruebas en las fases de montaje se han tenido que diseñar cuidadosamente porque, una vez cerrado el instrumento, no se puede acceder a su interior. Además, se tardan dos semanas en conseguir las condiciones de operación y varios días en calentarlo hasta temperatura ambiente para poder abrirlo. LIRIS y EMIR han sido dos retos personales y, principalmente, de mis equipos, pero también han sido dos retos del Instituto de Astrofísica de Canarias, ya que eran los dos instrumentos criogénicos más grandes que se construían en su momento. Según íbamos desarrollándolos, íbamos formándonos y aprendiendo mucho.

En el mundo de la empresa cada día se cotizan más personas con su perfil, los llaman directores de orquesta, ¿qué cualidades debe tener un buen líder de equipos?

Un líder debe respetar muchísimo a su equipo y velar porque puedan trabajar a gusto desarrollándose como profe-

sionales y como personas. Debe saber escuchar para poder tomar las mejores decisiones, así como saber marcar objetivos claros y guiar al equipo para conseguirlos de la forma más eficiente.

-

“LIRIS y EMIR han sido dos retos personales y de mis equipos del IAC; eran los dos instrumentos criogénicos más grandes que se construían en su momento”

-

¿Cómo mantiene ilusionados, trabajando a gusto y estimulados a los integrantes de su equipo?

Velando para que puedan desarrollar sus aptitudes y puedan sentir pasión por lo que hacen. A veces no es posible hacerlo, pero en otras ocasiones, hay pequeños detalles que podemos hacer que no cuestan mucho y que, sin embargo, pueden marcar la carrera profesional de una persona y su motivación.

¿En qué medida importa la confluencia de cuerpo y mente?

Intento siempre estar en sintonía (*In Sync*) para desarrollar óptimamente mi trabajo o cualquier actividad personal. Pero no solo mi interior y mi cuerpo, sino también estar en sintonía con mi equipo y, en general, con lo que me rodea. Practico yoga y me ayuda a sentirme bien, trabajando cuerpo y mente. Cuando siento que mi cuerpo y mente van en la misma dirección, puedo afrontar mejor los grandes retos y todo fluye.

Artículo recomendado por:





PARTICIPA en

lo realmente importante.com

Tú también eres
importante para
Canarias

Queremos conocerte y mostrar a todos tu pasión,
porque sabemos que en nuestras Islas hay gente valiosa
que hace cosas increíbles cada día.



Mutua Tinerfeña
SEGUROS

#lorealmenteimportante





SUEÑOS Y FADOS

Por *Francisco Javier Torres del Castillo* (*)
Ilustración por *Ilustre Mario*

Desde muy pequeños, hemos tenido sueños, soñamos despiertos y soñamos mientras dormimos. A veces también tenemos pesadillas, pero esas no son sueños, son pensamientos, historias que nos hacen sufrir. Las pesadillas, al igual que los sueños, las sufrimos mientras dormimos, pero también las sentimos cuando estamos despiertos.

(*) *Director regional de Renta 4*

Los sueños suelen ser maravillosos, y durante toda la historia del hombre han ayudado a convertir ideas, proyectos e ilusiones en realidades, en maravillosas realidades. Sueños que normalmente encontraban inconvenientes, resistencias y trabas, pues algunas veces los sueños de algunos, son las pesadillas de otros. Seguro recuerdan aquella frase que pronunciaba un afroamericano: *I have a dream* (yo tengo un sueño). Aquel debía ser una pesadilla, porque Martin Luther King falleció años después asesinado.

Muchos de los sueños son revoluciones y aquel sueño fue definitorio en el movimiento por los derechos civiles y en el deseo de un futuro donde personas de tez negra y blanca pudiesen coexistir como iguales. Aquel discurso tuvo una enorme audiencia, pues fue retransmitido a través de la radio y la televisión.

-

Es probable que los pasos más importantes para resolver la injusticia derivada del lugar de nacimiento sean fomentar la libertad económica

-

En los últimos tiempos, son numerosos los sueños que son revoluciones contra diversos modos de opresión. Revoluciones que actúan en las mentes de las personas y que se extienden a lo largo del planeta a través del lenguaje y las nuevas tecnologías de comunicación, como antes lo fueron a través de la radio y la televisión. Ese proceso logra crear ese mágico instante donde los sueños se transforman en ideas compartidas, en pensamientos colectivos que finalmente se tornan indiscutibles.

Robert J. Shiller, el prestigioso Nobel de economía, apunta en esta dirección y visualiza una próxima revolución, un

nuevo y potente sueño. Ese sueño pone en entredicho otro modo de opresión aún existente. Modificar las implicaciones económicas de la vigente idea de nación-estado. El sueño no es otro que romper la injusticia derivada por el existente azar, ese por el que algunas personas nacen en países pobres y otras sin embargo en países ricos. Afortunadamente, cada día son más las personas de distintos países que trabajan juntas para otras tantas empresas multinacionales, teniendo ocasión de conocerse, observarse y convivir con esa injusticia. Serán las redes y esas personas los catalizadores de ese nuevo sueño, esa idea que acabará siendo colectiva y luego indiscutible.

Todas las revoluciones de la justicia pasadas, nacieron de mejoras de las comunicaciones. Para mantenerse, la opresión necesita lejanía: la imposibilidad de conocer o ver al oprimido. La próxima revolución no pondrá fin a todas las diferencias derivadas del lugar de nacimiento, pero atemperará algunos de los privilegios de la nacionalidad. Aunque el aumento mundial de la xenofobia apunte en la dirección contraria. Es cierto que por ahora, este reconocimiento todavía debe competir con grandes inconvenientes, como los poderosos impulsos patrióticos enraizados entre los ciudadanos. Pero es probable que los pasos más importantes para resolver la injusticia derivada del lugar de nacimiento sean fomentar la libertad económica. Ideas, revoluciones como estas que hoy planteo, solo pueden surgir con luces, con grandes luces, como aquellas que acompañan siempre a la bella ciudad de Lisboa, la ciudad que tiene música propia al igual que luz. Allí también hacen revoluciones, como aquella de los claveles, aquella que un sueño hizo posible. Aquella donde siempre se escucha a la nostalgia, aquella donde nació el fado.

Feliz vuelo.

El corazón de Tenerife




SANTACRUZ
El corazón de Tenerife



¿DOMINADOS POR EL MUNDO DEL SOFTWARE?

Por Antonio J. Padrón ()*

(*) @AntonioJPadron. Socio Director en Sociment

“¿Tienes una idea? ¿Sabes cómo llevarla a cabo? ¡Adelante, presenta tu plan de negocio y busca inversores!”. Definitivamente, este es el mensaje del panorama tecnológico y marketiniano que nos está tocando vivir en estos años en lo referente a nuevas empresas y emprendedores, ya que el mercado está cocinando a fuego lento (y realmente no tan lento) con unos ingredientes que invitan a un optimismo en ocasiones desmesurado con el crecimiento del comercio electrónico en todo el mundo ¿Por qué? ¿Cuáles son estos ingredientes?

En primer lugar, toda la nueva generación (y la ya no tan nueva) vive acompañada día y noche de los llamados *smartphones*, que se han convertido en nuestros verdaderos mejores amigos.

Los utilizamos para absolutamente todo y solo era cuestión de tiempo que fuéramos ampliándolos a nuevos horizontes, como comprar ropa por Internet, billetes de avión (incluso los usamos como tarjetas de embarque) o llegar a pagar con el propio aparato, sin necesidad de utilizar dinero real.

Según los últimos datos de la comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC), el comercio electrónico, además de crecer en facturación, aumenta en número de transacciones: entre abril y junio de 2016 se registraron alrededor de 69,5 millones de operaciones, lo representa una subida del 22,8% del *e-commerce* respecto al mismo trimestre del año anterior.

Cada vez tendemos hacia un mundo en el que existe una aplicación para hacer absolutamente de todo, teniendo como nexo común el *Smartphone*; es por ello que, como primera tarea primordial, todas las empresas tradicionales deben

adaptarse a este nuevo paradigma o forma de llegar a los clientes para que esta situación no afecte negativamente en su cuenta de resultados o bien reinventarse, para intentar comenzar a vender a través de una aplicación. Eso sí, todos estos nuevos conceptos de venta con éxito a través de *smartphones* tienen una característica común y es el ya famoso “ayudar a mejorar la vida de las personas en algún aspecto” lo que hace que su uso se multiplique y por ende, su valor.

-

Todas las empresas tradicionales deben adaptarse a este nuevo paradigma para que esta situación no afecte negativamente en su cuenta de resultados

-

¿Hasta qué punto llegaremos? la verdad es que las aplicaciones están integrándose a tal ritmo en nuestras vidas y compartimos tantas intimidades con ellas que no me extrañaría que llegaran a utilizarse activamente para las relaciones íntimas sustituyendo a los humanos... aunque ahora que lo pienso, ¿habrá alguna aplicación para esto?

FORO INTERNACIONAL DE TURISMO

MASPALOMAS COSTA CANARIA

**15 y 16 de diciembre
GRAN CANARIA**

15 DE DICIEMBRE DE 2016	
09:00 09:30	ACTO DE INAUGURACIÓN
09:30 10:00	CONFERENCIA MAGISTRAL D ^a ANA LARRAÑAGA, Directora de FITUR
10:00 10:30	PONENCIA DE ACTUALIDAD ¿Es el Brexit la principal amenaza para la economía española? D. José Ramón Díez Guijarro, Director del Servicio de Estudios de Bankia
11:00 12:30	MESA REDONDA: LAS MOTIVACIONES DE VIAJE DEL COLECTIVO LGTB D. Juan Pedro Tudela, Co-Fundador Diversity Consulting International; D. David Martín, Co-Fundador Diversity Consulting International; D. Juan Juliá, Presidente del Comité Directivo de IGLTA; D ^a . Margarita Alonso, Directora General de la Fundación IE; D. Roberto De La Fuente, Responsable LGTB, Viajes El Corte Inglés; MODERADORA: D ^a . Yolanda Perdomo, Directora Miembros Afiliados OMT
12:30 14:00	MESA REDONDA: TURISMO DE SALUD D. Alfredo Bataller, Fundador Sha Wellness Clinic; D. Franz Linser, Fundador y CEO Linser Hospitality; D. René Lamar, Jefe de Geriatria y Gerontología Hospital Perpetuo Socorro. MODERADORA: D ^a . Mónica Figuerola, Directora Gerente de Spaincares
16:00 17:15	JORNADA INAUGURAL CONGRESO CIENTIFICO PANEL DE EXPERTOS: Publicar en Publicaciones Referenciadas: El Qué, el Cómo y el Porqué D. Jafar Jafari, Fundador y editor de Annals of Tourism Research D. Chris Cooper, Co-Editor Current Issues in Tourism D. Honggen Xiao, Editor Journal of China Tourism Research D. Metin Kozak, Co-Editor Anatolia

16 DE DICIEMBRE DE 2016	
09:00 10:30	MESA REDONDA: LA PERCEPCIÓN SOCIAL DEL TURISMO: UNA GENERACIÓN MÁS CONCIENCIADA IES Arguineguin, Gran Canaria C.I.F.P. San Cristobal, Gran Canaria IES José Zerpa, Gran Canaria Colegio Heidelberg, Gran Canaria CEIPS Nuestra Señora De Las Nieves, Gran Canaria Colegio Internacional Costa Adeje, Tenerife MODERADOR: D. Marcelo Risi, Secretaría General Iberoamericana (SEGIB)
10:30 12:00	MESA REDONDA: EL PESO DE LOS MUNICIPIOS TURÍSTICOS EN LA ECONOMÍA CANARIA D. Marco Aurelio Pérez Sánchez, Alcalde De La Villa De San Bartolomé De Tirajana D. José Miguel Rodríguez Fraga, Alcalde del Ayuntamiento de Adeje D ^a . Onalia Bueno García, Alcaldesa del Ayuntamiento de Mogán D. Pedro Manuel Martín, Alcalde del Ayuntamiento de Guía de Isora D. José Julián Mena Pérez, Alcalde del Ayuntamiento de Arona MODERADOR: D. José Luis Zoreda, Vicepresidente Ejecutivo de Exceltur
12:30 14:00	MESA REDONDA: PERSPECTIVAS Y RETOS DE LOS HOTELES EN EL SIGLO XXI D ^a . Carmen Riu Güell, Consejera Delegada del Grupo RIU D. Aurelio Vázquez, Consejero Delegado Grupo Iberostar D. Juan Juliá, Fundador y Presidente de Axel Hotels D. Francisco López, Consejero Delegado de Lopesan Hotel & Resorts MODERADOR: D. Nicolás Villalobos, Director General del Grupo Cordial

PUEBLO MARINERO CON BANDERA COSMOPOLITA

Por Eloy Vera
Fotografías por Kiko Fernández



Home Grown

Hasta hace unas décadas, las conversaciones en Corralejo giraban en torno al estado del mar, las capturas del día anterior o el interés por saber cómo se encontrarían los majoreros que faenaban en África. Hoy los temas han cambiado y también los idiomas en que se llevan a cabo: inglés, alemán, italiano, belga, árabe... y así hasta sumar decenas de lenguas en un pueblo que, sin renunciar a su pasado mariner, se muestra a sus visitantes como el lugar más cosmopolita de Fuerteventura.



Mojo Art Shop



Pula Umi



Ham Factory



Gregorio el pescador

Para muchos, Corralejo es la otra Fuerteventura. La de los centros comerciales, franquicias, restaurantes con banderas de distintas nacionalidades, escuelas de surf, tiendas curiosas... Decantarse por elegir qué visitar, resulta complicado. Nosotros nos hemos atrevido y hemos empezado en Komodo, en calle Anzuelo, 1. Su colorido y lámparas por el suelo, paredes y techos nos han animado a entrar en esta cueva de Aladino. Aquí, la genio es Heather, una surfera inglesa que durante años viajó a Bali en busca de olas. De cada viaje regresaba con piezas de artesanía, que luego vendía en el mercadillo de Corralejo.

Con el cambio de la peseta al euro, Heather se animó a abrir su propio negocio: Komodo. En sus instalaciones se pueden encontrar centenares de piezas para el hogar, pero sobre todo lámparas llegadas de India, Tailandia, Indonesia... también artesanía local, tajines de Marruecos, y prendas de ropa confeccionadas en diversos países.

Los interesados en adquirir arte deben acercarse hasta la Avenida Nuestra Señora del Carmen 46. Allí la ilustradora y diseñadora gráfica Erika Castilla abrió en diciembre de 2015 un local donde exponer su obra. Los azules turquesa del mar mayorero están en muchas de sus creaciones. También aquellos elementos que salieron de su primer compromiso con el arte: una serie de elementos con los que la artista ha hecho su peculiar interpretación de la historia de la evolución. Las camisetas, toallas, bañadores, cuadernos, calendarios y bolsos de Mojo Art Shop se han impregnado de protozoos, medusas, insectos, primeros peces con esqueleto...

Cuando el reloj marca la hora de almorzar, Corralejo despliega una variada carta gastronómica con cocinas de distintas nacionalidades. Uno de los lugares con más encanto e historia es el restaurante Rompeolas, abierto desde 1975 en la calle Delfín, 1. El local se encuentra en la parte baja del primer hotel construido en la zona



Heladería El gusto

el Hotel Corralejo, hoy reconvertido en Hotel Avanti. El restaurante ofrece una variada carta con especialidades vascas, carnes a la brasa y marisquería y la posibilidad de degustarlas desde una terraza que invita a disfrutar de las mejores vistas de Corralejo: el mar con el islote de Lobos al fondo.

También la localidad invita a probar nuevas cocinas, entrando con fuerza en la ruta vegana. El primer local de estas características en abrir fue Baobab, en la Calle José Segura Torres, 14. Al frente, dos hermanas italianas, Cristina y Cinzia Cantatore, veganas desde hace diez años por ética.

Los seguidores de esta filosofía de vida deberán degustar platos como las albóndigas de seitan, la pamesana de berenjena y tofu o el queso vegano. Sin olvidar postres como la torta cruda al cacao con dátiles y pistachos.

La sobremesa en Corralejo invita a sentarse en sus terrazas, darse un baño

en la playa o tomar el sol en alguna de sus dunas. Otra posibilidad es recorrer sus callejuelas saboreando alguno de los helados de la heladería El gusto, en Calle Antonio Hernández Páez, 3.

-

Para muchos, Corralejo es la otra Fuerteventura. La de los centros comerciales, franquicias, restaurantes con banderas de distintas nacionalidades, escuelas de surf, tiendas curiosas...

-

El sueño de juventud del matrimonio formado por Maximo Capizzi y Sylva Buonavitta era vivir en Canarias. Un reportaje del Archipiélago en una revista les había descubierto el paraíso y no estaban dispuestos a renunciar a vivir en él. Hace ocho años, decidieron hacer las maletas y mudarse a Fuerteventura. En el equipaje

también traían el sueño de montar una heladería como la que habían estado regentando en Italia.

En 2010 abrieron la heladería para ofrecer productos “más que de primera calidad”. En estos seis años han conquistado a miles de paladares con una carta que varía cada día y por la que han desfilado helados de más de 170 sabores. Entre ellos, el de gofio molido en la molina de Los Estancos. TripAdvisor lleva tres años seguidos recomendando la heladería entre las cuatro mejores de España.

Durante el paseo, es aconsejable acercarse hasta la calle La Pinta. En el número 3, la tienda Pula Umi muestra algunas de las creaciones de la ilustradora Ila Moresi. Esta italiana recorrió medio mundo en busca de olas. Finalmente, quedó encantada con Fuerteventura y junto a su amiga, la eslovaca Misha, abrieron en 2013 este negocio de ropa y artesanía.

-

Cuando el reloj marca la hora de almorzar, Corralejo despliega una variada carta gastronómica con cocinas de distintas nacionalidades

-

En él se pueden encontrar piezas de artesanos extranjeros residentes en la Isla como las de Alexia, también italiana, que confecciona simpáticas muñecas con forma de plantas de aloe vera con las que consigue conquistar a los más pequeños. Hace un año Ila cumplió el sueño de crear su propia marca de ropa surfera: Pula Umi. Desde entonces, es común ver en alguna camiseta o bañador ilustraciones inspiradas en el océano, sobre todo en el mar majorero.

Marcos Sánchez y su primo Javier Castillo también cumplieron un sueño hace unos meses: vivir en Fuerteventura. Tras recorrer todo el Archipiélago, estos dos salmantinos eligieron la Isla para abrir la Jamonería Iberic Ham Factory, empresa dedicada también a la distribución de embutidos de Salamanca por España y Europa.

Observar los últimos rayos de sol se puede hacer desde la terraza de este local, ubicado en la Calle Lepanto 18, mientras se degusta un plato de jamón de Guijuelo acompañado de algún vino de Rioja, Ribera o canario. La jamonería también ofrece una variada tabla de quesos y embutidos.

Uno de los lugares con más tradición para cenar en Corralejo es el restaurante Gregorio el pescador situado en la calle la Iglesia, 11. Durante la noche, esta calle se llena de vida con música en vivo y con restaurantes y bares repletos de turistas. Sus propietarios, Suso Perdomo y Fidel Umpiérrez han conseguido fidelizar con la clientela local y foránea ofreciendo el mejor pescado fresco del norte majorero. De ello se encarga Suso. Cada día se despierta a las seis y media. Pasadas las siete se sube al barco en busca del pescado que más tarde acercará hasta la mesa de sus clientes. El menú del Gregorio también incluye carnes, tapas y queso majorero.

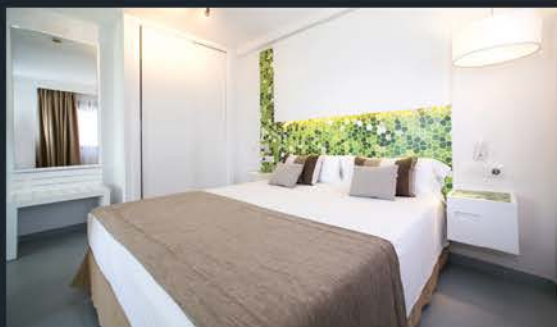
Para terminar la noche en compañía de una copa y buena música es aconsejable visitar El piano de cola. Su decoración, con un gran piano, recuerda a los bares europeos de los setenta con orquestas de jazz en vivo. De que no falte la música se encarga su propietario Jacinto García y su pareja Margarita. Este astrofísico, en cuyo currículum figura haber trabajado en la Agencia Espacial Europea, decidió un día abrir un local distinto en Corralejo.

Dihova

Distribuciones Hoteleras Valido

Lo que quieras, cuando quieras

Mobiliario exterior e interior Chill Out Electrodomésticos Reformas y mucho más



Calle San Salvador s/n
35109 El Tablero
MASPALOMAS



Info@dihova.es

+34 928 140 292
dihova.es



DESIGNCLUB
VISIONARY QUALITY DESIGN





EL TESORO ESCONDIDO DE MARRUECOS

Por Juan Carlos Acosta

La llaman la abuela de Marrakech. Taroudant, situada a unos 70 kilómetros al sureste de la capital de la región marroquí de Souss Massa, Agadir, es una ciudad mercado fortificada, con siete puertas, que rezuma cultura bereber por sus cuatro costados. Dicen sus habitantes más antiguos que su nombre se debe a una crecida del río Oued Souss, que se llevó consigo a unos niños que jugaban en sus orillas. Su parecido con la primera ciudad imperial y principal destino turístico del país es innegable por sus murallas, pero no por su tamaño ni densidad demográfica, que es bastante menor, lo que le otorga cierta ventaja para convertirse en una joya cultural todavía por descubrir, debido sobre todo al rutilante atractivo de Marrakech, que desvía una gran parte de la atención de las ofertas de los turoperadores internacionales.

En la antigüedad, fue el punto de partida de las caravanas de camellos que cruzaban el desierto del Sahel, a través de la vecina Ouarzazate (a unos 290 kilómetros), para llevar mercancías a Tombuctú, el corazón mítico de la historia de Malí. Sus calles rebosan actividad durante todo el día, en un cruce continuo de bicicletas, el vehículo más utilizado con diferencia, carros de caballos, viejos ciclomotores franceses y un incesante trasiego de personas ataviadas con chilabas, chadores y los más sorprendentes ropajes. Es muy habitual ver a ancianos o mujeres vestidos con los trajes tradicionales montando en sus bicicletas por el centro y sorteando con habilidad los miles de obstáculos que les salen al paso.

En Taroudant el viajero se encontrará con una población compuesta por calles estrechas que desembocan en dos plazas principales, entre las que se levanta un zoco abigarrado donde se venden especias, piezas artesanales de madera, alhajas, alfombras, lámparas, tallas de piedra, cuero, ropa y muchos otros objetos, en ocasiones verdaderos tesoros únicos, que parecen salidos de los sueños de *Las mil y una noches*.

A diferencia de Marrakech, casi todos los habitantes de Taroudant viven dentro de sus murallas, que están en permanente restauración, y en medio del fértil valle de Souss, entre las montañas del Alto Atlas y el Anti-Atlas; un gran oasis de palmeras rodeado por extensos campos de cultivos de frutales, verduras, cereales, olivos y arganes, de los que se extrae el aceite que lleva el mismo nombre.

El visitante que entra en la fortaleza se va a encontrar con la historia *amazigh* de bruces y tendrá que pellizcarse para confirmar que está despierto, tal es la profusión de huellas centenarias que perviven en su interior, un reducto que parece resistirse a los avances y desarrollo de su nieta, la imperial Marrakech. Es más, aunque comienzan a aventurarse excursiones de pequeños grupos de viajeros por sus rincones, es prácticamente nula la incidencia del turismo o la presencia de europeos, a no ser por algunas contadas familias que se han instalado en las afueras atraídas por el ritmo placentero del transcurso de las horas.

Si hubiera que definir el carácter de Taroudant, este se encontraría entre la laboriosidad de sus artesanos, las mercaderías, su entorno rojizo, la convivencia de las culturas y sus terrazas cafés, donde la tertulia y la contemplación pasan como un ingrediente más del tiempo detenido. El otro santo y seña del interior de las murallas son las frutas y las verduras, y tanto es así que los domingos se instala un zoco paralelo solo para exhibir y vender los productos del campo, que son de una calidad y variedad que quedarán en el paladar y en la retina del visitante para siempre.

A las cinco menos cuarto de la tarde, tras uno de los cinco cantos del día del muecín llamando a la oración desde los minaretes de las mezquitas, las calles de Taroudant se convierten en un río de

personas que salen a disfrutar del atardecer, un caudal humano al que se unen centenares de escolares que vuelven de los institutos y de la Universidad con sus mochilas, sus móviles, sus auriculares y una alegría que desborda la ciudad hasta que se encienden las estrellas, con las luces de los comercios abiertos hasta casi la medianoche.

La mejor forma para llegar a Taroudant desde el exterior de Marruecos es a través del aeropuerto internacional de Agadir Al Massira. Desde allí, la ruta por carretera dura aproximadamente una hora en coche o una hora y media en guagua, y transcurre por poblaciones realmente pintorescas y, muy pronto, por un territorio amplio, llano y fértil, con la vista de las montañas a ambos lados del trayecto. El itinerario es en sí mismo un atractivo más para aquellos amantes de la naturaleza y de los paisajes vírgenes, y es casi obligado un alto en el camino para degustar un aromático té moruno servido como es debido, con la tetera de plata y los vasos pequeños horadados con arabescos.

La oferta alojativa de Taroudant y su entorno comienza a desperezarse con un conjunto de pequeños hoteles rurales que hacen las delicias del sibarita más exigente, con una gastronomía autóctona plagada de exóticos sabores y una relación calidad precio que hará sonreír a nuestros bolsillos.

AGADIR

*Vuele desde 4.000 puntos y
sume hasta 400 puntos por trayecto.*

Consulte condiciones en bintermas.com
Solicite un folleto a nuestros tripulantes de cabina de pasajeros o regístrese en bintermas.com y comience a acumular puntos en sus vuelos con Binter y en más de 30 empresas asociadas al programa.

BinterMás



CÓMO LLEGAR

Binter conecta Agadir 3 veces por semana. Lunes y viernes desde Gran Canaria y los miércoles desde Tenerife -hasta el 26 de noviembre- y conexiones desde todas las Islas.

Agadir, una animada ciudad atlántica, su espectacular playa de más de 10 km y su puerto deportivo la han hecho merecedora de pertenecer al club de las más bellas bahías del mundo.

DÓNDE ALOJARSE

Agadir es el 2º destino turístico de Marruecos.

Encontrarás aquí hoteles de primer nivel, restaurantes, cafés y tiendas que le aportan un toque europeo y cosmopolita.

*Timoulay Hotel & Spa 4**: simbiosis perfecta entre el arte bereber de Marruecos y tendencia Art-Déco.

*Iberostar Founty Beach 4**: todo incluido en primera línea de playa y a tan solo 1 km del centro de Agadir.

*Riu Palace Tikida Agadir 5**: ubicación inmejorable en primera línea y con 10.000 m2 de jardines. Respirarás tranquilidad, relax y olvidarás el estrés del día a día.



QUÉ COMER

Deliciosamente condimentada, la cocina marroquí, mezcla de tradiciones bereberes, árabes y andaluzas, es parte esencial de la experiencia del viaje. El omnipresente cuscús y el tajín de cordero, pollo o pescado son los platos estrella, pero hay mucho más...

Descúbrelos en:

Pure Passion Restaurant: espectaculares vistas al mar en la Marina de Agadir.

Le Tapis Rouge Restaurant: disfruta de un auténtico té marroquí.

Le Parasol Bleu: pequeño restaurante cerca de la playa con excelente relación calidad precio.

NO TE PUEDES PERDER

El Valle del Paraíso, un bello rincón a los pies del Alto Atlas; piscinas naturales y cascadas en la garganta del Assif Tamraght.

Un paseo en coche de caballos por las murallas de la bella ciudad fortificada de Taroudant, rodeada de palmeras datileras y olivares.

Essaouira. Blancos y azules, estilo marinero, callejuelas animadas y marcado carácter cultural... no dejes de visitarla recorriendo de camino los mejores spots de surf de la costa Atlántica.

Más información

www.revistabinter.com, www.viajerosyaventureros.com y www.canariasviaja.com

En Noviembre
y Diciembre

Descubre

Destinos exóticos

Agadir

Playas infinitas y los mejores enclaves para disfrutar del Surf en el Atlántico



Desde Gran Canaria

Iberostar Founty Beach 4*

4 días / 3 noches

Habitación Doble

Todo Incluido

Niño gratis

Precio de referencia del 09/12 al 12/12/2016

✈ 1:35h. Lunes y Viernes
1:50h. Directo desde Tenerife, los miércoles
hasta 26/11/2016

Desde
315 € p.p.
✈ + 🏠
4 días

Agadir + Marrakech

Un refugio para los sentidos. donde descubrir paisajes inolvidables



Desde Gran Canaria

7 días / 6 noches

Agadir 3 noches

Iberostar Founty Beach 4*

Habitación Doble

Todo Incluido

Marrakech 3 noches

Riad Dar Justo

Doble Confort

Alojamiento y desayuno

Precio de referencia del 09/12 al 15/12/2016

✈ **Ida- Agadir** 1:35h. Lunes y Viernes

✈ **Vuelta Marrakech** 1:35h. Jueves y Domingos

Incluye:

Todos los traslados

Excursión a Ouarzazate

Desde
697 € p.p.
✈ + 🏠
7 días



Precios por persona en base a ocupación doble y régimen indicados. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos -online- por lo que pueden variar en función del día y la hora en la que se realice la reserva. Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas. online.

Vuela con
Binter

@canariasviaja /canariasviaja blog.canariasviaja.com

Compra on-line o llama al 922 24 81 61
canariasviaja.com

Y en tu agencia de viajes

ASSOMADA, EL CORAZÓN RURAL DE CABO VERDE

Por Carlos Fuentes
Fotografías por Salvador Aznar

Subi Somada, a bô di diante, a mi ditras... una divertida *coladeira* de Cesária Évora abre las puertas del corazón rural de la isla de Santiago, la mayor de las diez del archipiélago de Cabo Verde. La voz de la dama de los pies descalzos es grata compañía para llegar a Assomada, la ciudad de referencia en el interior. Primero hay que superar un recorrido sinuoso por la principal carretera insular. Casi cincuenta kilómetros separan Assomada de la capital, Praia. Si no tiene vehículo propio, una alternativa pintoresca, fiable y barata es una de las camionetas Toyota Hiace que salen por minutos desde el mercado de Sucupira. Los viajes al corazón de Cabo Verde se venden al grito "*yazi, yazi!*" y la tarifa se ajusta con el chófer según el destino. Porque el furgón para en cada pueblo, casi en cada barrio.

Ya en Assomada, sorprende el ambiente ajetreado de las calles de su singular casco urbano. Una mezcla ajada por el tiempo de edificios antiguos, hormigón barato, plazas y la cercanía del campo. La vista es todavía más animada si coincide con día de mercado: martes y sábados. Y el de Assomada no es un mercado africano cualquiera. Alrededor de las avenidas Amílcar Cabral y 13 de Enero, verdadero cruce de caminos para la ciudad y para las dos grandes comarcas históricas de la isla de Santiago, el popular mercado de Assomada conserva a duras penas rasgos del esplendor antiguo de épocas pasadas.

En el *mercado del pelourinho*, como lo conocen los vecinos, el trasiego comercial se desarrolla en las aceras y en puestos temporales en los que agricultores, casi siempre mujeres, ofrecen desde frutas y verduras frescas hasta pescado azul recién llegado de la costa. En el edificio central, impone la presencia de un pez espada, pero lo más vendido en Assomada son las verduras, el menaje de hogar fabricado en China y ropa o calzado usado. También hay un par de peluquerías portátiles instaladas en los días de mercado, varios talleres de reparación electrónica y algún vendedor de música en discos piratas.





Paseos comerciales aparte, la visita a Assomada devuelve a sensaciones de otro tiempo. Un recorrido por sus calles de adoquines da la impresión de lugar anclado en la memoria. La ciudad no deja de ser la típica aglomeración de viviendas que ha ido creciendo sin demasiada planificación, pero en su centro histórico aún laten aromas de melancolía, sobreviven un par de edificios de solera y hasta se mantiene activo un cine popular, cuyo edificio de estilo moderno parece sacado de una película de Europa del Este. En la plaza Gustavo Monteiro, junto a la iglesia de Fátima y al Ayuntamiento, está la institución sociocultural más importante de Assomada. Es el Centro Cultural Norberto Tavares, pero antes esta casona de teja albergó la hacienda pública y la delegación de correos. Hoy, además de actividades como conciertos y talleres de artesanía, acoge una exposición sobre la *tabanca*, una de las manifestaciones culturales más apreciadas en Cabo Verde.

Surgida parece, como una celebración de los esclavos en la época del tráfico a la fuerza desde el continente camino de

América, la *tabanca* combina elementos musicales con las manifestaciones populares callejeras en forma de bailes y desfiles teatralizados en torno a las celebraciones cristianas del día tres de mayo.

-
*En el mercado del pelourinho,
como lo conocen los vecinos, el
trasiego comercial se desarrolla en
las aceras y en puestos temporales*
-

En el museo de Assomada se pueden conocer los aspectos esenciales de esta añeja tradición etnocultural que hunde sus raíces en el siglo XVIII y también adentrarse en la figura del músico Norberto Tavares, hijo del violinista Arístides Tavares y líder en los años ochenta del grupo de afro-rock Black Power. Antiguo vecino de Assomada (falleció en 2010) y persona muy querida por sus vecinos, Norberto Tavares fue durante dos décadas la voz musical de la diáspora cabo-verdiana, especialmente en los grandes



núcleos de emigrantes isleños del este de Estados Unidos.

Además de música, las calles de Assomada también tienen escritores que han narrado la vida de esta coqueta ciudad agrícola y comercial. Es el lugar de origen de las escritoras Orlanda Amarílis e Ivone Ramos y del político Ulisses Correia e Silva, actual primer ministro de la República de Cabo Verde. Junto a las huellas culturales, la oferta de ocio en Assomada incluye algunos paseos de senderismo por su entorno trufado de pequeñas explotaciones de agricultura de secano, ganado y aves de consumo. En Santa Catarina, municipio al que pertenece la ciudad, viven cincuenta mil personas (de ellas, trece mil en Assomada) con un 86% de la población dispersa en numerosos barrios y aldeas rurales. Entre las rutas por la cumbre de la isla de Santiago destacan por su belleza los recorridos que parten de Assomada hacia la Sierra Malagueta y, más al norte, la ciudad de Tarrafal.

Para recuperar fuerzas, en el restaurante Asa Branca se puede probar una

cachupa, típico estofado caboverdiano de verduras y carne o pescado, o una *bifana* portuguesa de carne de cerdo. El camino de vuelta (se puede regresar en Toyota Hiace desde la parada en la estación de Enacol) transcurre por paisajes cada vez más secos a medida que se acerca el mar. A las lomas que trufan el recorrido se subía la gente para ver salir los barcos de la emigración. En Praia el viaje se paga en escudos caboverdianos. El billete de 200 lleva la silueta del *Ernestina*, el velero del éxodo a Estados Unidos. Pero esa ya es otra historia.

PRAIA

**Vuele desde 10.000 puntos y
sume hasta 1.000 puntos por trayecto.**

Consulte condiciones en bintermas.com
Solicite un folleto a nuestros tripulantes de cabina de pasajeros o regístrese en bintermas.com y comience a acumular puntos en sus vuelos con Binter y en más de 30 empresas asociadas al programa.

BinterMás

CÓMO LLEGAR:

Binter vuela los martes y viernes durante todo el año con conexiones desde todas las Islas.

El aeropuerto se encuentra a 10 minutos de Praia -capital de la Isla- lugar recomendado para alojarse y desde allí explorar el resto de la Isla y en especial Assomada, a 36 kilómetros al norte donde confluye un ambiente rural y urbano. El centro tiene un importante número de edificios de estilo colonial portugués, que testimonian su pasado histórico.

DÓNDE ALOJARSE:

*Hotel Vip Praia 4**: situado junto al mar, de estilo moderno con fachada de cristal, piscina en la terraza superior y estupendas vistas al mar y la ciudad. No tan céntrico pero buena relación calidad/precio.

*Pestana Trópico 4**: completamente renovado y con espectaculares vistas al mar, un ambiente tranquilo y acogedor que ofrece todas las comodidades de un hotel moderno en una de las zonas más nobles de la ciudad de Praia.



QUÉ COMER:

Al igual que en la mayoría de las islas de Cabo Verde, el pescado y marisco son los platos estrella. Pero además están los platos típicos como la *tchassina*, *cachupa* y la *canja* de gallina, en los que el ingrediente principal es la carne.

Restaurante El Pescador: de los mejores restaurantes de pescado de Cabo verde.

Restaurante Tia Irene: situado en Achada de San Antonio, para descubrir la comida típica caboverdiana y platos tradicionales africanos.

QUÉ NO TE PUEDES PERDER:

Cidade Velha o Ribeira Grande: cuna de la cultura criolla y Patrimonio de la Humanidad, callejea entre sus tesoros arquitectónicos y disfruta de las vistas desde el antiguo Forte Real do Sao Filipe.

La preciosa playa de *Tarrafal*, no querrás marcharte de allí. La gruta *Aguas Bella*, con su playa interior en Ribeira Da Barca. Disfrutar del ritmo de su música en Nos Africa, Quintal do Música o Chachito.

El mercado de *Assomada*, se considera como el mayor y más concurrido de la Isla, una gran variedad de productos agrícolas y artículos diversos.

Más información

www.revistabinter.com, www.viajerosyaventureros.com y www.canariasviaja.com



TENERIFE express



READ IT, DO IT, FEEL IT, SHARE IT

TOURIST EDITION



- CRUISES • BEACHES • SPORTS • FOOTPATHS • FAUNA • TEIDE • SHOPPING
- MAP • ROUTES • RESTAURANTS • LEISURE • NIGHTLIFE



tenerifeexpress



@tenerifeexpress

Más de 150.000 lectores.

The best Tenerife guide

Der beste Teneriffa führer - La mejor guía de Tenerife



Ahora también en ruso
en nuestra versión online.

tenerifeexpress.es

publicidad@barabaracomunicacion.com

Telf.: 922 897 517



EME
Encuentro Mundial
en las **Estrellas**



UN SÍ, QUIERO CON MAGIA

Por *Sofía Clavijo*

Fotografías por *Zhana Yordanova, Raquel Cavero,
Jonatan Rodríguez y La sonrisa de Beatriz*

Los lugares forman parte de los recuerdos y el día de una boda más aún. Conoce ocho rinconcitos canarios en los que casarse se convierte en todo un lujo para los sentidos.

¿Sabes? Del amor todos conocemos algo. Unos más, otros menos, a nuestra manera... pero estoy segura de que a todos el amor nos ha hecho una visita. Quizás por unos días o por unos años, o quizás una visita que llega para quedarse. Y cuando se queda, llega el instante en el que ansías compartir con el mundo esa felicidad tan particular.

Es cierto eso de que el amor debe celebrarse cada día. Encontrar a la persona con la que quieres compartir tus mejores y peores momentos, el café de cada mañana y la vida, es uno de los motivos de celebración más puros que existen. Y las bodas son la mejor forma de festejarlo.

No importa que no salga todo perfecto, lo mejor de la vida nunca lo es. Incluso las cosas que no salen como planeaste, los nervios, que el padrino llegue tarde a la ceremonia o un tacón roto a última hora, hacen que ese día quede grabado en el recuerdo.

Siempre hay mil y un detalles que tener en cuenta en la organización de una boda. La ropa, el menú, los invitados, la decoración... Pero si hay una decisión importante es la elección del lugar. El escenario principal debe estar a la altura de la ocasión. Tiene que ser un lugar que guarde algún significado, que desprenda magia y en el que, sencillamente, seas feliz.

El día más grande en uno de los hoteles más pequeños del mundo

El Hotel Punta Grande está situado en un saliente de roca negra en el mar del Valle del Golfo, en la isla de El Hierro. Con cuatro habitaciones, entró en el libro *Guinness de los Récords* en el año 1989 como el hotel más pequeño del mundo.

Desde su terraza las vistas son inmejorables, sobre todo al atardecer, cuando el cielo se tiñe de infinidad de colores. Se divisa el Valle del Golfo con sus imponentes montañas, los emblemáticos Roques de Salmor en el horizonte y las olas rompiendo justo debajo de tus pies. Todo ello junto al aroma a sal y la brisa del Atlántico, darán ese día sentido a la mítica frase de Balaguer: *las almas grandes tienen muy en cuenta las cosas pequeñas.*

Un jardín de ensueño en Tenerife

El Jardín Botánico del Puerto de la Cruz cuenta con más de 200 especies de plantas y árboles que lo convierten en uno de los jardines con más renombre de las Islas Canarias. En los entresijos del jardín, existen pequeños rincones como el lago o los puentes de madera que hacen de su paseo una agradable experiencia. El conjunto de colores y texturas del lugar son el fondo perfecto para las fotografías.

Justo al lado se encuentra el Hotel Botánico, especializado en la organización de eventos nupciales. Ofrece una gran variedad de opciones para la celebración y se adaptan a todo tipo de estilos y gustos. Desde el color de las luces hasta los diminutos adornos de la tarta, todos y cada uno de los detalles que imaginas a tu gusto. Además, es el sitio ideal para celebrar la boda y hospedarse, sin necesidad de desplazarse al finalizar la fiesta... ¡de lujo!

En la intimidad de Roque del Moro

Siempre enamorado de Fuerteventura, Miguel de Unamuno se refería a esta isla como un *afortunado rincón de sosiego*. Y la playa de Roque del Moro es el mejor ejemplo de esa paz que él mencionaba entonces. A esta playa virgen del Parque Natural de Jandía se puede acceder únicamente a pie. Sus casi 2 kilómetros de arena dorada, la convierten en un bonito escenario para una boda sencilla, ropa blanca, flores en el pelo y algunos detalles de color. La decoración aquí no tiene que preocupar demasiado: las oscuras rocas, el intenso azul del mar y la arena son suficiente ornamento.

-

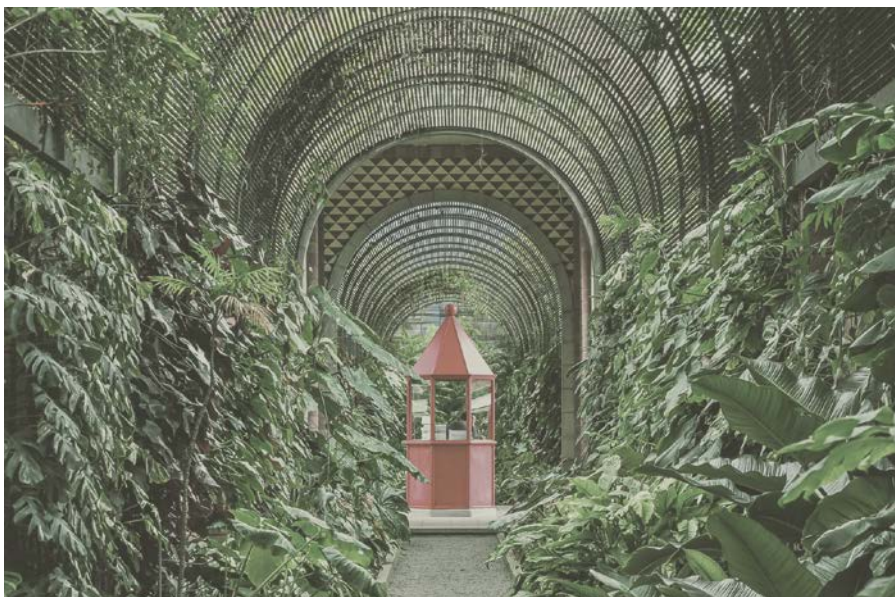
El escenario principal debe estar a la altura de la ocasión. Tiene que ser un lugar que guarde algún significado, que desprenda magia y en el que, sencillamente, seas feliz

-

La cueva natural de Jameos del Agua

Jameos del Agua es uno de los lugares más emblemáticos de la isla de Lanzarote, en el que César Manrique plasmó su arte en todos y cada uno de los detalles. Se puede disfrutar de una celebración al aire libre entre la roca negra y el verde de los jardines, que cuentan con un gran espacio para los invitados. El lugar ofrece mil y una posibilidades para elaborar una decoración espectacular y extravagante.

Su cueva natural se cataloga como una de las más bellas de Canarias, y con motivos de sobra. Este rincón se presta a jugar con la iluminación y el acústico. Si suena la marcha nupcial, será imposible no emocionarse...



Jardín Botánico, Tenerife



Boda en Roque del Moro, Fuerteventura



Ermita de la Virgen del Pino, La Palma



Boda en La Graciosa

JOSÉ ROJANO, NUEVO CHEF EJECUTIVO DE LA HACIENDA DEL BUEN SUCESO Y EL JARDÍN DE LA MARQUESA

Dos de los rincones más emblemáticos de Gran Canaria para todo tipo de celebraciones suman otro atractivo más: la contratación del prestigioso chef José Rojano

Natural de la localidad guipuzcoana de Elgoibar, José Rojano se formó en la Escuela de Hostelería de Vitoria, fue subcampeón de Euskadi de *Jóvenes Cocineros* y en 2014 fue el primer chef de Canarias en obtener tres soles de la Guía Repsol. De amplia trayectoria en esta isla, creaciones como el gazpacho de mango o su *foie* con plátano le han granjeado prestigio nacional e internacional.

Muy comprometido socialmente, José Rojano también colabora con empresas e instituciones en programas de alimentación saludable entre los escolares canarios, que, de media, lideran los rankings nacionales de obesidad.

La celebración de eventos en el Jardín de la Marquesa y en la Hacienda del Buen Suceso ya es toda una tradición. A su espectacular enclave se une la experiencia de un equipo profesional que consigue que cualquier evento sea sinónimo de éxito. Ahora se suma la experiencia de José Rojano, el chef vasco, con amplia trayectoria en Gran Canaria,



que sabe que el secreto de la cocina se basa en buena materia prima y en conservar la esencia de los sabores.

La suma de experiencias se traduce en una cocina integrada que da soluciones a una preocupación constante en los grandes eventos: que los invitados tengan la comida en su punto y que no haya diferencias entre el primero y el último. Esta coordinación solo se puede conseguir con un equipo perfectamente sincronizado y con una cocina que trabaja *in situ*. La combinación de buenas sinergias solo puede dar como resultado un auténtico espectáculo culinario.

Una pequeña ermita en las cumbres palmeras

La Ermita de la Virgen del Pino se encuentra en El Paso, en medio de un frondoso bosque de pinos canarios que resaltan el blanco de este peculiar templo. A la vera de un antiguo camino real, alberga en su plaza uno de los ejemplares de pino canario más alto y antiguo de las Islas. Un enclave cargado de historia, pues la tradición cuenta que la Virgen del Pino fue hallada justo en la zona más alta del gigantesco árbol.

-
***El Hotel Punta Grande,
 con cuatro habitaciones,
 entró en el libro Guinness
 de los Récords en el año 1989
 como el hotel más pequeño
 del mundo***
 -

Una ermita recomendable para una ceremonia familiar y tradicional, en la que se busque intimidad y disfrutar del característico aroma que desprenden los pinos en esta cumbre. Un lugar en el que reinan la paz y la tranquilidad.

A la orilla de Taurito

La Playa de Taurito fue una de las primeras playas de Gran Canaria donde se celebró una ceremonia nupcial de forma oficial. Esta encantadora playa de Mogán tiene arenas finas y oscuras. A su alrededor se levantan unas increíbles murallas de roca negra que la resguardan del viento y ofrecen unos espectaculares contrastes junto al azul del mar.

Cerca de esta playa existen diversos salones, restaurantes y hoteles en los que se puede celebrar el convite. Lo que

no se puede olvidar en el menú nupcial es el pescado fresco, pues es una de las comidas típicas y características de este municipio pesquero.

Tradición canaria en el Bosque del Cedro

Este espacio gomero, situado en el Parque Nacional de Garajonay, podría ser perfectamente ese bosque encantado del que se habla en los cuentos de niños. La celebración tendrá unos invitados muy especiales: el particular olor del laurel y el sonido de los pájaros.

Una boda aquí sería ideal al comienzo de primavera, cuando se conserva aún el verde intenso de los árboles y el clima es muy agradable. En este espacio gomero, la fiesta podría tener sabor 100% canario: un menú con productos típicos como el gofio y el almogrote, vino canario, música en directo entre timplés y bandurrias... Una opción que hace honor a las tradiciones isleñas.

En la arena de la octava isla

En la isla del archipiélago Chinijo de Lanzarote, cualquiera de sus pequeñas playas es ideal para la ceremonia nupcial. La fina arena rubia y el agua cristalina crean el marco perfecto si quieres una boda desenfadada, fresca y en la que no importe demasiado despeinarse con la brisa.

Si quieres salir de lo común, puedes cambiar el coche tradicional y llegar a la boda en una barquita de remos, o dar el sí quiero con los pies descalzos y la arena en los pies... ¿A qué es una idea original? Sin duda, La Graciosa se presta a una boda diferente. Las Islas son el escenario perfecto para celebrar ese día tan especial que recordarás siempre, ahora solo tienes que elegir fecha y hora.

SILKEN
ATLÁNTIDA
SANTA CRUZ
TENERIFE

meetings
& events



DESCUBRE
la nueva experiencia **SILKEN** ^{***}



Departamento de Convenciones y Banquetes
T. 922 595 053 / 922 294 500
convenciones.atlantida@hoteles-silken.com

* Ya disponibles **Menús Navidad 2016**

Avda. Tres de Mayo. Santa Cruz de Tenerife

www.hotelatlantida.com / www.hoteles-silken.com



LA REGATA TRANSOCEÁNICA ARC LLENA DE COLOR GRAN CANARIA



La bahía de Las Palmas de Gran Canaria volverá a convertirse en un lienzo decorado por más de 300 embarcaciones que participarán en la XXI edición de la *Atlantic Rally for Cruisers*. Los participantes de la ARC zarparán rumbo a la isla caribeña de Santa Lucía el 20 de noviembre y convertirán a Gran Canaria en el centro neurálgico de la náutica en Europa. Más información en www.grancanaria.com

EXPERIENCIA DEPORTIVA ÚNICA



El Campo de Golf Las Américas fue el escenario de la celebración de la *III Edición del Torneo Invitational Golf by Heineken®*, un selecto torneo organizado por Insular Canarias de Bebidas (Incabe), con su marca Heineken®, con el que ha colaborado El Corte Inglés y Canaauto. En este tercer año consecutivo de celebración, el objetivo de Incabe ha vuelto a consistir en agasajar a sus clientes e invitados más especiales, para agradecer la fidelidad y colaboración con la Compañía a través de una experiencia deportiva única.

El día más especial
de vuestras vidas
Con nosotros
Atendemos a todas las islas

telf: 922272282 y 637216330

 **Natale** ^{el} **Fotografico**
.com

www.nataleartefotografico.com

Oferta
exclusiva!

Disfruta Tenerife con las oferta más rockera



Desde Gran Canaria

Hard Rock Hotel Tenerife 5*

3 días / 2 noches

Habitación Deluxe Silver
Alojamiento y desayuno

Incluye:

Círculo de Spa
Detalle de bienvenida
Late Check-out

* Oferta de lanzamiento para estancias hasta el 23/12/2016



Precios por persona residente en Canarias, en base a ocupación doble y régimen indicados. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos -online- por lo que pueden variar en función del día y la hora en la que se realice la reserva. Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas. online.

Vuela con
Binter

@canariasviaja /canariasviaja blog.canariasviaja.com

Compra on-line o llama al 922 24 81 61
canariasviaja.com
Y en tu agencia de viajes

CANARIAS Y AGADIR COMO NUNCA LAS HAS VIVIDO

Sol. Temperaturas suaves. Mar. Playas de ensueño. Carnaval. Cultura. Mártires de Tazacorte. Dunas. Gastronomía. Naturaleza. Estos son algunos de los ingredientes que conforman la tarjeta de presentación de las Islas Canarias, ese archipiélago que cuenta con atractivos únicos reconocidos mundialmente por todos. Imposible escapar a su hechizo. Siempre es un buen momento para perderse en este paraíso terrenal, pero nosotros te proponemos la mejor manera de acercarte a él: navegar con Pullmantur Cruceros a bordo del buque Horizon. Una forma muy sencilla y cómoda que te permitirá descubrir la propia idiosincrasia de sus islas con una pizca de Agadir como nunca te hubieras imaginado. Bienvenido a casa. Bienvenido a bordo.

A partir del próximo mes de noviembre, ponemos a tu alcance esta ruta de siete noches de duración, con varias escalas de más de 10 horas y tres puertos de embarque, que sin duda contribuirán a facilitar aún más el diseño de tu viaje. Ante ti, una excepcional oportunidad que no debes dejar pasar.

No importa el motivo por el que decidas navegar con Pullmantur Cruceros por las Islas Canarias: pasar unas merecidas vacaciones, romper con la rutina, hacer un paréntesis en el invierno o disfrutar de uno de los viajes más especiales que una pareja puede realizar: la luna de miel. Siempre hay una buena razón para adentrarte en Las Palmas de Gran Canaria, Santa Cruz de Tenerife, Lanzarote, Fuerteventura, La Palma y Agadir, destinos que te brindan mil y una opciones: desde avistar delfines o



ballenas, pasear en camello, conocer las dunas de Maspalomas, el Teide o el parque nacional de Timanfaya hasta las playas de arena blanca de Fuerteventura pasando por la colorida Marrakech. Este itinerario tiene todo para conquistarte.

Y si a una selección de destinos maravillosos y un amplio abanico de excursiones, unimos una magnífica gastronomía; el mejor todo incluido de la categoría, formado por primeras marcas nacionales e internacionales; una rica oferta de entretenimiento a bordo y una tripulación que cuida hasta el más mínimo detalle -señas de identidad de Pullmantur Cruceros-, obtenemos la combinación perfecta para vivir unos días de ensueño.



Cruceros especiales: navidad y carnaval

Pero la propuesta de Pullmantur Cruceros va más allá. Si quieres despedir al 2016 o pasar la noche de Reyes en un lugar diferente y con el mar como escenario podrás hacerlo gracias a dos salidas especiales de 5 y 4 noches. Ya no tienes excusa para renunciar a tus sueños.

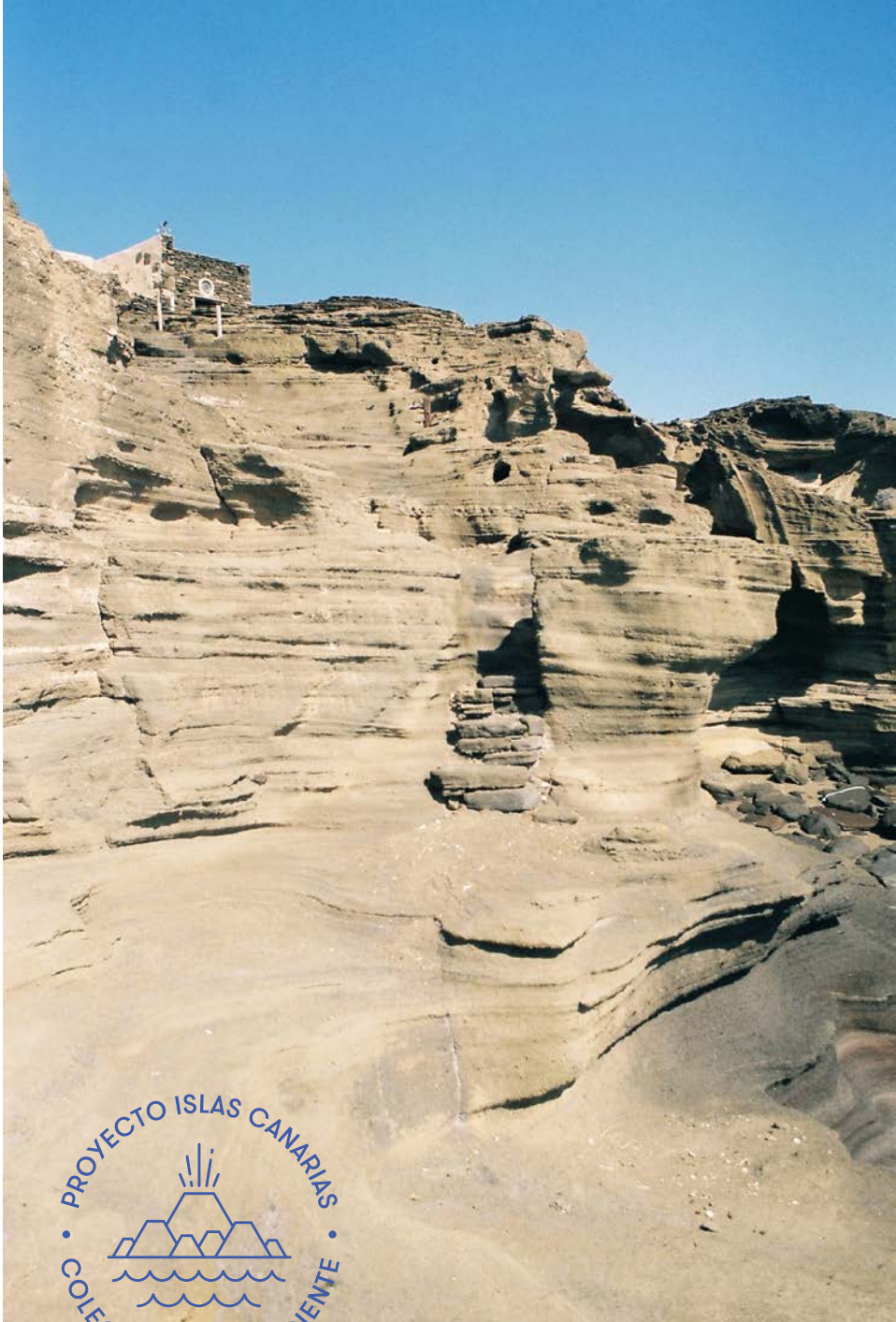
Además, si por algo es famoso el archipiélago canario es por su Carnaval. El próximo febrero, los huéspedes del Horizon vivirán en primera persona qué se esconde detrás de esta fiesta que año tras año tiñe de color e invade de alegría cada uno de los rincones de estas islas. En La Palma descubrirán Los Indianos, una celebración que parodia la llega-

da de los indianos, emigrantes que se fueron a las Américas en busca de mejor vida y que retornaron después de haber conseguido prosperidad. No le des más vueltas, ¿buscas el verano en los meses de invierno? Islas Canarias y Agadir a bordo del Horizon es tu opción. Si llegar a una isla es mágico, imagínate a cinco.

Reserva ya tu crucero en www.pullmantur.es o en tu agencia de viajes más cercana desde 299€*

#disfrutaelcamino

* Precios desde por persona. No incluye tasas y otros cargos ni cargos por servicio y administración. Consultar condiciones en la página web.



- 11 -

ALEGRANZA

Por Daniel Millán y Octavio Barrera

Una de las visitas más esperadas de nuestra travesía. El islote de Alegranza es un paraíso virgen perteneciente al Archipiélago Chinijo y como todos los paraísos, se nos hizo complicado llegar hasta el, pero valió la pena el esfuerzo. No fue tarea fácil dar con Quique Jordán, para visitarlo y que nos contara su historia familiar con este islote. Nos recogió en Caleta de Sebo en La Graciosa y desde allí partimos en una pequeña embarcación acompañados de su perro y su mujer. Haciendo distintas paradas en Montaña Clara, La Capilla de Alegranza y los Roques del Este y Oeste a la vuelta de la jornada.

Llegando a nuestro destino, Alegranza. Jordán nos explicaba diferentes anécdotas del territorio mientras nosotros no parábamos de sacar fotos impresionados por aquel paisaje virgen. Texturas y colores, aguas verdes cristalinas, arena y acantilados rojizos. “Chicos, mucha gente no sabe que en Alegranza nacieron bastantes niños, la última vez que vivió gente aquí hubo cerca de cincuenta personas y de esto no hace mucho, recuerdo de pequeño ver a gente paseándose y trabajando el ganado.” Entre esta y muchas otras fondeamos la embarcación y saltamos a tierra. Nos comentaba también que no era fácil desembarcar allí, porque no tienen muelles artificiales, eso significa que solo se podía cuando la mar lo permitía. Nos esperaba una gran experiencia.

Pudimos dejar el poco equipo que llevábamos en la vivienda perteneciente a la familia. La única que hay. Una pequeña casa integrada con el medio, construida en piedra y de una sola planta. Allí Jordán nos explicó diferentes alternativas para conocer mejor Alegranza. Nosotros queríamos subir a la caldera, el pico más alto del islote que ronda los 300m de altitud.

Nos señaló desde la casa unos senderos para subir, pero nuestro guía sin duda fue el perro de la familia, que controlaba perfectamente los caminos y nos acompañó todo el sendero. Después de varias horas caminando y llegar a la cima, tocaba relajarse por un momento y reflexionar donde estábamos. Viendo nuestra tierra desde un lugar privilegiado y con otra perspectiva.



www.proyectoislascanarias.com
www.facebook.com/proyectoislascanarias

Canarias 4life

www.canarias4life.es

¿Sabías que...?

- El gasto medio en el recibo de la luz por hogar es de **56,30€ al mes?**
- El **46% del consumo** doméstico de energía lo genera la iluminación, el frigorífico y el televisor?

Cuida tu isla y consume energía con responsabilidad

- Usa lámparas leds, temporizadores y **aprovecha la luz solar.**
- Mantén el **frigorífico limpio** por dentro y por fuera.
- **Apaga los dispositivos electrónicos** en lugar de dejarlos en *standby*.
- **Desenchufa los cargadores** si no los estás usando.



EME
Encuentro Mundial
en las **Estrellas**

endesa

Comisión Técnica:



Ente Organizador:



Colaboran:



EL RINCÓN DE... CRISTOFER CLEMENTE

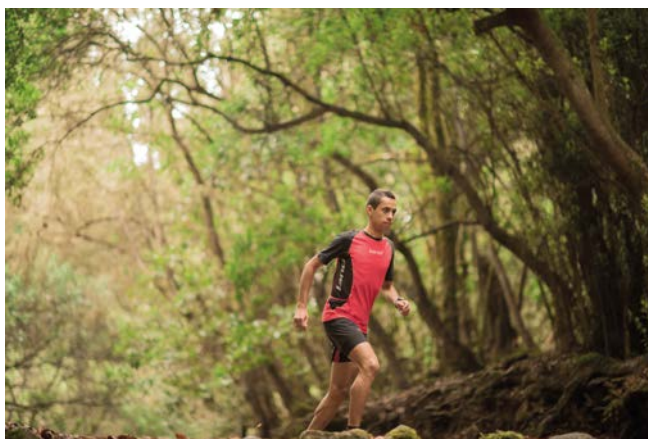
Por *Carlos Fuentes*
Fotografías por *Sergio Méndez*



Desde La Gomera a las cimas del mundo. El deportista canario Cristofer Clemente forma ya parte de la élite mundial de las carreras de montaña. En septiembre este joven atleta gomero ganó en los Pirineos los títulos de *Skyrunner World Series* y *Skyrunner National*. Clemente, de 31 años, es el tercer corredor de montaña español que logra el premio de campeón del mundo en carreras de larga distancia. Curtido en pistas y caminos forestales de La Gomera, el deportista elige sus tres rincones preferidos para reivindicar los valores naturales de las Islas. "Desde las alturas de nuestras cumbres ves de dónde venimos".



Alto de Garajonay. Con 1.487 metros sobre el nivel del mar, el Alto de Garajonay es el punto más elevado de la isla de La Gomera. Desde su cumbre, en un día despejado, se pueden contemplar las costas de Tenerife, La Palma y El Hierro. Si el día es de una claridad excepcional también es posible atisbar la presencia de Gran Canaria. "De este lugar disfruto como corredor y también como un habitante más de mi isla", explica Cristófer Clemente. "Desde esta cima los atardeceres son espectaculares, con una gama de colores y paisajes que cambian con el ciclo del sol. Es un paisaje muy motivante para salir a correr los entrenamientos", indica el atleta gomero, que suele entrenar tres horas diarias para correr unos veinte kilómetros.



Riachuelo de El Cedro. En una isla verde como La Gomera, una visita imprescindible es el Parque Nacional de Garajonay. Muy cerca, en el municipio de Hermigua, se encuentra el espléndido bosque de El Cedro. Un oasis de "tranquilidad y paz", según Cristófer Clemente, que merece un paseo sosegado para disfrutar de uno de los paisajes naturales de la isla gomera. "Es un sitio emblemático para todos los gomeros y también para muchas de las personas que vienen a hacer deporte en la naturaleza de nuestra isla". El corredor gomero se entusiasma al hablar de El Cedro en tardes de niebla y poca luz. "Es el momento en el que te quedas a solas con la naturaleza, con esa neblina que crea una atmósfera de lugar surrealista".



Subida del Magro. El de Magro es uno de esos roques pintorescos que dibujan el paisaje de las cumbres de La Gomera. Vecino de otros picos moldeados por el paso del tiempo como los de García y del Sombrero, este paisaje de cumbres y barrancos ve pasar a Cristofer Clemente cuando el atleta gomero recorre el corazón de su isla para preparar una prueba importante. "Es el recorrido del sacrificio que tiene un deporte como el de las carreras de montaña, una subida de exigencia", explica el deportista, "pero el final en el Roque de Agando compensa. Es una insignia para todos los gomeros y me gusta venir por aquí para prepararme bien".



LUXURY VILLAS IN LA GOMERA

New 1, 2 or 3 bedrooms villas for sale and rent in La Gomera. The villas are located in Santa Ana with panoramic sea view and the best weather.

Terra Fortunata has spent many years creating your dream property development at Santa Ana, on the southern shores of La Gomera. The houses hug the gentle slopes well above the sea level, providing panoramic view from sunrise to sunset as the sun traverses the Atlantic.

The property is located close to the charming fishing village of **Playa de Santiago**, where life goes on much as it has always done. The subtropical climate provides a comfortable ambiance all year. There is little noise, no mass tourism and a relaxed atmosphere where stress and security problems are blissfully absent.

Our villas are equipped with private swimming pools, high quality fixtures and fittings, including marble bathrooms, parquet flooring and modern kitchens. Special attention was put into the surroundings, each villa has a private garden with a variety of fruit trees such as Bananas, Papayas and Mangos.

Terra Fortunata is offering the best personal property management service, so that the owner is provided with the opportunity to relax and enjoy his new home.



SANTA ANA Terra Fortunata S.A.

T (+34) 922 895 668 C/ Las Trincheras s/n. 38812 Playa Santiago, Alajeró. La Gomera.

Sales Director: Alejandro Sans (+34) 620 081 482

info@terrafortunata.es – www.terrafortunata.es

A development by:





LA POSTAL PLAYERA DE LA PALMA

Por *Álvaro Morales*
Fotografías por *Sergio Villalba*

Como le ocurre injustamente a otras Islas como El Hierro, La Gomera y en menor medida Lanzarote, la de La Palma tiene fama de espléndida y deslumbrante por su interior, por sus parajes naturales y, más allá de los incendios traidores, por su verde y pinar marcador, pero no por su litoral y zonas de baño. Sin embargo, una estancia mínima y varios desplazamientos a su rica y variada costa desmontan el tópico y confirman un amplio abanico de sorpresas.

La de Los Cancajos, en Breña Baja, es la playa familiar y turística por excelencia de los palmeros tras varias mejoras. En realidad, se trata de un conjunto de calas de diversos tamaños, con mar tranquilo muchos días del año, característica arena volcánica negra, a pocos minutos de la capital, completos servicios y todo lo que desee sin echar de menos, para nada, las islas más vinculadas a estos salados privilegios. De postal. Tanto que, de hecho, ejerce de referente.



El fuego ha vuelto a ensombrecer el esplendor palmero y costará dos o tres años, al menos, recuperar la mejor estampa de los montes de Fuencaliente, El Paso y parte de Mazo. No obstante, la Isla Bonita seguirá haciendo honor de forma aplastante a ese nombre durante ese tiempo en sus múltiples parajes naturales de ensueño, en su pinar inolvidable, en su impactante Caldera y en otros muchos rincones patrimoniales de un terruño más sorprendente de su ya, de por sí, dilatada fama. Sin embargo, al amplísimo listado de atractivos hay que añadir una costa a la que no siempre se le ha hecho la justicia debida y que, poco a poco, comienza a reivindicarse y reconocerse cada vez más.

La playa de Los Cancajos, en el municipio de Breña Baja, a muy pocos minutos de la capital aunque se pase también brevemente por el litoral de Breña Alta y su cala de Bajamar, representa un inme-

jorable ejemplo de zona de baño familiar con todo lo que se espera de una oferta así. Unos completos servicios, diversas áreas igual de cautivadoras y todo lo que se suele buscar para una jornada de descanso o un buen chapuzón en un Atlántico que regala muchos días al año aguas tranquilas lo encontrará en este rincón si finalmente lo elige como destino. Además, los cabos naturales y los diques colocados (bien en vertical o al final de la bahía) para amortiguar la fuerza oceánica garantizan baños tranquilos y minimizan buena parte de las corrientes.

Con unas prestaciones así, no debe extrañar que Los Cancajos sean la atracción clave de una las principales zonas turísticas de la Isla. Es más, a la oferta hotelera se añade otra bastante variada de restauración, bares y ocio junto a una playa que, en realidad, es un compendio de calas con diversos cabos que permiten los siempre bienvenidos lanzamien-



tos de cabeza o de todo tipo. La característica, negra y caliente arena volcánica del lugar es acorde con la vertiente sur que se abre desde aquí hasta Fuencaliente, donde rugió y acabó descansando el Teneguía, la última erupción volcánica en Canarias (1971) si se exceptúa la del Mar de Las Calmas de El Hierro (2011).

-

***La característica, negra
y caliente arena volcánica del
lugar es acorde con la vertiente
sur que se abre desde aquí hasta
Fuencaliente, donde rugió y acabó
descansando el Teneguía***

-

La facilidad de aparcamientos (relativa en los días más concurridos); la limpieza; la amplia accesibilidad, con

diversos paseos de madera y escaleras; las duchas y servicios, la opción de parasoles de paja y hamacas, y hasta la presencia de áreas de juegos para niños solo incrementan los motivos para elegir una playa que no solo tiene méritos para servir de postal por sí misma, sino que se ha ido mimando desde hace años con diversas y cuidadas mejoras y convirtiéndose en una de las imágenes turísticas primordiales de La Palma. Por algo será en una Isla que busca, desde hace mucho, abrirse al mercado turístico sin perder, en lo posible, la sostenibilidad que, por otro lado, le ha aportado su gran código diferencial.

Lo demás ya lo conoce: aparcar, estirar la toalla, colocar o no el parasol y dirigirse a un placer salado que no solo se encuentra en Fuerteventura, Gran Canaria o Tenerife. Islas como La Palma lo tienen mucho más de lo que se sabe y no suelen defraudar. Para nada.

LOS PÁJAROS DEL HURACÁN

Por Juan José Ramos Melo @BirdingCanarias



Observas el parte meteorológico y las fotos que llegan de los satélites que dan vueltas sobre nuestras cabezas, ves cómo al este del Atlántico se va formando una enorme caracola de nubes que cada vez crece y se mueve más rápido. Un nuevo huracán azota el Caribe, comienza la temporada de huracanes que dura hasta bien entrado el otoño. Pero esto ocurre al otro lado del Atlántico, a miles de kilómetros de Canarias, un fenómeno meteorológico que no tiene mucho impacto en las Islas pero que sus efectos se pueden observar a este lado del océano.

Cada año, miles de observadores de aves se muestran inquietos al llegar las noticias de los primeros huracanes en el Caribe, son fechas de rarezas. La afición a la observación de aves se ha popularizado en los últimos tiempos por buena parte de Europa y se calcula que ya son más de tres millones las personas que observan aves habitualmente en el viejo continente, una afición que para muchos se puede convertir en una forma de vida, incluso en una obsesión. Dentro de esta disciplina hay muchos tipos de observadores, pero tal vez el más compulsivo es el del buscador de rarezas. Y muchos de estos observadores de rarezas sueñan con viajar a Canarias, principalmente durante la época de huracanes en el Caribe. Sin lugar a dudas, una muy rara conexión.

-

Muchas aves llegan a Canarias de forma accidental por el efecto de los huracanes durante los meses otoñales

-

De todos es sabido que las aves migratorias dependen de las condiciones meteorológicas para poder realizar su largo viaje migratorio. El viento, la lluvia o la nieve pueden determinar el tiempo que dura el viaje, incluso el llegar hasta el destino deseado o perecer en el intento. En el gran norte, al acortarse las horas de luz y comenzar a bajar el gradiente del termómetro, millones de aves alzan el vuelo hacia el sur en busca de las mejores condiciones climáticas y la abundancia de alimento de las zonas tropicales y ecuatoriales, un fenómeno que ocurre en todo el planeta y que ha llamado la atención a hombres y mujeres a lo largo de todas las rutas migratorias desde tiempos inmemoriales.

En la ruta del este del continente americano, millones de aves al finalizar el verano vuelan al sur desde Canadá y Estados Unidos hasta llegar a Centro y Sudamérica y es en estas fechas cuando estas aves viajeras se ven sorprendidas por los grandes vientos huracanados que azotan el Caribe. Atrapadas por las tormentas, muchas de ellas mueren en el intento de escapar de la fuerza de Eolo y otras sobreviven de forma estoica, pero unas pocas son literalmente catapultadas por los huracanes hacia la mitad del océano Atlántico. Estas aves en su intento de sobrevivir, vuelan hasta llegar al otro lado del mundo, hasta pisar tierra en el continente europeo o africano. Entre estos lugares están las Islas Canarias.

Aves como el chorlito dorado americano, el porrón bola, el correlimos canelo, el zampullín picogrueso y otros tantos llegan a Canarias de forma accidental por el efecto de los huracanes durante los meses otoñales, convirtiéndose en rarezas, aves que habitualmente no se observan en las Islas, aves deseadas por los observadores, aves que se han visto en pocas ocasiones en estas latitudes y que pueden motivar desplazamientos de observadores desde toda Europa hasta Canarias con el objeto de anotar en su lista personal la observación de esta especie.

Un fenómeno, el de la observación de aves raras, que se ha incrementado con la implantación de las nuevas tecnologías. Hoy en día, en unos pocos minutos, observadores de toda Europa pueden conocer la noticia de hallazgo de un ave rara de origen americano en Canarias, ver sus fotos y comprar un billete por Internet para viajar hasta el lugar que figura marcado con un punto rojo en un mapa del teléfono. Es un nuevo motivo para viajar a Canarias y una nueva forma de disfrutar de los pájaros del huracán.

LORO PARQUE FUNDACIÓN: POR EL BIENESTAR DE LOS CETÁCEOS



Loro Parque Fundación (LPF) ha llevado a lo largo de los años diferentes proyectos de investigación y conservación de los cetáceos, no solo en Canarias, sino también en otras partes del mundo. En el Archipiélago, la labor de comprensión y divulgación del medio marino por parte de la Fundación ha sido fundamental para concienciar y establecer proyectos de investigación encaminados a defender la naturaleza. En cuanto al estudio de los cetáceos, LPF ha trabajado de la mano con el Instituto Universitario de Salud Animal (IUSA) a través de Sanicet, una red clave para tener información sobre los cetáceos varados en la zona de la Macaronesia con la que evaluar nuevas amenazas para su supervivencia.

El director de este centro, Antonio Fernández, reciente *Premio Gorila 2015*, ha conseguido importantes avances para entender mejor el ecosistema de estos animales y contribuir en su protección. Uno de los trabajos más relevantes, de la mano de LPF, ha sido demostrar científicamente la relación entre el sonar antisubmarinos y el varamiento masivo de zifios en Fuerteventura, que se publicó en la revista *Nature* en 2005. En 2016, con otra publicación en este medio, se constató que desde la moratoria del uso del sonar militar en Canarias no se han vuelto a producir varamientos masivos de zifios ni lesiones de embolia gaseosa como se encontraron en aquellos animales. Es decir, el trabajo ha servido para proteger la vida de estos animales en las Islas, pero también en otros lugares del mundo y limitar el uso del sonar militar.

Cabe destacar que Loro Parque Fundación ha puesto su granito de arena en proyectos de ecotoxicología de delfines mulares en Canarias que determinaron que los niveles de contaminantes eran mayores de lo esperado y en algunos casos comparables a mares más contaminados. La investigación llevada a cabo por el IUSA se prolongó desde 2010 a 2013, y contó con la colaboración de investigadores de varios centros y sociedades científicas canarias. Por primera vez se presentaron evidencias de la bioacumulación de estos compuestos en delfines vivos en libertad.

En Canarias, con una docena de zonas especiales de conservación marina no se alcanzan los niveles de contaminación del Mediterráneo y el Báltico, pero, aun así, el estudio reveló una importante concentración de sustancias químicas que persisten en el medio ambiente y se bioacumulan a través de la cadena alimentaria. Los investigadores encontraron niveles elevados de muchos contaminantes orgánicos considerados persistentes, como diferentes bifenilos clorados e hidrocarburos aromáticos policíclicos, presentes en el petróleo, el carbón, los depósitos de alquitrán y otros combustibles. Loro Parque Fundación ha dirigido 115 proyectos para proteger 120 clases de loros y los bosques donde viven, así como comunidades de cetáceos en el medio marino. En 2016, ya tiene invertidos más de 16 millones de dólares en actividades de conservación alrededor del mundo.



FOTO NATURE: CITA IMPRESCINDIBLE PARA LOS AMANTES DE LA FOTOGRAFÍA

Por Eduardo Cabrera

Fotografías por Juan Carlos Casado, Antonio González y Eduardo Cabrera



La Palma es Reserva Mundial de la Biosfera, primer lugar del mundo declarado Reserva Starlight y cuenta con uno de los mejores cielos del planeta para la observación astronómica. No en vano cuenta en sus cumbres con uno de los observatorios astrofísicos más importantes del mundo. Con estos elementos y una diversidad paisajística y climática que la convierte en un continente a escala, es el lugar ideal para los aficionados a la fotografía. Por tanto, era imposible no tener también un espacio de ocio y formación que los aúne todos.

Foto Nature es eso, un espacio de divulgación, formación y ocio y ha contado con un elenco de maestros de talla internacional. Entre septiembre y octubre se celebraron talleres, charlas y conferencias sobre la fotografía en sus diferentes modalidades. Francis Pérez, uno de los más reconocidos fotógrafos submarinos estuvo al frente del taller de fotografía submarina de Fuencaliente. José Benito Ruiz, fotógrafo de *National Geographic*, impartió en San Andrés y Sauces el de fotografía de Naturaleza y el de retrato. Y Juan Carlos Casado, 45 veces APOD (fotografías seleccionadas por la NASA) y único español en el selecto grupo de fotógrafos TWAN (*The World at Night*) impartió el taller de Astrofotografía en Garafía.

-

***Un grupo de amigos inevitable
con un vínculo común, la afición
a la fotografía y a la observación
de las estrellas***

-

Participamos en este último para vivir la experiencia de aprender con uno de los más reputados fotógrafos del mundo. Casado ha fotografiado las auroras boreales en Finlandia, eclipses en la Antártida y espectaculares paisajes astronómicos en Chile, Perú, China o Siberia. Las plazas eran limitadas y hacernos un hueco casi un privilegio. Junto a él, Antonio González, divulgador astronómico, guía Starlight, responsable del proyecto *cielos-La Palma.com* y coordinador del taller.

El centro de operaciones se ubicó en el albergue de San Antonio del Monte, en Garafía. Un grupo de amigos inevitable con un vínculo en común, la afición a la fotografía y a la observación de las estrellas. Todos con el programa, los hora-

rios y los contenidos del curso. Contenidos teóricos desde la Astronomía básica al procesado de imágenes, la utilización de determinados programas pasando por las distintas técnicas a utilizar para captar espectaculares tomas nocturnas.

Cae la noche y en el cielo de Garafía, los tonos azules diurnos se van tornando en una oscuridad salpicada de estrellas que asombra a quienes llegan de fuera. Alguno ya ha estado antes en La Palma. Aun así, “no deja de asombrarme”, reconoce Xavier Palau que llega desde Cataluña. Es farmacéutico retirado y su afición a la Astronomía surgió en los ochenta con la emisión de la serie *Cosmos* de Carl Sagan. “Muchos somos hijos de Sagan”, comenta. Luego descubriría lo que se puede hacer con una cámara digital mirando al cielo... y a partir de ahí, formó una asociación astronómica que acabaría por poner en marcha el Observatorio Astronómico del Montsec, en Lérida. José Luis Hernández es optometrista y profesor en la Universidad Complutense de Madrid en la Facultad de Óptica. Otro *hijo de Sagan* que proyecta un estudio que pretende demostrar el vínculo que existe entre las maculopatías diagnosticadas y los eclipses de sol. En otras palabras, la ceguera irreversible que produce observar un eclipse de sol a simple vista.

Antonio González, profesor de apoyo, reparte prismáticos entre los asistentes. No se comparten, uno para cada uno. El cielo estrellado se convierte en un increíble planetario inimaginable. Con el láser señala las constelaciones, rodea las estrellas como si lo hiciera sobre un mapa y ofrece las indicaciones para obtener la ubicación de Casiopea, Orión, Andrómeda. Luego apuntamos con los prismáticos y descubrimos un universo que hasta ahora solo nos había aparecido en las fotografías. La sensación de que es real lo que vemos te invade y casi emociona. Es



el primer contacto del curso con el cielo. Y el propio Antonio González lo explica. “Podemos fotografiar una imagen impresionante del cielo nocturno pero tenemos que saber qué es lo que estamos fotografiando, por qué los colores que nos aparecen”. Es un taller de Astrofotografía.

El segundo día, con más de una legaña aún en el rostro, se sirve el desayuno. El entusiasmo está a flor de piel. No hay tiempo que perder y de nuevo se aprovecha la luz del día para compartir conocimientos teóricos. Al mediodía el almuerzo y vuelta al aula. Los conocimientos de cada uno difieren, igual que la experiencia. Así que se repasan conceptos básicos, se atiende cualquier duda. Y al caer la tarde, estamos listos para la cita con las estrellas, para captar esas panorámicas, inmortalizar la Vía Láctea o realizar un *Time Lapse* (unión de distintas tomas fijas consecutivas que, reproducidas, revelan el movimiento de las estrellas o las nubes). El transporte nos espera fuera del albergue. A los equipos fotográficos se suma la ropa de abrigo. Imprescindible. Captaremos el atardecer desde el

Observatorio del Roque de Los Muchachos (2.396 m) y allí permaneceremos para fotografiar estrellas, constelaciones y nuestra propia galaxia, la Vía Láctea.

Al caer la noche comienza de nuevo el espectáculo nocturno de los cielos de La Palma. Van apareciendo estrellas y constelaciones como los actores de una escena programada que todos esperamos y no defrauda. Durante las horas que siguen, Juan Carlos Casado y Antonio González, atienden las dudas de los asistentes. Resuelven problemas que pueden surgir con las cámaras. Desvelan los errores de imágenes desenfocadas o sobreexpuestas. El resultado, alguna fotografía como la circumpolar. Una imagen que llama la atención pero que también esconde ciencia... para eso es la teoría. Una teoría tan clara y completa que, sin conocimientos previos, permite explicar el conocido como *airglow*, ese halo de tonos verdes que aparece sobre el horizonte y que tiene lugar cuando el cielo se presenta especialmente limpio y que se produce por la reestructuración de los átomos ionizados durante el día. Un proceso que



tiene lugar a 80 km de altitud. (Nada de esto lo hubiera podido explicar antes).

-

Cae la noche y en el cielo de Garafía, los tonos azules diurnos se van tornando en una oscuridad salicada de estrellas que asombra a quienes llegan de fuera

-

Pero la cita sigue con *Foto Nature Classic*. Charlas, conferencias y salidas con grandes profesionales para fotografiar la naturaleza en una Reserva Mundial de la Biosfera como La Palma. Dentro del programa de *Foto Nature 2016*, el mes de octubre centra su actividad en el salón de actos del Museo Arqueológico, en Los Llanos de Aridane. *Masterclass* de fotografía de amaneceres, conflictos bélicos, fotografía de viajes y un espacio también reservado para los más pequeños *Diviertete fotografiando*, con la intención de sembrar la inquietud en una nueva generación de fotógrafos.

Al frente de estas charlas y *Masterclass*, nombres también reconocidos como Samuel Aranda (*National Geographic, Sunday Times Magazine, Stern, Le Monde* o *El País Semanal* y *World Press Photo 2012*). Tino Soriano (nueve veces premiado por la Unesco, cuatro distinciones *Fotopress, Fotógrafo Español del Año Fujifilm 1995*, galardón *The Essence of Humanity* de Nueva Zelanda además del *World Press Photo 1999* en la categoría de Arte). Joe Petersburger (*National Geographic, World Press Photo, Wildlife Photographer of the Year*). Dominic Dähnke, holandés que centra su actividad en la fotografía de paisajes y que próximamente pondrá en marcha tours fotográficos por la isla de La Palma.

Los mejores fotógrafos del mundo se dan cita en *Foto Nature La Palma*, un evento que aúna naturaleza, paisajes, astronomía, divulgación, formación y convivencia en un enclave singular como es la isla bonita. Los aficionados a la fotografía deben prestar atención, la próxima edición *Foto Nature 2017* promete ser igual o mejor.

EL SABER SOBRE SOSTENIBILIDAD NO OCUPA LUGAR

Decía Platón que "ningún hombre es lo suficientemente sabio por sí mismo". Las personas necesitan ayudarse unas a otras para saber más y ser mejores. Y esta era precisamente la pretensión del proyecto Canarias4Life, una iniciativa de la Escuela de Organización Industrial (EOI) en colaboración con Endesa. El proyecto aspiraba a fomentar hábitos de vida más sostenibles entre la sociedad canaria y, para ello, la información fue una de las principales herramientas.

Gran parte de los ciudadanos canarios alegaba que la desinformación era uno de sus mayores frenos a la hora de llevar un día a día más respetuoso con la sociedad y el entorno. Por ello, una parte del proyecto se centró en ejecutar talleres participativos y de sensibilización para dar a conocer cómo cada persona puede poner su granito de arena para hacer del mundo un lugar más sostenible.

En cada sesión había que identificar los puntos de contacto que cada ciudadano tiene con la sostenibilidad para poder proponer mejoras en cada uno de ellos. Ya fueran más o menos ambiciosos, hubo compromisos de todo tipo que cualquiera tiene capacidad de implementar.

La percepción de poder llevar un estilo de vida sostenible en las Islas ha mejorado, sabiendo que a partir de acciones simples e iniciativas personales se puede producir un cambio a favor del medioambiente. Por eso, en relación a energía y movilidad consideran sus hábitos más sostenibles que antes de llevar a cabo las acciones de sensibilización.

Por lo general, la familiaridad con los tres aspectos de la sostenibilidad (medioambiental, económica y social) ha aumentado, siendo estadísticamente significativo en medioambiental y económica. Además teniendo en cuenta el aumento en la familiarización con estos términos, podemos deducir que se sienten más involucrados y concienciados con ellos.

La desinformación dejó de ser un freno en la voluntad canaria para hacer sus rutinas más sostenibles. Crédito: *Morgan Sessions*.



CAMINO DE EL GOLFO

Por *Aarón Rodríguez* (*)
Fotografías por *Tasio Armas*



Viajamos este mes hasta la Isla del Meridiano. Realizaremos una ruta de excepcional diversidad, de esas que tan comunes son en los espacios insulares diminutos y montañosos como El Hierro, pero que rara vez se pueden disfrutar fuera de ellos. Se trata de un recorrido de apenas 9 kilómetros de longitud, exigente, aunque cómodo y bien señalizado, que une las dos vertientes de la más joven de las Canarias. A través de paisajes y ecosistemas variados y únicos, nuestra ruta sigue el camino que, en el transcurrir de las centurias, guió los pasos de los herreños y las herreñas que, a través de la cumbre, enlazaron El Pinar con el Valle de El Golfo.

(*) Técnico del Inventario de Caminos de Anaga - Fundación Santa Cruz Sostenible



Para ello, tomaremos el sendero señalizado PR-EH 1 que se inicia en la localidad de Taibique, en el cruce entre la Calle de La Paz y la Travesía del Pino. Desde aquí, a 827 metros de altitud, comenzamos nuestro ascenso hacia la cumbre, siguiendo la vía asfaltada que discurre entre las casas primero, y los campos de cultivo después. Ignoramos los cruces que encontramos a derecha e izquierda, hasta las proximidades del Aula de la Naturaleza y la Hoya del Morcillo, espacios habilitados para la divulgación y el disfrute de la rica naturaleza herreña, que se ubican entre las montañas de Mata y Juan León, donde los campos de cultivo dejan paso de forma repentina al bosque de pinos canarios. Aquí, en una bifurcación, tomamos el PR-EH 2, que, en lugar de dirigirse hacia la Cruz de los Reyes, encamina nuestros pasos hacia el entorno, rodeado de fayas y brezos, del Jable de Mequena, punto más elevado de la ruta con 1.357 metros de altitud.

A partir de este lugar, ubicado hacia la mitad de la ruta, comenzamos nuestro descenso que discurre inicialmente sobre el picón de los volcanes que han

construido la Isla y continúan haciéndolo. Cruzamos en primer lugar la carretera de la cumbre y después la del Golfo, no sin antes disfrutar del bello entorno de la ermita de San Salvador. En este escenario, el abundante pinar de la soleada fachada meridional ya hace tiempo que ha dejado paso a las especies típicas del monteverde de la cara húmeda de la Isla, habitualmente acariciadas por el mar de nubes típico del alisio.

A partir del cruce de la carretera, el descenso es mucho más pronunciado, discurrendo entre la húmeda y sombría laurisilva al pie de laureles, viñátigos, barbusanos y tiles, hasta los 700 metros de altitud, donde la verde envoltura del bosque deja paso al paisaje agrícola, propio de las medianías del risueño valle, que se dispone abierto al mar como una gran cicatriz en el joven cuerpo volcánico de la Isla del Meridiano. A la vista de los riscos de Tibataje y los Roques de Salmor continuamos bajando entre viñas, ya con menor pendiente, para acceder al centro de Tigaday por la calle o camino de Las Toscas. Aquí, a 275 metros de altitud, finaliza nuestra ruta.



Canarias 4life

www.canarias4life.es

¿Sabías que...?

- 6 de cada 10 vehículos canarios **superan los 10 años** de antigüedad.
- Un coche de más de 10 años contamina por encima de los 271 gr. de CO₂ por kilómetro y **gasta más** de 8 litros/100 km de combustible.

Cuida tu isla y muévete con eficiencia

- **Comparte coche** con tus amigos, vecinos y compañeros de trabajo.
- **Pásate a la electromovilidad** usando bicicletas o coches eléctrico.

¿Sabías que los coches eléctricos tienen ya autonomías de hasta 300 kilómetros?

¿Sabías que en Canarias hay más de 90 puntos de recarga?



EME
Encuentro Mundial
en las **Estrellas**

endesa

Comisión Técnica:



Ente Organizador:



Colaboran:





VII ENCUENTRO DE SENDERISMO EN LANZAROTE

Del 1 al 11 de diciembre 2016

La isla de Lanzarote es la isla de los volcanes, un territorio único, sorprendente y de naturaleza singular: claros conos volcánicos antiguos entrelazados con los oscuros conos volcánicos recientes; distintos tipos de coladas volcánicas (lajiales y malpaíses), también jable, gaviás y arenados; flora y fauna única; y el Risco de Famara. Podemos descubrir diferentes paisajes caminando un año más con el Encuentro de Senderismo en Lanzarote. El próximo mes de diciembre se llevará a cabo un amplio programa de exposiciones fotográficas, charlas, mesas redondas, presentaciones, encuentros y senderos. Muchos senderos se desarrollarán con diferentes temáticas y niveles en los que observar detenidamente cada rincón volcánico de la Isla en compañía de amigos y senderistas llegados de otros lugares.

Los senderos serán interpretados; una clara apuesta para poner en valor todo aquello que nos rodea, ahondando en la realidad ambiental, patrimonial y cultural de Lanzarote. Senderos que pasan por los pueblos de la isla, con casas blancas, arquitectura propia, queserías, bodegas, mercados de producto local que nos darán la posibilidad de observar, palpar y degustar in situ su sabor y los productos manados de su tierra y de su mar. Senderistas solitarios en busca de un territorio distinto, inárboreo, lunar, marciano, seco, duro, áspero, quizás en la búsqueda de un adjetivo que defina lo que es este paisaje. Senderos aptos para grupos de amigos, para familias y contaremos también con senderos adaptados en Jöelette a personas con discapacidad. No te puedes perder estos senderos de isla y volcán, habrán más de 15 senderos para todos los niveles y públicos.

La Isla tiene potencial para un turismo sostenible y aumentar el valor intangible de sus productos a través de la mirada cercana a los hoyos de las parras, a los cráteres volcánicos, a los arenados y al pueblo ganadero. Nuestra sensibilidad ambiental aumenta con la amplitud de conocimiento del medio, algo que nunca debimos perder de nuestros ancestros: amor y respeto por el cielo, el mar y la tierra. El encuentro nos permite pasear por senderos de forma gratuita, sentir cada una de las experiencias, caminatas, charlas, debates... y poder participar activamente. El viento alisio acariciando nuestra tez, dando brillo a nuestros ojos, penetrando entre la ropa, nos transmite que Lanzarote está viva y te siente. Del 1 al 11 de diciembre de 2016, tienes opciones de elegir tu programa dentro de este encuentro de senderismo, consulta en la web y te ayudaremos a programar tu escapada a la isla de Lanzarote.

www.encuentrosenderismolanzarote.com





EL DEPORTE EMPIEZA EN EL PLATO

Por *Verónica Martín*
Ilustración por *Ilustre Mario*

Hacer deporte es sano. Hacer deporte, moderadamente, es sano. Hacer deporte, moderadamente y cuidando la alimentación, es sano. Simplificar no es siempre la mejor forma de llevar una vida saludable. La alimentación de un deportista, bien sea profesional o aficionado, no es un aspecto menor. En los últimos años la #healthylife se ha impuesto y no es una moda. Sin embargo, hay aspectos que han quedado un poco descuidados y expuestos a los vaivenes de modas y bulos. Pero... ¿qué comer antes de entrenar?, ¿cuánta agua beber?, ¿necesito suplementos? son preguntas muy habituales.

En primer lugar hay que desterrar un mito: el deporte es sano. Así de entrada, la respuesta es que no en todos los casos. De hecho, las condiciones a las que se somete el cuerpo de un deportista de élite son tan extremas que se asemejan más a las de un enfermo que de una persona sana.

Lucía Corominas es experta en nutrición deportiva y explica que el control alimenticio es fundamental. “Muchos deportistas de élite llegan a la jubilación con muy mala calidad de vida tanto debido a las lesiones físicas como a los problemas causados por una alimentación inadecuada”, afirma.

“Los deportistas, en general, cuando hacen un deporte intenso producen ácido láctico y radicales libres que son tóxicos y se producen en la propias articulaciones del cuerpo. Todo eso hace que muchos lleguen a la edad adulta con problemas graves de salud”, explica Corominas.

¿Solución? “La primera clave del deportista para evitar esto es la hidratación y el descanso. Beber agua y alimentos con un contenido de agua alto es fundamental”. Por ello, recomienda que el deportista siga un adecuado plan nutricional alejado de modas, de bulos y de productos comerciales.

Con respecto a la hidratación... empezamos con las preguntas complicadas ¿Cuánta agua?, ¿son recomendables los productos como geles? Corominas pertenece a ese grupo de profesionales que aboga por ingerir lo natural. “Trabajo con atletas de triatlón y carreras de montaña que no consumen ni geles ni barritas y aguantan perfectamente estas pruebas. Eso sí, son un recurso muy cómodo alternativo a una buena alimentación y pueden ayudar en un momento dado a terminar una carrera, pero no es lo

idóneo”, recalca y añade que “en general, este tipo de productos deberían ser una excepción, no una norma”.

-

“Las condiciones a las que se somete el cuerpo de un deportista de élite son tan extremas que se asemejan más a las de un enfermo que de una persona sana”

-

Y... ¿cuánta agua? “Es un asunto que está en discusión. Muchos dicen que dos litros de agua al día es demasiado y sobrecarga el trabajo de los riñones. Mi respuesta es sencilla: depende de cuánta sed se tenga y cuánta agua se beba. Es algo personal. No veo viable beber dos litros de agua al día como medida generalizada para todo el mundo porque depende de muchos factores y, por ejemplo, de si se hace un deporte en verano o en invierno”. La respuesta que da esta experta es “bebe el agua que el cuerpo te pida y vigila los excesos o defectos de sed, porque pueden ser síntoma de alguna patología que debe consultarse a un médico”.

Con respecto al descanso. Hay una norma esencial: “si haces deporte de manera intensa, hay que descansar ocho horas”.

Y ahora vamos a lo que resulta más complejo: la alimentación. ¿Es cierto que el desayuno es la comida más importante del día? Lucía Corominas vuelve a desterrar mitos: “lo más importante si se entrena a primera hora de la mañana, es la cena del día anterior. Ir a hacer deporte en ayunas no es una locura porque cuando haces ejercicio tiras de las reservas y hay veces que una persona que quiera bajar de peso le podría ayudar bastante ir en ayunas... pero lo más importante es

Tengo que tomármelo en serio.

Urología en Hospiten.

A Juan le gusta que todo funcione, sentirse bien y no preocuparse por nada. Por eso sabe que, como todos los hombres a partir de los 45 años, tiene que comenzar a hacerse revisiones periódicas.

El servicio de Urología de Hospiten le ofrece un equipo de grandes profesionales y la tecnología médica más avanzada. Con precisos diagnósticos e intervenciones quirúrgicas basadas en soluciones mínimamente invasivas.

HOSPITEN BELLEVUE - TAMARAGUA
Puerto de la Cruz - Tenerife
T Consultas 922 385 235

HOSPITEN RAMBLA
Santa Cruz de Tenerife
T Consultas 922 534 240

HOSPITEN SUR
Playa de Las Américas - Tenerife
T Consultas 922 777 760

HOSPITEN LANZAROTE.
Puerto del Carmen - Lanzarote.
T Consultas 928 596 181

HOSPITEN ROCA
San Agustín - Gran Canaria
T Consultas 928 730 362

www.hospiten.com



hospiten 
Servicio de Urología

la cena, porque no somos conscientes de que en la noche se producen muchas bajadas de azúcar”.

Para la nutricionista deportiva, la cena tiene que ser lo más equilibrada posible. “La cena ideal prototipo podría contar con una proteína –como huevos o un filete de pescado blanco, atún o carne- y acompañado con una ración de verdura. Recomendando algo de hidratos en esta última comida del día y, en este sentido, revindico un producto muy canario: la batata pues por el tipo de textura que tiene ayuda mucho a sostener los niveles de azúcar porque la papa, por ejemplo, tiene almidón y libera el azúcar de manera explosiva”.

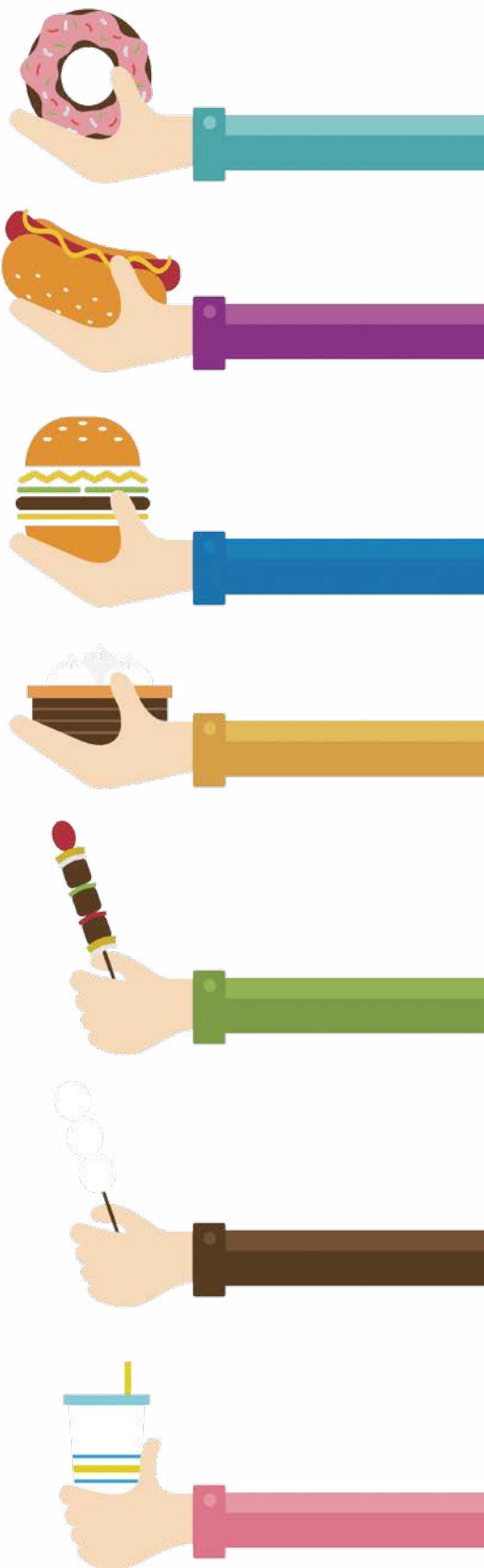
El desayuno es también importante pero hay que hacerlo entre una y tres horas antes del ejercicio. Con respecto a una dieta especial por hacer deporte, la nutricionista explica que “no hay que comer distinto al resto, pero sí hay que prestarle más atención a este asunto y, especialmente, a las cantidades”.

-

“Las primeras claves de la persona que realiza una actividad física intensa para evitar problemas de salud, son la hidratación y el descanso”

-

Como errores más frecuentes, afirma que suele ser “incluir alimentos en la rutina diaria que no se conocen bien simplemente porque estén de moda o se bombardee con ellos en las redes sociales”. En este sentido, se declara en contra de los suplementos artificiales y apuesta por “frutos secos, fruta, agua de coco, harinas integrales, gofio, miel... estos alimentos dan una energía de mucha mejor calidad que cualquier barrita comercial”.



LA SOLUCIÓN MÁS AVANZADA

PARA LA PÉRDIDA DE SUS DIENTES

Rehabilitación de maxilares edéntulos con implantes cigomáticos. Casos extremos.

Actualmente, la utilización de implantes dentales para rehabilitar maxilares sin dientes es la opción más recomendable y menos invasiva.

Ocasionalmente en algunos pacientes es imposible colocar implantes tradicionales porque se ha producido una pérdida ósea, bien por la caída de las piezas dentales o por el uso continuado de prótesis removibles.

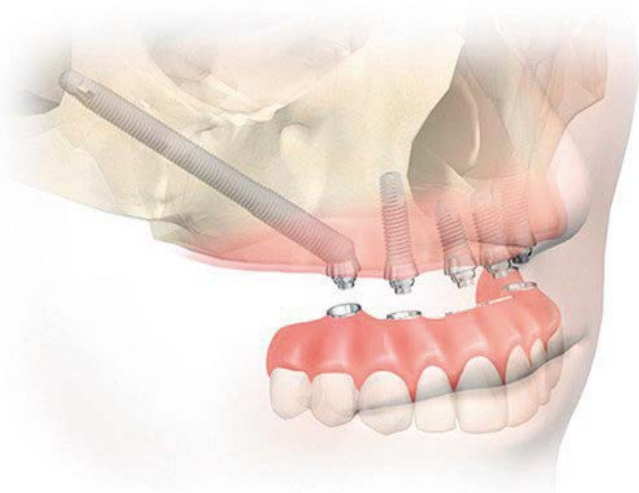
En estos casos utilizamos la técnica de carga inmediata con **implantes cigomáticos**. Consiste en colocar 2 implantes cigomáticos (long.35-52mm) anclados en el hueso malar y 2 implantes convencionales.



Obtenemos así 4 puntos de anclaje para rehabilitar la arcada dental completa el mismo día de la cirugía, pudiendo colocar por la tarde una prótesis fija provisional atornillada.

Esta técnica se realiza bajo sedación consciente intravenosa, supervisada por un anestésista.

El Dr. Caballero de Rodas y su equipo está especializado en rehabilitar este tipo de maxilares.



ClínicaDental 
Caballero de Rodas
Implantología y Estética Dental

 Calle Torres, 20 | Triana
T. 928 367 296
clinicacaballeroderodas.com

CLINICA BONOME PARTICIPA EN LAS V JORNADAS CANARIAS DE MEDICINA ESTÉTICA

La localidad sureña de San Agustín, en Gran Canaria, acogió la celebración de las *V Jornadas Canarias de Medicina Estética*. Participaron más de 20 *stands* de las casas más prestigiosas del sector, se desarrollaron talleres prácticos para pulir las técnicas, procedimientos y protocolos clínicos y 16 ponentes abordaron diversas temáticas como rejuvenecimiento facial, utilización de láser médico para varias patologías, nutrición, tratamientos corporales... La Doctora Elizabeth García Bonome impartió una conferencia sobre el rejuvenecimiento de la zona íntima femenina con ácido hialurónico DESIRIAL® de laboratorios ISDIN. Clínica BONOME estuvo presente, fiel a su apuesta decidida por la formación continuada, compartir experiencias y la difusión científica, para así ofrecer a sus pacientes un servicio óptimo con los resultados más satisfactorios y las últimas novedades.



Más información en el 922 282 162 o redes sociales de @ClinicaBONOME

EL HOSPITAL UNIVERSITARIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA, PIONERA EN CREAR UNA COMISIÓN MULTIDISCIPLINAR DEL DOLOR

El Hospital Universitario Ntra. Sra. de Candelaria, en Tenerife, ha puesto en marcha la primera Comisión del Dolor en el ámbito hospitalario de la atención especializada del Archipiélago.

Se trata de un comité formado por profesionales del área médica y de enfermería de carácter multidisciplinar que, consciente de la trascendencia del dolor en la calidad de vida de los pacientes, busca fórmulas e iniciativas que permitan controlar esta constante en el centro hospitalario y realizar protocolos, acciones y líneas de trabajo con las que abordarlo, informa *El Día*.

2016 ha sido designado como Año Mundial contra El Dolor, cuya trascen-



dencia va más allá de un problema físico que merma la calidad de vida de las personas que lo padecen. Desde el punto de vista biológico, el dolor es un mecanismo protector que alerta al cerebro cuando ha ocurrido un daño, una experiencia personal que provoca, además, efectos emocionales en las personas.

DALE MÁS VIDA AL otoño



Da lo mejor
de ti
dona sangre

www.ichh.org
900234061

ICHH LAS PALMAS
ALFONSO XIII, 4
35003 LAS PALMAS DE GC

ICHH STA. CRUZ DE TFE.
MÉNDEZ NÚÑEZ, 14
38003 SANTA CRUZ DE TENERIFE

SÍGUENOS EN
f  

Me gusta
Compartir

 Gobierno de Canarias
Instituto Canario de
Hemodonación y Hemoterapia

Red
Transfusional
Canaria



"PREFIERO VIVIR SABIENDO QUE LO INTENTÉ"

Por *Esther Mendoza*

Fotografía cedida por *Juan Antonio Nogueira*

Un simple viaje a Viena cambió el curso de su vida. Lo que iba a ser un encuentro familiar, terminó siendo un puente al éxito; Juan Antonio Nogueira, un canario que convirtió su sueño en realidad, convertirse en tenor de fama mundial. Horas antes de regresar a la Isla, cantó para Guillermo García Calvo, *Staatsoper* y director de orquesta de renombre que quedó cautivado por su prodigiosa voz. Este le dijo: "¡Juan Antonio!, tienes que dedicarte a esto de manera profesional" Y, aunque agradeció tal recomendación, volvió a su segura y tranquila vida de policía local en Santa Cruz de La Palma con su perro de la unidad canina de drogas, su moto y pensando: "¡Qué director más loco, lo que me ha dicho!"

¿Ha modificado su concepto sobre la felicidad?

Sí, por supuesto. Los encuentros con aquellos que creyeron en mí, hizo que mi camino fuera Francia. La estabilidad y seguridad que me brindaba mi situación de funcionario, llevó a muchos a aconsejarme no dejar la Isla, más aun cuando era la época en la que la crisis comenzaba a causar estragos.

¿Un tenor tiene en su garganta pasión y duende?

Sí. La pasión se aprende y poco a poco evoluciona. Durante mis dos primeros años en París, iba varias veces por semana a la ópera y durante la espera conversaba con los aficionados. Eyda Machín, escritora, poeta y amiga me abrió un mundo nuevo en la Ciudad de luz (conferencias, exposiciones, teatros) y mi evolución y pasión creció como la espuma. ¿El duende? está dentro de ti y es difícil sacarlo y mostrarlo. Mi Maestro el barítono Juan Carlos Morales siempre me repite: “No eres un alumno de canto, estamos creando un artista, esa es la diferencia”.

¿Qué ópera sueña interpretar como solista?

Muchas aun. Durante mis primeros años, pasé 10 días en la ciudad alemana de Ulm con el profesor de canto y tenor, Jorge Perdigón, él interpretaba una ópera y preparaba la siguiente, *Samson et Dalila* de Camille Saint-Saëns. Recuerdo cómo con lágrimas en los ojos por la emoción me dije “un día, quiero interpretar a Samson”.

¿Quién o quiénes, han marcado su influencia musical?

Mozart y Verdi. La magia de estos compositores los hace diferentes. Verdi

es un sentimiento enriquecedor para la psicología del personaje y Mozart, deja total libertad y confianza a los cantantes. Sin olvidar a los franceses Massenet y Bizet; con este último, debuté como solista en *Don José*.

¿Qué significa para usted la música?

Tolerancia, generosidad y la aceptación total del ser humano. ¿Qué punto común se puede encontrar entre unas castañuelas y un violín? aparentemente ninguna, pero si a la *Carmen* de Bizet le quitamos uno u otro, la verdad es que no sonaría igual. Todos tenemos nuestro lugar.

¿Qué ha sido lo más fácil de interpretar y lo más complicado?

Toda obra tiene su propia dificultad. No se puede catalogar ninguna música como inferior a otra. He interpretado operetas, zarzuelas, comedias musicales, óperas. El pasado mes de junio participé en la última *tournee* francesa de Hans Zimmer, el gran compositor de películas más laureado del siglo XX, una experiencia que hay que vivir al menos, una vez en la vida.

¿Canta en la ducha?

Normalmente no, aunque si lo hago, suelo cantar canciones españolas para que mi esposa, la soprano Jennifer Michel, las aprenda.

¿Qué le queda por conseguir?

Los objetivos cambian y se adaptan a las circunstancias. Recuerdo una entrevista que me hizo Televisión Canaria en el Teatro Chico y dije “el mundo está hecho para los valientes”. El que no arriesga, no puede ganar. Prefiero vivir sabiendo que lo intenté, antes del interrogante de un “¿Y si...?”



Centros de Arte,
Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote



ORQUESTA
CLÁSICA
de
LANZAROTE

15-30 octubre / 13-27 noviembre / 11 diciembre / 8 enero

AUDITORIO Jameos del Agua



TEMPO

LANZAROTE

Espectáculo músico-teatral de la Orquesta Clásica de Lanzarote en un auditorio único en el mundo. Recoge un inolvidable viaje por la historia de Lanzarote desde los ataques piráticos hasta nuestros días.

Diseño: www.lanzarotetheatre.com



MESESIASDELTEATRO
LANZAROTE

Más información y reservas

www.cactlanzarote.com



GRUPO

Arte

PEDRO FAUSTO Y ERWIN HECKMANN

Del 12 de Noviembre al 13 de Enero, la Galería de Arte García de Diego (Los Llanos de Aridane, La Palma) acoge al pintor palmero Pedro Fausto, *Vivencias* y al escultor alemán Erwin Heckmann, *Objeto encontrado*. Pertenecen a una clase de creadores que predicán con sus obras “que el lenguaje del arte es el arte mismo”, formas y texturas protagonizan un universo armónico, expresivo y particular que acentúan sus probadas maestrías. La Galería está situada en la Calle Real 48.

PALIMPSESTOS

Paco Rossique mantiene abierta su exposición *Palimpsestos* en la Casa de los Coroneles, en el municipio de La Oliva (Fuerteventura). La muestra recoge los trabajos más recientes de un creador que se caracteriza por la utilización del humor a la hora de afrontar el hecho artístico. Humor algo refinado, que no suele provocar carcajadas, pero que es su punto de partida para adentrarse en otros aspectos menos evidentes. Hasta el 19 de noviembre.

ARTE EN ARRECIFE

El Ayuntamiento de Arrecife de Lanzarote ha creado una exposición artística permanente de doce esculturas en lugares públicos de la ciudad. Las obras, todas de artistas canarios, quedarán ubicadas en zonas de la rambla, el paseo marítimo y el parque temático. Entre los autores elegidos están Paco Curbelo, Andrés Allí, Pipo Her-

nández, Mariola Acosta, Luis Palmero, José Godoy y Guenda Herrera, que aportan trabajos de arte abstracto con el objetivo de trasladar espacios expositivos del arte a las zonas públicas del municipio.

Música

VULCANO BASS QUINTET

El Concierto de *Galardonados* presenta al ganador regional del *Concurso de Música de María Orán* que convoca la Fundación CajaCanarias. Este año se impuso Vulcano Brass Quintet en la modalidad de música de cámara. Ahora se presenta en concierto en el Auditorio Infanta Cristina de San Sebastián de La Gomera con Miguel Ángel Arrocha (trompeta), José Nareme Rodríguez (trompeta), M^a José González (trompa), Adán Pérez (trombón) y Sarbelio Acosta (tuba). 10 de noviembre a las 20 horas. Entrada libre.

XI GOSPEL CANARIAS FESTIVAL

El Archipiélago vuelve a llenarse de música góspel y espiritual en diciembre con más de veinte actuaciones de este género que forman parte del *XI Gospel Canarias Festival*, y que, en esta edición, contará con Black Heritage Group como cabeza de un espléndido cartel de conciertos. Además, también se podrá disfrutar de la música de la London Community Gospel Choir, de la música de The Lathonius Gospel Choir y diversos grupos y solistas canarios. Entradas en www.entrees.es y www.entradas.com

KOOL & THE GANG

El *Gran Canaria Festival Rock* vuelve pisando fuerte al Gran Canaria Arena tras el éxito alcanzado con UB40 y Alan Parsons. Y lo hace con un grupo legendario de Estados Unidos, con más de 70 millones de discos vendidos, que es referente mundial del R&B, soul, funk y disco: Kool & The Gang. El 7 de diciembre de 2016 a las 21.00 horas.

AMY LIVES

Vive en directo la experiencia de *Amy Lives Project*, un espectáculo único inspirado en la música de Amy Winehouse. Miembros originales de su grupo reinterpretan sus temas de más éxito no solo como tributo sino llevando las composiciones de la artista británica a una nueva dimensión, desarrollando su legado para transportarlo al momento actual bajo el lema *Future Not Past*. Con Xantone Blacq y Manuela Panizzo como solistas invitados, *Amy Lives* estará el 18 de noviembre en el Teatro Pérez Galdós de Gran Canaria y un día más tarde en Tenerife, en *La Laguna Soul & Funk Night*.

JURANDIR SANTANA

Jurandir Santana es un músico brasileño natural de Salvador de Bahía. Instrumentista, compositor, productor y director musical de largo recorrido, lleva más de veinticinco años difundiendo los ritmos de su país y buscando nuevas vías de expresión para el poderoso folclor musical brasileño. Visita Canarias junto a su trío para actuar a las 21 horas del 19 de noviembre en el Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas de Gran Canaria.

CHAMBER MUSIC

En 2009, el intérprete de kora Ballaké Sissoko y el violonchelista Vicent Ségal decidieron hacer un disco que capturase las conversaciones musicales que habían ido entrelazando a lo largo de los años. Grabado en Bamako (Mali), Chamber Music cosechó elogios de la crítica y el público internacional. Ambos músicos presentarán su conversación sonora el próximo 25 de noviembre en el Espacio Cultural CajaCanarias en Santa Cruz de Tenerife. Una semana antes, el 19 noviembre, será el turno de la cantante Mari Boine.

MEZCOLANZA

Timple & Bohemia presenta *Mezcolanza*, título que hace referencia a la gran variedad de solistas, instrumentos y estilos donde se dan cita un elenco de músicos de reconocido prestigio como Abelardo García *El Tormento*, Patricia Muñoz, Pedro Manuel Afonso, Yoana García y Moneiba García. Este espectáculo que revisa la tradición musical canaria sonará el 26 de noviembre en el Teatro Pérez Galdós de Las Palmas de Gran Canaria.

Eventos

SERGIO RAMÍREZ Y JUAN CRUZ

El Otoño Cultural de CajaCanarias incluye el espacio de

debate *La condición humana*, que este año reunirá al escritor y exvicepresidente de Nicaragua Sergio Ramírez con el periodista y escritor tinerfeño Juan Cruz. Ambos autores mantendrán un diálogo público en torno al papel de la literatura en la sociedad. 3 de noviembre, a partir de las 20 horas, el Espacio Cultural CajaCanarias en Santa Cruz de Tenerife.

ABUBUKAKA

Dicen los componentes de la compañía teatral Abubukaka que *Caribe Mix 2*, su última creación artística, es "un espectáculo más de mal gusto que nunca y rebosado, a petición oficial, de atentados contra nuestros valores históricos, culturales o lingüísticos". Sobre estos parámetros se mueve el humor ácido del conjunto canario, cada vez más apreciado por el público de las islas. En Valverde (El Hierro) el 10 de noviembre.

REINTERPRETANDO A LOS MAESTROS

Como homenaje a sus fundadores, el Círculo de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife presenta la exposición *Reinterpretando a los maestros*, que está abierta desde octubre en su sede de la santacruzera calle Castillo. La muestra aborda el último siglo de la historia del

arte y la cultura en Tenerife con las obras de artistas precursores de las vanguardias históricas en Tenerife como Francisco Bonnin, Pedro de Gueza y Francisco Borges.

EL MUNDO QUE QUEREMOS

El ciclo *El mundo que queremos*, coordinado y moderado por el periodista Fernando Delgado, gira este año en torno al valor del humor en la reflexión pública. En tres mesas para el diálogo se reunirán Alberto San Juan y Alberto Omar (16 de noviembre), Eduardo Mendicutti y Felipe Benítez Reyes (día 17) y José María Pérez 'Peridis' y Manuel Álvarez Junco (18). A las 20 horas en el Espacio Cultural CajaCanarias en Santa Cruz de Tenerife.

BURBUJAS DE PAPEL

Roger es un trompetista que está enamorado de las burbujas y de las cosas redondas. Por eso en su casa todo es redondo y por eso Roger se pasa noche y día intentando unir sus dos pasiones: la trompeta y las burbujas. Este espectáculo de la compañía Múcab Dans, sobre la coreografía de la bailarina Irina Martínez y la dirección de David Pintó, se representará el domingo 13 de noviembre, a las 12 horas, en el Teatro Circo de Marte de Santa Cruz de La Palma.

Puedes compartir con nosotros tu convocatoria de Cultura. Envíala con dos meses de antelación a:

redaccion@barabaracomunicacion.com

Muchas gracias

TAN NEGRA COMO HUMILLADA

Por *Jesús Villanueva Jiménez*
Ilustración por *Priscilla Valencia*



* El cañón Hércules se exhibe en el museo del Centro de Historia y Cultura Militar de Canarias, en el establecimiento de Almeyda.

En la atalaya de la punta noreste de la cordillera de Anaga, el joven vigía observaba el horizonte atlántico, aquella tarde luminosa del 5 de noviembre de 1706, cuando descubrió en el lejano azul una numerosa formación naval. ¿Sería la Flota de Indias en su singladura a las Américas?

Nada más llegar el aviso del avistamiento a Santa Cruz, el corregidor don José Antonio de Ayala y Roxas, consciente de la guerra que en España y en media Europa se libraba entre el Borbón Felipe V y el archiduque Carlos (hijo del emperador Leopoldo I de Austria), por la Corona hispana, mandó llamar a las milicias de La Laguna y La Orotava. Al anoecer, 4.000 hombres ya se posicionaban estratégicamente en el pueblo, y los artilleros hacían guardia a los pies de los cañones.

—No ha de ser la Flota de Indias —decía el corregidor al gobernador del castillo Principal, el de San Cristóbal, don Gregorio de Samartín—. Pronto me parece, luego de su último paso por la isla. Apuesto, mal que me pese, que se trata de una escuadra inglesa...

No se equivocó De Ayala. Aliada Inglaterra del archiduque Carlos, como alimaña de rapiña, al amanecer del sábado 6, trece navíos, con engañosos pabellones franceses, se acercaron a la rada santacrucera, para ya situados en orden de combate, izar pabellón inglés y hacer fuego sobre las defensas costeras. Con ochocientas bocas de fuego contaba la flota mandada por el almirante John Jennings, cuyo

objetivo era conquistar la isla más grande y poblada de las Canarias. “¡Fueeeegooo!”, bramó Samartín, y tronaron la artillería de San Cristóbal, de Paso Alto, de San Juan y la de todos los castillos y baluartes. Rugían los cañones haciendo gran daño al enemigo, y sobre todos, desde la alta plataforma de San Cristóbal, lo hacía el Hércules*, que con su gran alcance y temible calibre de a 36, rompía jarcias, mástiles y cascos de los buques invasores.

¡Cuán despropósito el del pomposo Jennings, al menospreciar la defensa española! Y qué patán, pues viéndose sobrepasado por los tinerfeños, no tuvo otra ocurrencia que enviar un mensajero con falsas excusas y estúpidas solicitudes, tales como que el ataque fue iniciado por capitanes que se precipitaron, y que si la plaza se entregaba, todos los que se declarasen fieles a Su Majestad Católica el rey Carlos III, mantendrían sus empleos. “¡Valiente botarate ese Jennings!”, exclamó De Ayala, que contestó en su misiva con un “¡Váyase vuestra merced a tomar por dónde amargan los pepinos!”, o algo por el estilo.

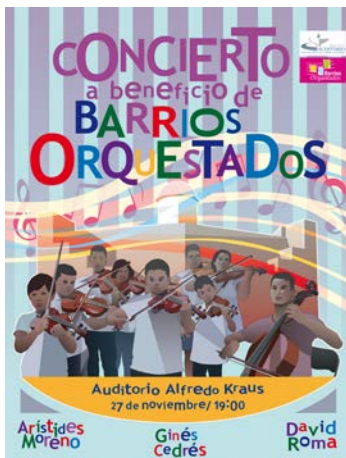
Más tarde, el necio almirante ordenó un desembarco en casi cuarenta lanchas, que sucumbieron ante el recio fuego isleño. Para al fin, seriamente dañada la pérfida flota y sufridas muchas bajas, al atardecer de aquel memorable 6 de noviembre de 1706, abandonaron los ingleses la bahía chicharrera, dejando prendido en el escudo de Santa Cruz la segunda cabeza de león, tan negra como humillada.

LAS ORQUESTAS DE LOS BARRIOS

En noviembre, el proyecto Barrios Orquestados ofrecerá un concierto el día 27 en el Auditorio Alfredo Kraus de la capital grancanaria. Este mes también será elegido para su cita en Tenerife, con fecha aún por determinar.

Barrios Orquestados no es solo un proyecto pedagógico con fines artísticos, es un proyecto social de carácter pedagógico que pretende crear orquestas de cuerda frotada (violines, violas, violonchelos y contrabajos) en todos los barrios periféricos de la capital de la isla de Gran Canaria que tienen necesidades especiales a nivel social y cultural.

www.barriosorquestados.blogspot.com.es



GOSPEL CANARIAS FESTIVAL VUELVE EN SU 11 EDICIÓN

Canarias vuelve a llenarse de música góspel y espiritual en diciembre con más de veinte actuaciones de este género que forman parte del XI Gospel Canarias Festival, y que contará con Black Heritage Group como cabeza de cartel. Además de Black Heritage Group también se podrá disfrutar de la London Community Gospel Choir, de la música de The Lathonius Gospel Choir. Las entradas ya están a la venta en www.entrees.es y www.entradas.com



– GALERÍA DE ARTE –

GARCÍA DE DIEGO

Del 12 de Noviembre al 13 de Enero

La Galería García de Diego presenta al pintor Palmero Pedro Fausto y el escultor Alemán Erwin Heckmann. Estos dos artistas reconocidos internacionalmente, muestran sus obras con el afán de expresar sentimientos compartidos cuyos trabajos testifican la vida y obra realizada en la isla de La Palma.

Pedro y Erwin pertenecen a una clase de creadores que predicán con sus obras, que **el lenguaje del arte es el arte mismo**; sabiduría como humildad, cargados de simbolismo, de color, de formas y texturas donde todos los elementos protagonizan un universo armónico, expresivo y particular que acentúan sus probadas maestrías.



LA FUNDACIÓN CAJACANARIAS PRESENTA SUS ÚLTIMOS PREMIOS DE POESÍA Y NOVELA



En el marco de la celebración de su tradicional Otoño Cultural, la Fundación CajaCanarias ha organizado las presentaciones de sus más recientes *Premios Pedro García Cabrera* (Poesía) y *Benito Pérez Armas* (Novela). Así, el Espacio Cultural de Santa Cruz de Tenerife ha acogido la puesta de largo de *Mapa del Exilio y Vs*, obras de Coriolano González y Sergio Barreto, respectivamente.

HOMENAJE A LA PRIMERA JUNTA DIRECTIVA DEL CÍRCULO DE BELLAS ARTES DE TENERIFE



El Círculo de Bellas Artes de Tenerife presenta una gran exposición que rinde homenaje a la primera junta directiva de la entidad y su posterior historia. La muestra, *Reinterpretando a los maestros*, tiene el propósito de contribuir a mantener su legado a través de la mirada contemporánea. En la Junta Directiva fundacional, celebrada el 13 de Julio de 1925, figuraban grandes nombres de la cultura en Canarias, bajo la presidencia de Francisco Bonnin.

DINNER
SHOW



20TH

GARBO'S
UNFORGETTABLE

CELEBRATION

20 YEARS OF ENTERTAINMENT



MERCADILLOS: COMPRAS CON OCIO Y ENCANTO

Por Paula Albericio
Fotografías por José Chiyah Álvarez

El atractivo de los mercadillos ha ido en aumento en los últimos años dejando atrás el simple paseo para abastecerse de alimentos y flores para la semana o la imagen de un rastro en el que encontrar cualquier cosa. Canarias es testigo de ello y a la calidad de los mercadillos fijos se suma el auge de otros eventuales y alternativos como una original opción de compras para turistas y lugareños.

Le Good Market en Tenerife, es un buen ejemplo de cómo aunar gastronomía, moda y actividades socioculturales en un solo contexto, permitiendo además que público, firmas y empresas se conozcan mutuamente. Tampoco olvidemos el resto de mercadillos canarios donde encontrar moda, artesanía o productos típicos y cuya visita se convierte en una perfecta oportunidad para pasar un día diferente en cualquiera de las Islas.

Mercadillo de Tegui, Lanzarote: puestos de cerámica, productos de cuero, cestería, marroquinería, ropa, vinos, quesos, frutas con el añadido de actuaciones musicales en directo. ¿Sabía que además permite el regateo?

Mercadillo de Puntagorda, La Palma: destaca por la oferta de productos con certificación ecológica, artesanía y actividades lúdicas y culturales para un perfecto fin de semana en familia.

Mercadillo de Teror, Gran Canaria: el más antiguo del Archipiélago, con dos siglos de trayectoria, abarca desde variada

artesanía hasta frutas y verduras insulares, repostería, ropa o trajes típicos. Imposible irse con las manos vacías.

Mercadillo de Valle Gran Rey, La Gomera: es el lugar perfecto para los amantes de las antigüedades y de las compras de segunda mano. Seguro que encuentra algo interesante que le haga repetir visita.

Mercadillo de El Médano, Tenerife: un mercado de playa con aire bohemio en el que descubrirá joyas hechas a mano, ropa, objetos étnicos y artesanía en los diferentes puestos que lo conforman.

Mercadillo de Frontera, El Hierro: 25 puestos donde se puede comprar artesanía y productos agrarios de calidad, prendas textiles junto a actuaciones musicales y otros atractivos culturales.

Mercadillo de Caleta de Fuste, Fuerteventura: En sus 200 puestos podrá adquirir moda, artesanía, regalos, marroquinería y un amplio abanico de productos artesanos.

BOHO DECOR

Por *Aida Rivero @candyperfumeworld*

En este número te traemos unas creaciones muy originales para decorar y dar vida a los rincones de tu hogar. Sus creadoras, **LiMoNe**: móviles de piezas geométricas, realizadas con mucho mimo y **Alacave**: tipis indios donde los más peques pueden dar rienda suelta a su imaginación y diferentes líneas de cojines. Ambas son tinerfeñas y abanderadas del diseño y del buen gusto. Decoración con materiales naturales totalmente #madeinCanarias. Puedes encontrar más diseños en el Instagram y Facebook de @limone y @alacave.



Móviles - LiMoNe

Tipi, cojines letras, cojines piña y sandía - Alacave



*Si tus ojos me están viendo,
eso es marketing directo
(Anónimo)*

BARA BB BARA
COMUNICACIÓN

- cien por cien canaria
- periodistas, ejecutivos en publicidad y expertos en redes sociales.
- contenidos periodísticos de calidad para empresas, instituciones y medios de comunicación impresos y online.

publicidad@barabaracomunicacion.com



EME
Encuentro Mundial
en las Estrellas



ESPAGUETIS, NUGGETS... Y MUCHO MÁS

Por *Francisco Belín*
Ilustración por *Ilustre Mario*

“Con la alimentación de los niños no cabe relajarse: hay que perseverar; yo creo en ese sexto sentido que impulsa la inquietud y el amor por los productos y por lo que va a ir a la mesa. Los padres deben afinar ese sentido con sus hijos en el mercado, observar los productos y lucir un delantal para, juntos, experimentar sensaciones con la cocina”. Categórica la convicción del recordado chef Darío Barrio que expresaba en Tenerife en el año 2008.

“Los pequeños deben implicarse en el mundo de los gustos, pues son todavía como arbolitos a los que se puede guiar en su futuro nutricional; es decir, todavía es tiempo de educarles el paladar”.

El jefe de cocina Darío Barrio, fallecido en una prueba de salto base en Jaén (6 de junio de 2014) y al que hacemos desde aquí este pequeño homenaje, sostenía sus ideas acerca del tratamiento y trato específicos en la alimentación de la infancia. “Yo, en mi faceta de padre me pongo a elaboraciones lo más caseras y nutritivas posibles”, recomendaba en una entrevista que le había solicitado por aquellas fechas.

Precisamente, el alma máter de Dassa Bassa, que acudió a Tenerife para asesorar en un modelo de comedores escolares, insistía en la idea sobre la importancia de los padres para cambiar de ritmo los fines de semana, por ejemplo, y ponerse a traste en la cocina.

En este punto convendría repasar a vista de pájaro algo de historia reciente del antes, el durante y la actualidad del fenómeno culinario ocurrido en España y, por ende, en Canarias. No hace mucho de esto, los pequeños eran objetivo cero cuando, por ejemplo, se salía de casa a comer.

Una muestra: mesa aparte, por supuesto, si había reunión de familias; menú definido con escalope, papas fritas y algún yogur, helado... desorden. En la rutina diaria, los comedores de los colegios fueron punta de lanza de intentar el compendio comida de batalla saludable-apetitosa, mientras que en los hogares muchos niños desconectan ante la falta de incentivos sápidos (y embebidos en los dibujos de la tele).

-

“La atmósfera influye mucho en el apetito y es fundamental que el pequeño asocie comer con algo agradable: esta sensación positiva se quedará en su memoria”

-

Sensaciones positivas. La asesora en nutrición Gladys Egea, mayorera afincada en Madrid, pone de manifiesto que no hay fórmulas exactas pero sí una serie de claves para al menos mejorar el marketing familiar en lo concerniente a la cocina destinada a los niños. “La atmósfera influye mucho en el apetito y es fundamental que el pequeño asocie comer con algo agradable: esta sensa-

ción positiva se quedará en su memoria y, con el tiempo, será capaz de disfrutar de este momento”.

Y del eje hijos-padres (ustedes escalope-nosotros marisco) a la exacta frase del título *espaguetis, nuggets... y mucho más* se abre hoy, en la actualidad, a otras fórmulas mucho más participativas y originales de plantear la nutrición infantil, aunque coexistan las viejas manías. Cada vez se ven más niños probando lo que sus padres, incluso haciendo sus pinitos en las cocinas étnicas.

Lo cierto es que los cursos específicos de cocina, los programas televisivos tipo *Masterchef Junior* o temáticos (¡*Un dos chef!* de Disney), los concursos como *Sabores del Norte* (Puerto de la Cruz) están impulsando nuevas expectativas y más apetito en la curiosidad de los peques.

“No hay que forzar a los pequeños a comerlo todo. Hay que seducir y hoy, si acudimos a Internet, podemos disfrazar una verdura para que sea más apetitosa, pero ojo... si el niño no tiene bien reforzadas las bases va a decirnos que *¡aunque la mona se vista de seda, mona se queda!*”, asevera Gladys Egea.

Si de fórmulas novedosas hablamos, la chef Isabel Alonso las ha aplicado todas desde hace años en sus talleres, jornadas y campamentos de *Minichef* de Tenerife, de la que es máxima responsable, a la vez que es presidenta del colectivo profesional Eurotoques de Canarias. “Está claro que la simiente en estas edades son precisamente lograr un giro de 180 grados entre lo que es ajeno y desconocido a procurar un trato cercano y real del producto y la cocina”.

“La base tiene que ir anclada a los gustos memorizados de la propia familia y del propio individuo que se están educando en todos los aspectos. Es importante

*Vuelve
Deluxe
a tu mesa*





la referencia de las Islas, de la Isla, del terruño; muchas veces los mayores nos empeñamos en limitar las acciones de los niños cuando debe ser todo lo contrario: aportarle datos, profundizar en la materia prima y dar prioridad a este tipo de cultura para, en definitiva, comer bien”.

Alonso hace hincapié en que los hábitos vinculados con la comida, la cocina y la nutrición tienen su “tiempo de cocción” y en ellos tiene que entrenarse la identificación, por ejemplo de los aromas y sabores de la casa de la abuela.

“En nuestras actividades, dígame en jornadas, campamentos o talleres, es importante trabajar en esos aspectos tanto si elegimos una temática vanguardista como si es de cocina tradicional. Es ahí donde ante los chicos y chicas se abren caminos y emociones, y caen en la cuenta: si preparan un potaje de berros de la abuela, que es de La Gomera, son capaces luego de incorporar elementos de una tía que vive en Lanzarote”.

Isabel Alonso huye de la tan nociva comodidad a la hora de sacudirse una rutina aburrida de siempre espaguetis y nuggets que en muchos casos ha conducido a la obesidad infantil. “En los campamentos nos ponemos a la labor. Conocimiento de géneros y aplicaciones, valor nutricional

y tratamiento para hacerlo más rico; a los pequeños se les aporta un presupuesto y van entendiendo... ¡que caro está todo! Llegan a decir”.

Ahí, en la implicación, radica buena parte del éxito de que los pequeños vean la comida de otra forma, opina la directora del concepto *Minichef*. Además de los trucos, claro: “¿Qué cuesta, para las verduras y hortalizas, elaborar una menestra de colores vivos y llamativos, salteándolas con ajito, un toque de pimentón de la Vera y huevo duro picado?”.

De por vida. Otra cocinera polifacética que también ha estado inmersa en cursos con niños y jóvenes es Dolores García, entusiasta del producto canario y que siempre es capaz de enamorar a grandes y pequeños con los guisos de toda la vida. De algunos cursos han salido estudiantes universitarios que desde aquel momento se manejan en los mercados y que tienen recursos y habilidades para cocinar para ellos y los demás de forma equilibrada y saludable, con referencias muy diáfanas respecto a los valores nutricionales. “Eso les queda para toda la vida”.

-
“Cada vez se ven más niños probando lo que sus padres, incluso haciendo sus pinitos en las cocinas étnicas”
-

Isabel Alonso cuenta una anécdota para reforzar esto último. “Una chica de uno de los campamentos, después de revisar sus opciones, quiso plantear de entrante unas *crudités*, a pesar de que no admitía para nada hortalizas y verduras. A la aprendiz le gustaba así y así se lo comía. Su madre no se lo podía creer. ¿Cómo es posible? Me decía. Pues, identificación, respeto, seriedad, conocimiento...”.



montesano

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO



Máximo Galardón

Nuestro Jamón de Bellota 100% Ibérico ha logrado la máxima puntuación, siendo calificado por el jurado como:
"Exquisito. Todo está en equilibrio desde el principio hasta el final"



UN EXPRESO O UN CAFÉ SOLO

Por Rayco Paz (*)



Mucho hemos hablado sobre café estos meses... Para este número, quisiera recordar tanto a los consumidores como a los profesionales cómo preparar un expreso perfecto y reconocer si la taza de café es de una calidad óptima, para saber en qué parámetros debemos movernos los profesionales y qué debemos observar como consumidores.

(*) Premio al mejor café expreso en el *XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café*

La verdad es que todos los parámetros son orientativos, se pueden conseguir muy buenos resultados con diferentes fórmulas y los estándares te garantizan un buen resultado en la mayoría de los casos.

Por ejemplo, para preparar dos expresos, usaremos de 15 a 18 grs. de café. El agua de la máquina debería estar entre 91-93°C y la cantidad de café debería ser entre 30ml +/- 5ml. Evidentemente, si variamos un solo gramo, o grado, o segundo... tendremos unos resultados muy diferentes en cada taza. Si usamos cafés de orígenes diferentes, ya la cosa cambia, ya que la extracción de la bebida tendría que rondar los 25seg +/- 5 seg... Sin duda, utilizando estos parámetros conseguiremos una bebida en condiciones óptimas pero, ¿y a partir de ahí?

En el momento en que nos ponen la taza de café en nuestras manos tenemos que analizar varias características: primero, el aspecto visual. La crema tiene que tener un aspecto ligero, debe cubrir toda la superficie de la taza y ser elástica, aproximadamente de un milímetro de espesor. Segundo, el aroma. Debe ser agradable. Puede desprender notas dulces, melosas, a frutos secos o incluso florales pero siempre agradables, nunca sentir madera, caucho, quemado...

Por último, en boca podríamos apreciar cientos de sabores diferentes pero vamos a lo básico: un buen café debe ser dulce. Y esto nos lleva a la siguiente pregunta: ¿cómo puede ser dulce un café? Pues lo es, y quizás si piensas en la ausencia de amargor esto te ayudará a encontrar estas notas; aunque el amargor debe estar, pero de forma acentuada.

Si el café es de calidad aparecerán por los laterales de tu lengua sensaciones de acidez, quizás jugosas, percibirás notas de chocolate amargo, caramelo, florales o afrutadas... Si no puedes encontrar atributos agradables como estos, es que el café que nos están sirviendo no tiene calidad.

Recuerden, el café se toma solo y sin azúcar...

Nos vemos en diciembre

X JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL GRUPO MONKEY CON ESTRELLAS MICHELIN



Cinco encuentros con una gastronomía de estrella, donde los jefes de cocina de restaurantes reconocidos con una Estrella Michelin de diferentes ciudades del panorama nacional, serán los que conformen el plantel de invitados para celebrar este aniversario. Tendrán lugar todos los viernes de noviembre y el primero de diciembre. Puedes obtener más información y reservar tu mesa en www.grupomonkey.com/jornadas

NUEVOS PRODUCTOS PARA LA MARCA TENERIFE RURAL



Se han incluido nuevos productos agrarios en la marca de garantía *Tenerife Rural*, un distintivo que garantiza que se cumplen unos estándares de calidad para su comercialización y una seña de identidad propia para que puedan ser identificados fácilmente por el consumidor. Las castañas, el durazno ramblero, la manzana y la sidra de Tenerife se unen así a otros productos como las cebollas tradicionales, el queso de granja, el gofio tradicional de Tenerife, las papas y la miel de Tenerife que ya ostentan el distintivo.

BRISA MARINA “JUAN EL MAJORERO” COCINA CANARIA Y DEL MAR



Su popularidad y cariño del público llamó la atención del jurado de los premios *Qué bueno! Heineken*, que destacaron su valiosa labor en pro del turismo en Lanzarote. Disfruta de una velada tanto, en sus impolutos interiores como en su extraordinaria terraza frente al mar. Los productos frescos de la pesca diaria están aquí; atún rojo, meros, abades, viejas, cabrillas, merluzas, chernes,

morena; fantásticas paellas, arroz con bogavante o carabineros; carnes de excelsos cortes preparados a la piedra. Calidad suprema conseguida por su propietario, Juan el Majorero, quien mima su imponente bodega de vinos climatizada. Abierto de 10:00 a 23:00. Av. Marítima, 97-99. Playa Blanca. T. 928 517 206. Facebook: Brisa Marina. www.restaurantebriamarina.com

LA VACA AZUL



Claude, Katia y su personal multilingüe le dan la bienvenida a su restaurante en primera línea de mar. Aquí podrá disfrutar de sus especialidades de pescado local fresco, preparado por su reconocido chef mientras disfruta de sus privilegiadas vistas. Uno de los lugares de visita obligada en El Cotillo. T. 928 538 685 Requena, 9. El Cotillo. Fuerteventura.

BATATITO'S, EL SABOR DE LANZAROTE

Batatito's, un snack a base de batata o boniato frito en aceite vegetal, apto para celíacos y sin conservantes ni colorantes añadidos.

Así de simple es nuestro producto 100% hecho en Lanzarote, donde nos encargamos de todo el proceso, desde su cultivo hasta su envasado.

Le llaman el tubérculo milagroso dado sus enormes beneficios para el sistema cardiovascular, para los diabéticos, como antioxidante, etc.

www.lafloritadelanzarote.com



Poco Loco
RESTAURANT GRILL

- ESPECIALIDAD EN -
OUR SPECIALITY

CARNES A LA BRASA
GRILLED MEAT

RECETAS TRADICIONALES
TRADITIONAL RECIPE

Visit us on TripAdvisor!
Poco loco restaurant grill Corralejo
www.pocolocogrill.com
C/Aristides Hernandez Morán N°1 - Corralejo
928 536 602

LAS CERVEZAS INTERNACIONALES TOMAN SANTA CRUZ EN EL BEER FESTIVAL



La Plaza de la Alameda del Duque de Santa Elena acogió la IV Edición del *Santa Cruz Beer Festival* que este año, ha contado con el patrocinio y las cervezas internacionales del portafolio de Insular Canarias de Bebidas. Más de 10.000 litros de cerveza de marcas como Heineken®, Murphy's, Affligem, Paulaner, CruzCampo CruZial, Radler, Desperados y Mort Subite, entre otras, sirvieron de maridaje perfecto para acompañar la gastronomía de los seis *foodtrucks* participantes y de diferentes

locales de la Isla emplazados en los más de 5.000 metros cuadrados de espacio, donde también se pudo disfrutar de las actuaciones en directo de las bandas canarias Ni un pelo de tonto, Pasajeros, Funktastic Band, La Chalana, Terco y varios DJ's, que pusieron música a este fin de semana dedicado al *Oktoberfest* al más puro estilo alemán. Esta nueva edición contó con la asistencia de más de 15.000 personas que no quisieron perderse este encuentro único en pleno corazón de Santa Cruz de Tenerife.

LOS CACTS LANZAN EL MENÚ TEMPO



Tras el exitoso reestreno del renovado *Tempo*, los Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote lanzan una propuesta, el menú *Tempo*, con el que pretenden llevar los productos tradicionales de la Isla a todos aquellos que a la conclusión del espectáculo audiovi-

sual que relata algunos de los episodios más destacados de la historia reciente de Lanzarote. Además, va destinado a todos aquellos que deseen seguir profundizando en el conocimiento del patrimonio intangible insular, en este caso, a través de sus riquezas gastronómicas.

RESTAURANTE PARRILLA LAS NIEVES



Desde hace más de treinta años, la familia Mendoza ha trabajado por mantener la esencia y la idiosincrasia de un lugar único en la Isla, como es el Bar Restaurante Parrilla Las Nieves, manteniendo siempre una calidad excelente tanto en su cocina como en la bodega.

Se encuentra ubicado en un lugar idílico de la isla de La Palma, junto a su

Patrona. Cuenta con granja de cerdos y viñedos propios que aprovecha para surtir a sus comensales y destaca por ofrecer productos frescos a la brasa y típicos de las Islas Canarias, apostando por un servicio de calidad culinaria.

Plaza Las Nieves, 2
S/C de La Palma
T. 922 416 600





LA DIVERSIÓN SUPERA EL ESFUERZO

Por Rafael Falcón
Fotografía por David Lorenzo

El deporte y los hábitos saludables se están imponiendo hoy en día en nuestra sociedad. Cada día surgen retos nuevos que superar y el abanico de posibilidades que se nos presenta para hacerlo es muy amplio. La práctica deportiva está de moda y en los últimos años las carreras de obstáculos vienen pisando fuerte.

Hace algunos años podíamos prever el *boom* del *running* en España. Era fácil comprobar cómo el atletismo profesional iba decayendo y que las carreras populares crecerían de forma exponencial, que cada vez se buscarían pruebas más festivas y de menos esfuerzo, y que la mujer se incorporaría en masa al *running* popular. Y así ha sucedido. Pero la gente busca nuevas motivaciones, nuevas experiencias, y las ha encontrado en las carreras de obstáculos o temáticas. Su crecimiento es brutal. Correr muchos kilómetros, hacer *fartlek* o series para preparar un Maratón o una Media es muy sacrificado. Para apuntarse a una carrera de obstáculos no hace falta nada de eso. Bien es verdad que especialmente en las carreras de obstáculos hay un número de participantes bien preparado, gente que viene del *crossfit* y de gimnasios, pero hay una gran masa que va a divertirse. Que quiere pasarlo bien. Que le gusta ir en grupo, llenarse de barro, reírse y pasar un rato diferente. La diversión supera el esfuerzo.

En Canarias también ha llegado este *boom*. Poco a poco se va incrementando el calendario anual de pruebas, algunas con tintes temáticos y la inscripción es masiva. Hay modalidades para todos los niveles, se puede participar de manera individual o en equipos, y el reto de poder

cumplir con el recorrido es un aliciente que engancha. Correr, trepar, saltar o llenarse de barro son metas que hay que ir cumpliendo.

Fuerza, resistencia, agilidad, velocidad y potencia se ponen en liza para afrontar en condiciones una prueba de este tipo a la que se le añade últimamente el toque temático. El ambiente lúdico predomina, aunque la exigencia en sus categorías reinas es máxima. La mujer se ha integrado de lleno en esta modalidad deportiva, ya que ve en ella una práctica ideal para poder mantenerse en forma y disfrutar en compañía.

Las carreras de obstáculos han llegado a Canarias bajo la marea de euforia que existe a nivel nacional e internacional en este tipo de competiciones. Se están dando pasos en firme para ir consolidando competiciones de gran nivel que sirvan también como escaparate fuera de nuestras fronteras. Muchas son las que se suceden en las Islas cada año, pero Bestial Race fue pionera en Canarias. Ahora presenta un calendario completo de competiciones a lo largo del año. La final de este año se celebrará en el municipio grancanario de Arucas el 11 de diciembre y será prueba clasificatoria para el Campeonato Europeo 2017.

VINOS DE GRAN CANARIA



Gran Canaria está considerada un continente en miniatura, donde la diversidad de terrenos, temperaturas y altitudes, ofrece unos vinos con características diferentes al resto.

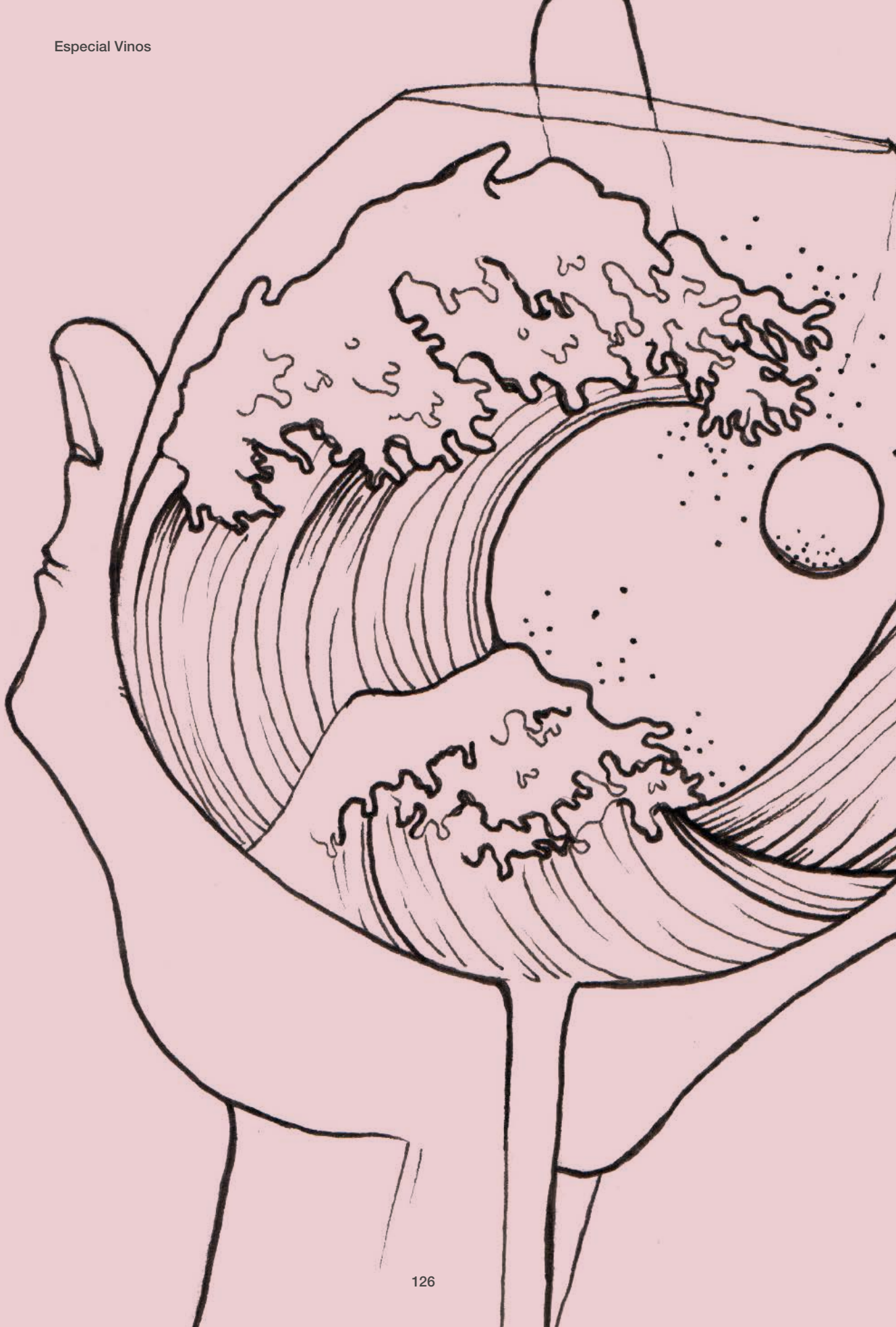
Desde la conquista de Gran Canaria, ya había viñas, pero con los cambios agrarios que fueron sucediendo en la Isla se perdió parte de esa historia, no toda, porque muchos siguieron con el sueño de hacer vinos, como en la zona del Monte Lentiscal, en donde todavía hoy siguen en pie lagares con más de 200 años de historia.

Historia que nunca paró, sino que en momentos determinados fue más lenta. Después de mucho trabajo y de profesionalizar más las bodegas, se han empezado a trazar nuevos caminos en el vino de la Denominación de Origen Vinos de



Gran Canaria, que contribuye decisivamente al perfil organoléptico diferenciado de los vinos de esta Denominación de Origen caracterizados por: clima soleado con escasa pluviometría, diferentes microclimas, importancia de los vientos alisios, suelo volcánico, orografía accidentada, viña en pie franco por ausencia de filoxera, variedades autóctonas, vendimias manuales, ediciones limitadas... y vinos que con la pasión, esfuerzo y el trabajo forman nuestras más de 50 bodegas inscritas repartidas por toda la geografía insular.

La DOP Gran Canaria te invita a descubrir unos vinos que te harán soñar consiguiendo trasladarte a nuestra isla con un simple sorbo de vino. Ven, descubre nuestro singular patrimonio paisajístico y verás que Gran Canaria no es solo sol y playa. Te invitamos a seguir soñando con nosotros, y que seas embajador de nuestros vinos, contribuyendo con ello a la pervivencia del sector.





VINOS CANARIOS, DESCRIPTORES DE ESENCIAS ISLEÑAS

Por Francisco Belín

Ser o no ser... esa es la cuestión. Dilema que se desprende del soliloquio de la obra de William Shakespeare, *Hamlet*, escrita alrededor de 1600 y que quizá venga al pelo para particularizar la senda de un sector que ha avanzado con fuerza en los últimos años pero que también se debate entre las complicaciones propias de una actividad económica sujeta al sector primario y a los avatares cambiantes del mercado.

Continúa en la página 130

BLANCOS DE TENERIFE. PROYECTO ENOMAC



El proyecto ENOMAC desarrollado por el Cabildo de Tenerife es una apuesta decidida por los vinos blancos de la Isla. En el año 2010, se inició un ambicioso trabajo de I+D+i en colaboración con el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, la Cámara municipal de Sta Caterina de Fogo y la Cooperativa de agricultores de Cha de Caldeiras, Agrocoopcha, de la Isla de Fogo (Cabo Verde), a los que en una segunda etapa se sumó la Universidad de la Laguna a través del Instituto Universitario de Enfermedades Tropicales y Salud Pública de Canarias. Ha contado con el respaldo financiero de la Unión Europea, con fondos FEDER, dentro del programa MAC (Programa de Cooperación Transnacional Madeira-Azores-Canarias 2007-2013).

Los resultados obtenidos hasta finales de 2013, entre otros, permitieron la caracterización agronómica de 16 variedades tradicionales de vid cultivadas en Canarias, así como determinante estudio enológico, esta vez, de las 6 variedades con más interés comercial para los bodegueros de Tenerife, Malvasía, Marmajelo, Verdello, Listán Blanco, Gual y Albillo.

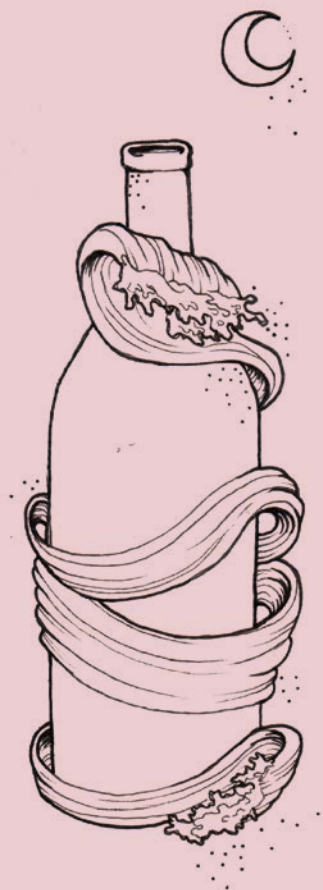
En los años 2014 y 2015 y tras el éxito alcanzado por el proyecto, varias bodegas de Tenerife se van incorporando: El Drago, Cráter, Cumbres de Abona, Brumas de Ayosa, Ferrera, Casmi, La Suertita, Tajinaste, Marba y Presas Ocampo. También se suma el especialista Jose Hidalgo Togores, de reconocido prestigio nacional, acostumbrado a trabajar en distintos territorios y a obtener lo mejor de las diversas castas puestas en sus manos.

En esta campaña 2016 y ante el reconocimiento de los consumidores y entendidos de los blancos obtenidos, en el mismo entorno de colaboración con el Cabildo de Tenerife, algunas de esas bodegas han comenzado a elaborar un tinto tratando de extraer todo el potencial de nuestra variedad emblemática, la Listan Negro, profundizando en su tipicidad y en el frescor que le proporciona el emplazamiento atlántico donde esta cultivada.



En este marco de trabajo, los técnicos del Cabildo de Tenerife han asesorado a los viticultores de la isla de Fogo (Cabo Verde) en la mejora de sus vinos. El resultado también ha sido excepcional y así la cooperativa que los agrupa, Agrocoopcha, ha incrementado la producción, ha mejorado su calidad sensiblemente y ha lanzado al mercado nuevos productos como un rosado y un crianza.

Esta iniciativa, consolidada en el tiempo, es un claro ejemplo de sinergia entre lo público y lo privado, aportando el primero el germen inicial y el segundo la determinación hacia el éxito. Asimismo, es una muestra de franca cooperación entre dos zonas en la región de la Macaronesia en la que se sitúan los dos archipiélagos de Canarias y Cabo Verde.



Por San Andrés, el mosto, vino es, reza el refranero popular. Con similar detalle mágico a la festividad de San Juan, el día 30 de octubre abren las bodegas y estrenan el vino nuevo. Huele a castañas asadas y se intuye tradición y recuerdos en cada vaso, en cada brindis.

En esas estamos por casa y, al tiempo, cuando se menciona el vino canario. Propios y foráneos, por lo general se deshacen en las alabanzas: la sorpresa ante esa especie de exotismo que barniza al producto en general de esta tierra archipelágica.

Sin embargo, en toda esa euforia a la hora de adjetivar se advierte el desconocimiento más absoluto, la repetición majadera de tópicos que han terminado

por aburrirse a sí mismos. Por eso ni tanto ni tan poco.

El vino canario llama la atención, cierto, pero somos los canarios los que estamos llamados a mirar y penetrar más en nuestras raíces, en nuestra particularidad a través del fruto de la vid y tipos maravillosos de elaboraciones; saber de sorribas, de esfuerzos, de investigación de variedades, de sentimientos invertidos en el terruño...

Es verdad que once denominaciones de origen (once) fragmentan lo que ya de por sí fragmenta el mar orográficamente, que no en objetivos similares de productores de una región que ha escalado en calidades y vinificaciones únicas en el mundo. Intereses son intereses y generan tensiones entre los actores en un panorama en el que planea el revés de una campaña horrible de la última vendimia.

-

El vino canario llama la atención, cierto, pero somos los canarios los que estamos llamados a mirar y penetrar más en nuestras raíces

-

No es misión de esta panorámica escrita analizar tales divisiones y sí, por el contrario, ver el vaso medio lleno (en este caso de vino, que no de agua).

El ser o no ser del autor universal Shakespeare viene a colación de algunas cuestiones que se hace Alberto González, enólogo gomero de las Bodegas Rubicón de Lanzarote (que distribuye Bodegas Torres), y que se formula preguntas: “¿Hasta cuándo puede dar una uva su máxima expresión?, ¿lograré el enclave ideal?, ¿estamos equivocados en algunos planteamientos?”.

LLANOS NEGROS

Se encuentra ubicada en Fuencaliente de La Palma, con un joven equipo profesional y creativo, que concentra sus esfuerzos en el compromiso con el consumidor y que añada tras añada, ha confiado en la calidad de sus vinos. Se ha convertido en bodega referente para el sector vitivinícola, no solo por la calidad de sus vinos, sino por el concepto de bodega que ha desarrollado.

El vino es el centro de toda su actividad. La realidad vitivinícola de Fuencaliente, parecida a un inmenso puzzle dividido en suelos y microclimas, donde concentra todo su esfuerzo en el terruño. Cubierto de viejos viñedos a pie franco, y su puesta a punto para ofrecer lo mejor, es el eje donde pivotan todos los esfuerzos de viticultores y cuerpo técnico de la bodega.

Llanos Negros es el resultado de 54 parcelas de viñedos pre-filoxéricos de más de 150 años, excepcionalmente equilibrados, que suman 11 hectáreas orientadas al suroeste cubriendo la tierra fértil un manto de ceniza volcánica (picón). Llanos Negros es más que un vino, es el terreno, un clima, unas variedades que quieren ser la firma de un momento compartido por aquellos que lo han elegido.



LLANOS NEGROS

HARVEST DISTRIBUCIONES (Tenerife) · Freelance Help (Gran Canaria)
657 632 584 · 616 954 937 · info@llanosnegros.com · www.llanosnegros.com
C/ Antonios Frco. Hdez. Santos. 38740 Fuencaliente de La Palma



Es un espectáculo escuchar a este experto que persigue la excelencia con una filosofía muy pasional y perseverante, proporcionando todo lo necesario para que la viña esté feliz, con condiciones de sombra, viento y fertilidad del suelo que aporte vigor expresivo a la malvasía volcánica.

Esta pasión no es baladí y es extensible a un buen grupo de bodegueros y enólogos canarios que no se conforman con cubrir los estándares tal cual y sí remontar las pruebas de fuego que se marcan y exigen los consumidores. Este espíritu de superación se deja entrever en un crisol volcánico en el que impera una atomización en la que ya se consolidan bodegas profesionalizadas.

LLENOS DE ACENTO

nuestro, melodioso, aspirado.

Valle de Güimar Abona Sta. Cruz de Tenerife Acento *Yadera Darte Bona Valle de la Doña*



**Vinos de
Tenerife**
TODO LO QUE SOMOS

www.vinosdetenerife.es

Vanessa Santana, gerente de la DOP Gran Canaria explica algunas de las claves del inusitado avance vitícola de la Isla como ha sido la de perseguir “elaboraciones actuales, frescos, honestos”, que se desmarcaran de aquella fama de “vinos peleones”.

Santana considera que la entrada de profesionales al sector, tanto enólogos como viticultores comprometidos y en formación continua, han afianzado un cambio generacional que aprovecha la riqueza de microclimas, el hecho de una vendimia que es la más larga de Europa. Asimismo, con la línea argumental de variedades autóctonas, Santana confía en “una búsqueda continua de los embajadores de lo nuestro”.

Vinos únicos por donde miremos, efectivamente. Ese camino lo ha hollado la bodega Viñátigo (La Guancha, DOP Islas Canarias) desde hace 26 años. El bodeguero, enólogo e investigador Juan Jesús Méndez basa su empeño en la recuperación de métodos de elaboración de antaño como los Ancestrales, que certifica el relevo de una tradición vitivinícola de varias generaciones.

“Hemos sido pioneros en la apuesta por lo nuestro –afirma-, liderando la recuperación de variedades autóctonas y con un máximo respeto al terroir, practicando una viticultura sostenible respetuosa con el medio ambiente. Un ideario muy presente en las bodegas adscritas a la DOP Islas Canarias.

Nuria España, una de las sumilleras españolas de nueva generación y actualmente en alza, quedó prendada de los vinos tinerfeños en su reciente visita a la Isla para competir en el III Certamen Nacional de Gastronomía, dentro del Congreso Culinaria Tenerife celebrado en Adeje.

En una recepción a periodistas especializados y chefs organizada por la consejería de Agricultura del Cabildo de Tenerife, la profesional de sala que a la postre se llevó en oro, elogió referencias de Altos de Trevejos (San Miguel de Abona) y de sus Mountains Wines, elaboraciones de viñas situadas a 1.400 metros sobre el nivel del mar. Lo dice todo, al igual que los blancos premium del proyecto ENOMAC, punta de lanza de excelencia bajo la supervisión del enólogo Pepe Hidalgo.

-

Las cinco denominaciones de origen tinerfeñas, al igual que la de Lanzarote “son locomotoras en el avance de la viticultura canaria”

-

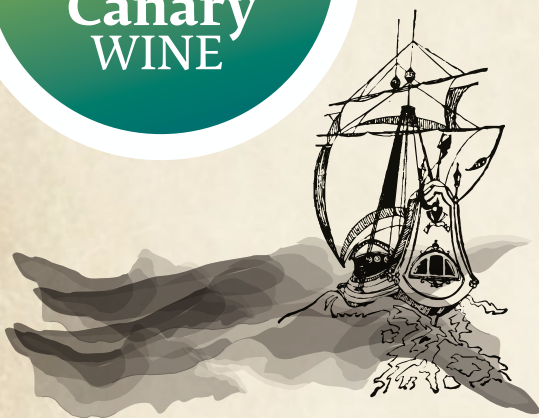
Las cinco denominaciones de origen tinerfeñas, al igual que la de Lanzarote “son locomotoras en el avance de la viticultura canaria”, afirma Alberto González que, como gomero, desearía un “cambio de ritmo” para el vino de la Isla Colombina, en la que la uva forastera es el símbolo.

Demos un salto a La Palma. El crítico gastronómico Xavier Agulló (7canibales, El Mundo,...) felicitó a viva voz el maridaje de un Llanos Negros (marca de la Bodega Llanovid además de la de Teneгуía) con una secuencia gastronómica del chef Juan Carlos Padrón (El Rincón de Juan Carlos, Los Gigantes, una estrella Michelin).

Carlos Lozano, enólogo de Bodegas Teneгуía, aprovecha el tirón que están teniendo los vinos de parcela para rescatar el estilo de los vinos canarios de hace medio siglo.

“

“Por mi fe que habéis bebido demasiado vino canario. Es un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre antes de que se pueda decir: ¿qué es esto?”



Lo dice todo el personaje Mistress Quickly (la Celestina inglesa) en la obra “Enrique IV”, de Sir William Shakespeare (1564-1616), en su pregunta a Doll Tearsheet por tal prodigio en boca.

Nunca está de más refrescar los elogios a los néctares de Canarias de unos de los bastiones de la literatura universal. ¿Qué diría hoy Mistress Quickly tras la correspondiente cata? Aunque descripción literaria al fin y al cabo (también presente en “Ivanhoe” de Sir Walter Scott), perdura la validez del testimonio, documento, legado... En definitiva, un aval, entonces como ahora, de elaboraciones intensas, de tipicidad inimitable, con origen en varietales que evitaron la temible filoxera y aquilataron así su personalidad indómita.



Falstaff, otro personaje de Shakespeare, menciona con verdadera admiración “la barrica de Canarias”, desentrañando su personalidad encendida, mineral, volcánica; esas caricias de los vientos Alisios que otorgarán espíritu en la guarda. Así, en estos tiempos, Falstaff probablemente exclamaría:

el VINO sólo se **DISFRUTA**
con **MODERACIÓN**

“¡DOP Islas Canarias!”

por **Francisco Belín**. Periodista y escritor

Más de 50 bodegas y 500 viticultores

El Penitente S.L. · Los Venezolanos S.A. · Bodegas Viñatigo C.B. · Viña La Guancha S.L. · Bodegas Monje S.L.
M^a Jesús Delgado Cayón · Mesur S.L. · Bodegas Tajinaste S.L.L. · S.A.T. Viticultores De La Comarca De Güimar
Hoya Camaretas S.L. · Saramema S.L. · C.B. Balja · Juan Fernando Sánchez Fuentes
Ricardo Gutiérrez de Salamanca Pérez · Cándido Hernández Pío · Finca Interminable S.L.
C.B. Luis Ignacio, Antonio y Javier López de Ayala y Aznar · El Grifo S.A. · Ranilla Trading S.L.
Transformaciones y Servicios S.L. · Cándido Hernández Hernández · Cabemlama Slu.
Bodega Ferrera S.L. · Vinos y Viñedos Prunet S.L.U. ...

www.canarywine.com



Gobierno de Canarias

¿SABÍAS QUE...



...consumir vinos Teneguía, Hoyo de Mazo, Mazegas, Carballo, Tamanca, Vitega, Tendal, Viña Traviesa, El Níspero, Nambroque, Matías i Torres, Vega Norte, El Lagar, Piedra Jurada, Tagalguén, Aray, lacasadelvulcan.es, mil7ochentaynueve, Aceró, Viñarda y Llanos Negros, ayuda a mantener el paisaje de la isla bonita? Mensaje del Consejo Regulador de Vinos La Palma. www.vinoslapalma.com

II EDICIÓN DE MALVASÍA, SEMANA DEL VINO DE LANZAROTE



Entre el 7 y el 13 de noviembre, el Consejo Regulador rendirá homenaje a los vinos de Lanzarote y, en especial, a todas las personas que hacen posible que este producto tanpreciado vea la luz cada añada. Será una semana cargada de actividades para todos los públicos con el vino como protagonista. Su finalización coincidirá con el Día Europeo del Enoturismo. www.semanamalvasia.com

BODEGA VULCANO EN LANZAROTE



Bodega Vulcano es pionera en la elaboración de vinos jóvenes, a través de su propio banco de mosto conservado a bajas temperaturas, que permite elaborar vinos varias veces durante año, obteniendo así una calidad exquisita en aromas y sabores. Estos vinos se comercializan bajo el distintivo de Vulcano Joven y se pueden adquirir en la bodega o en la tienda online www.bodegavulcano.es. Vulcano invita a los lectores de NT a una degustación en la Boutique Bodega Vulcano. C/ Víctor Fernández – Tías, Lanzarote. T. 928 524 469. Horario: lunes a viernes de 10h a 15h.

¿CÓMO CONSERVAR EL VINO?



Hola.es nos da los estos consejos para garantizar sus propiedades una vez abierta la botella de nuestro vino preferido: La temperatura de guardado el vino tiene que oscilar entre los 11°C y los 18°C. No deben estar expuestos a la luz solar. Las botellas deben permanecer tumbadas para que el vino contacte con el corcho. Descorchada la botella, la duración del vino en perfectas condiciones organolépticas depende en primer lugar del propio vino. Una bomba de vacío y sus tapones son un accesorio económico y de gran utilidad. Guardar la botella abierta en la nevera.

BABOSO NEGRO

VIÑÁTIGO el alcance real del vino canario

—por Francisco Belín. Periodista y escritor—

El panorama vitícola de Canarias experimentó un giro excepcional en los últimos tiempos. A una preocupación por la calidad y la impronta de la tipicidad contribuyeron acciones puntuales de bodegas profesionalizadas que, como Viñátigo (La Guancha, DOP Islas Canarias), materializaron el relevo de una tradición vitivinícola aquilatada por nuestros antecesores. A la par de una recuperación metódica de variedades autóctonas casi al filo de la extinción, rondaba la información periodística especializada cada vez más precisa y amplia: hinchaban velas sobre la contribución al rescate del paisaje, la modernización de las bodegas, el impacto del vino canario dentro y fuera de nuestras fronteras,...

Mensajes hacia el gran público que se antojaron huecos, con slogans insulsos y descarnados por repetitivos. Frente a esto, Viñátigo tomó el pulso y el sentido a la tierra; se puso a hendir la guataca en parcelas donde hoy explota la vid-a, a hollarlas, masticando una marmajuelo, una baboso, una vijariego... todo para conocer,

Ante Viñátigo, a sus elaboraciones que reviven métodos en desuso como los Ancestrales, no queda uno indiferente o atónito: simplemente disfruta del elixir que extrapola a la copa el máximo respeto al terroir, fruto de una viticultura sostenible.

Juan Jesús Méndez ha sido precursor, en cuerpo y alma, de una manera de entender el viñedo de nuestra tierra, de tantear cada racimo, cada tipología tanto con la sutileza como con la seriedad de profundos estudios científicos.

Vinos de autor como no se podían imaginar, ensamblajes de variedades de parcela con esta rúbrica de fuerza y de origen volcánico... Como reza el título, Viñátigo evidencia no sólo el alcance real del vino canario: también está al alcance de todos.

www.vinatigo.com



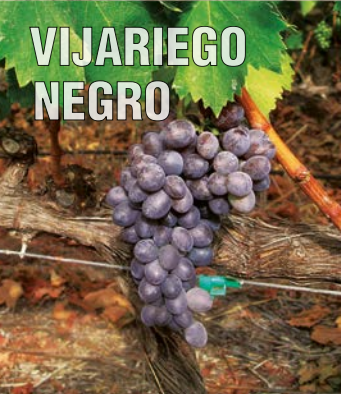
“naturalmente únicos”



Canary WINE



WINE+MODERATION.eu
Art de Vivre
el VINO sólo se DISFRUTA
con MODERACIÓN



UNA NOCHE PARA RECORDAR

Por Raquel Álvarez
Fotografías por Tomás Rodríguez



Representantes de 40 empresas líderes en Canarias disfrutaron de una experiencia inolvidable en el 1er Aniversario de la nueva Revista NT de Binter, organizado por Bara Bara Comunicación, en colaboración con Binter, Volcano Teide y Hotel Silken Atlántida. La propuesta era tentadora: “disfrutar con tu pareja de la puesta de sol en el Teide, cena y observación de estrellas, con guías Starlight”. Entre las sorpresas, la actuación de la formación Gospel Shine Voices, una edición limitada de los destinos internacionales de Binter, un bono descuento de *canariasviaja.com* y obsequios de Binter, Turismo de Tenerife y Volcano Teide. El resultado superó todas las expectativas.

Disfruta de toda la galería de fotografías en nuestra web www.revistabinter.com





“Con Binter y Bara Bara hemos tocado el cielo y se ha iluminado de colores”

“Es la primera vez en 40 años como empresarios que alguien nos trata de esta manera; no tenemos palabras para agradecerlo”

“Gracias Bara Bara, gracias teleférico, gracias Padre Teide, gracias Saturno Vega y la Polar, gracias cantos de gospel y gracias sancocho canario y quesillo. ¡¡Hasta el año que viene!! ”

“Experiencia de altura y de estrellas”

“Altura en todos los sentidos: las estrellas, el Teide, los colaboradores, los invitados, Juanma y el equipo de NT / Bara Bara”

“Un evento tan extraordinario que hizo competencia a la "altura del Teide". Una tarde y un atardecer de lo más alto y logrado. Mil gracias por esa experiencia extraordinaria”

“¡Felicidades Bara Bara Comunicacion!, ¡un primer aniversario festejado en lo más alto! Fantástica celebración, estupendo grupo, maravillosa naturaleza”

“Sin duda una celebración de mucha "altura", que se convirtió en experiencia única y de gran valor emocional. Felicidades nuevamente”

“Una experiencia extraordinaria donde descubrir dos grandes tesoros que nos ofrece Tenerife: el Parque Nacional del Teide y su maravilloso cielo estrellado. Así pues, tras un espectacular atardecer y un coctel tradicional, descubrir el firmamento isleño, un cielo limpio y estrellado con un millar de estrellas y además aprender a reconocerlas, es una experiencia indescriptible y única que jamás vamos a olvidar”.

“Volvemos a Fuerteventura enamorados más que nunca de las Islas Canarias, con las estrellas en los ojos y en el corazón”

“Fue un encuentro diferente y mágico...”

“Libertad. Acto familiar. Magia”

“Una experiencia única por el lugar elegido y con una organización perfecta”

“Un encuentro estupendo con unas personas entrañables en un lugar increíble”

“Una noche especial y diferente, llena de estrellas y amigos con quien compartir universo, volcán, música y buena comida. ¡Feliz iniciativa y muchas gracias por compartirla con nosotros!”





REVISTABINTER.COM

**Más ideas, más personas,
más destinos, más inspiración**

Seguimos creciendo. Además de nuestros mejores reportajes y entrevistas y de disfrutar de la revista al completo, te descubrimos más lugares mágicos de Canarias y de los destinos internacionales de Binter y te hablamos de todo aquello que interesa a los viajeros (cine, cultura, moda, estilo de vida, gastronomía). Te invitamos a que nos hagas una visita y te sumes al selecto club de la *revistabinter.com*



EME
Encuentro Mundial
en las Estrellas

BINTER ES NOMBRADA AEROLÍNEA REGIONAL DEL AÑO EN EUROPA



La Asociación de Aerolíneas Regionales Europeas (ERA) anunció en la cena de gala celebrada en Madrid, con motivo de su Asamblea General, la concesión del galardón *Airline of the Year a Binter.*

Es la sexta vez que la compañía aérea canaria es destacada con los premios que concede la asociación, que integra a las 52 principales compañías aéreas regionales europeas y a 142 asociados y afiliados que representan a todo el espectro del sector de la aviación: aerolíneas, aeropuertos, fabricantes y proveedores de servicios.

-

Simon McNamara:
“A lo largo del tiempo Binter ha mantenido un crecimiento constante mientras prestaba un servicio a la comunidad y recientemente se ha expandido a nuevos e interesantes mercados, como Cabo Verde”

-

El premio fue entregado al presidente de Binter, Pedro Agustín del Castillo, ante la presencia del vicepresidente de la aerolínea, Rodolfo Núñez, el consejero delegado, Alfredo Morales, y el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo. También asistieron consejeros del Ejecutivo canario, como la titular de

Hacienda, Rosa Dávila, y la de Obras Públicas, Ornella Chacón, así como el consejero de Economía, Pedro Ortega.

Fernando Clavijo destacó “el potencial de las empresas canarias que como Binter se han convertido en un referente tanto dentro como fuera del Archipiélago, tal y como demuestra este nuevo premio que recibe la compañía”.

Además, aprovechó la ocasión para hacer extensiva la felicitación por este sexto premio consecutivo de la ERA “a la plantilla de Binter porque es evidente que este galardón es fruto del trabajo y del esfuerzo de cada uno de sus trabajadores”.

Por su parte, Ornella Chacón declaró compartir “como propia esta distinción a una empresa que forma parte ya de nuestro paisaje, que ha servido para favorecer la cohesión social de Canarias, para el buen funcionamiento de nuestra economía y para la vertebración de nuestra Comunidad Autónoma. Felicitamos a Binter por lograr que el cumplimiento de sus objetivos se vea reflejado en este premio, pero sobre todo por la vocación de servicio público del que nos beneficiamos todos los habitantes de Canarias y quienes nos visitan”.

“A todos los que formamos parte de Binter, empleados y accionistas, nos llena de orgullo haber sido destacados como *Aerolínea del Año*, logrando así el premio más importante de Europa para una compañía regional”, señaló Pedro Agustín del Castillo. El presidente de la aerolínea destacó que son varias las veces que la ERA ha destacado la labor de Binter, algo muy importante para ellos porque significa que no se trata de un logro puntual, sino del reconocimiento a una labor continuada en el tiempo y al esfuerzo diario de todas las personas que trabajan en Binter para ofrecer el mejor transporte regional.

El director general de ERA, Simon McNamara, indicó que Binter es un ejemplo del éxito de una aerolínea regional europea. “A lo largo del tiempo Binter ha mantenido un crecimiento constante mientras prestaba un servicio a la comunidad y recientemente se ha expandido a nuevos e interesantes mercados, como Cabo Verde”. McNamara también destacó la capacidad de Binter para mantenerse rentable a pesar de las duras condiciones económicas.

Airline of the Year

La ERA (European Regions Airline Association) reconoce la importancia de las operaciones regionales, galardonando la excelencia a través de los premios *Airline of the Year*, que este año ha sido otorgado a Binter.

En su resolución, el jurado independiente valoró especialmente sus logros constantes a lo largo de los años; su espíritu de renovación y progreso; su sólida rentabilidad en 2015, a pesar de las duras condiciones económicas en el

mercado español; su política de expansión y desarrollo en nuevos mercados como Cabo Verde; su espíritu de servicio a la comunidad, pero con un enfoque a la expansión; y su sólido compromiso con la responsabilidad social corporativa, además de su capacidad de operar en condiciones meteorológicas adversas.

Sobre ERA

La ERA es una asociación sin ánimo de lucro que representa a la industria de la aviación comercial intraeuropea y cuya fuerza e influencia se prolongan durante más de tres décadas. Desde su creación se ha desarrollado y crecido en tamaño y reputación y trabajando conjuntamente con sus miembros se ha convertido en una voz de esa industria muy respetada y establecida.

ERA representa a sus miembros ante los principales entes regulatorios europeos y les brinda el intercambio de información y la experiencia de los otros a través de diferentes eventos y foros. Uno de sus roles más importantes consiste en elevar el perfil y la importancia del transporte aéreo regional para facilitar el desarrollo económico y social de Europa.





 airline of
the year 2016
an era:gold award

LNIB 2016



La Noche en Blanco de La Laguna se ha convertido en una iniciativa consolidada, no solo en Tenerife, sino en Canarias, que reúne a miles de personas por las calles del municipio en una jornada que da impulso a la actividad comercial de manera previa a la campaña navideña.

Este año, la acción, que se celebrará el próximo 26 de noviembre, alcanza su octava edición y tendrá un motivo central, el circo, con el que, desde la Concejalía de Economía, Empresa y Empleo del Ayuntamiento de La Laguna, pretendemos hacer partícipes de la actividad a la ciudadanía, a la que animamos a que colabore en el desarrollo de la misma llevando consigo algún complemento alusivo al mundo circense

He de destacar el excelente trabajo que se realiza desde Ayuntamiento de La Laguna para el buen desarrollo de *La Noche en Blanco*, pues se trata de una actividad que requiere de la coordinación de todas las áreas de la corporación. Además, es fundamental la cooperación de los distintos agentes sociales, comerciales y culturales del municipio, para que de esta forma se logre la máxima participación e implicación de cada una de las partes.

Lo primordial para nosotros es que la ciudadanía disfrute de esta jornada sin olvidarnos que se trata de una acción enfocada al comerciante. Por ello, este día, los visitantes podrán disfrutar de un amplio abanico de propuestas escénicas al mismo tiempo que pueden aprovechar para realizar sus compras y degustar la oferta gastronómica que ofrecen los diversos locales del municipio.

Deseamos que *La Noche en Blanco de La Laguna* vuelva a ser mágica y especial un año más, que inunde las calles del municipio de alegría, felicidad y color, y que todos quienes quieran disfrutarla lo hagan de forma cómoda y segura.

Les invito a que vivan y descubran nuestra ciudad este día y que se conviertan con ello en protagonistas de *La Noche en Blanco*.

María José Castañeda
Concejala de Economía, Empresa y Empleo de La Laguna



Gran Meliá Palacio de Isora 5* GL. Tenerife

MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL

SUME PUNTOS x2

La cadena Meliá le propone sumar el doble de puntos durante el mes de noviembre en los hoteles seleccionados de Tenerife y Fuerteventura. Aproveche la promoción y sume 400 puntos por noche.

Gran Meliá Palacio de Isora 200 + 200 puntos/noche
Meliá Jardines del Teide 200 + 200 puntos/noche
Meliá Gorriónes 200 + 200 puntos/noche

melia.com
 902 144 444

Validez noviembre 2016. Mínimo 2 noches. Reservas y estancias del 1 al 30 de noviembre 2016.



Barceló Lanzarote Resort

BARCELÓ HOTELS & RESORTS

SUME PUNTOS x2

Barceló Hotels & Resorts le ofrece sumar el doble de puntos en los hoteles seleccionados de Fuerteventura, Tenerife y Lanzarote.

Barceló Jandía Mar 175 + 175 puntos/noche
Barceló Santa Cruz 100 + 100 puntos/noche
Barceló Lanzarote Resort 175 + 175 puntos/noche

barcelo.com
 902 101 001

Validez noviembre 2016.



CORDIAL MOGÁN PLAYA

SUME PUNTOS x2

Multiplique puntos en el Hotel Cordial Mogán Playa 4* ubicado en el idílico Puerto de Mogán en Gran Canaria y sume hasta 660 puntos/noche.

Cordial Mogán Playa 330 + 330 puntos/noche

becordial.com
 +34 928 143 393

Validez noviembre 2016.



IBEROSTAR Fuerteventura Palace

IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

SUME PUNTOS x2

Durante el mes de noviembre multiplique sus puntos en todos los establecimientos de la cadena IBEROSTAR ubicados en la isla de Fuerteventura. Podrá sumar hasta 550 puntos por noche.

IBEROSTAR Playa Gaviotas 275 + 275 puntos/noche
IBEROSTAR Fuerteventura Palace 275 + 275 puntos/noche
IBEROSTAR Playa Gaviotas Park 275 + 275 puntos/noche

iberostar.com
 902 995 555

Validez noviembre 2016.



TALASOTERAPIA LAS CANTERAS

UTILICE PUNTOS MASAJE CHAMPI

Disfrute de sus puntos con el masaje hindú relajante corporal Champi, específico en cabeza, cuello y hombros.

Masaje Champi 4.000 puntos/persona

talasoterapialascanteras.com
 +34 928 271 170

Validez noviembre 2016.



SHERATON GRAN CANARIA SALOBRE GOLF RESORT

BENEFICIO EXCLUSIVO

Presente la tarjeta BinterMás en el momento de su reserva y tendrá acceso gratuito al SPA Aloe Wellness, un refugio para los cinco sentidos.

Habitación doble 22.000 puntos/noche

sheratongrancanaria.com
 +34 928 943 000

Validez noviembre 2016.



GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL

UTILICE PUNTOS PUNTOS + EUROS

Gran Hotel Atlantis Bahía Real le ofrece una fantástica promoción Puntos + Euros para que disfrute de las ventajas de ser titular BinterMás en este magnífico hotel en primera línea de playa.

INCLUYE

1 noche en habitación doble para 2 personas
Entrada diaria gratuita al Spa¹
Copa de cava o zumo a la llegada del hotel
Late check out¹

Puntos + Euros 12.750 puntos + 90 €

Validez noviembre 2016. 1.- sujeto a disponibilidad.

atlantisbahiareal.com
 +34 928 537 153

Agadir

Desde

3500 + 285 €

Puntos BinterMás Por persona

+

Vuelo Hotel 4*

- 25%

válido hasta

30/11 *

¡Precio final sin sorpresas!

Clubhotel Riu Tikida Dunas 4*

4 días / 3 noches

Doble Standard

Todo incluido

BinterMás

Precio por persona desde Gran Canaria, en base a ocupación Doble. Válido para estancias hasta el 30/04/17. Plazas limitadas. Consultar resto de salidas on-line

Ofertas desde todas las Islas
 Compra on-line o llama al
 902 00 39 49 / 922 24 81 61

Acumule y use puntos BinterMás con:

canarias**viaja.com**

CanariasViaja - Agencia de viajes IAN-00000991-21/3 C. El Pilar 28 - Local A. - Entresuelo 30002 - 5/C de Tenerife

UN MUNDO DE VENTAJAS, EN MÁS DE 30 EMPRESAS ASOCIADAS...

BinterMás

VUELOS

BINTER
902 391 392
bintercanarias.com
Obtención: de 100 a 1.000 puntos

IBERIA
902 400 500
iberia.com
Obtención: de 75 a 300 puntos

ALQUILER DE COCHES

CICAR
+34 928 822 900
cicar.com
Obtención: de 40 a 100 puntos

AVIS
902 135 531
avis.es
Obtención: de 50 a 75 puntos

ESTACIONES DE SERVICIO

DISA
902 411 515
disagrupo.es
Obtención: hasta 50 puntos

ALOJAMIENTOS

ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA
+34 928 800 000
aghotelspa.com
Obtención: 300 puntos

BARCELÓ HOTELS & RESORTS
902 101 001
barcelo.com
Obtención: de 125 a 400 puntos

CORDIAL CANARIAS HOTELS & RESORTS
+34 928 143 393
becordial.com
Obtención: 330 puntos

DREAMPLACE HOTELS & RESORTS
902 210 902
dreamplacehotels.com
Obtención: de 200 a 600 puntos

DUNAS HOTELS & RESORTS
902 142 828
hotelesdunas.com
Obtención: de 250 a 450 puntos

GLORIA THALASSO & HOTELS
+34 928 128 505
gloriapalaceth.com
Obtención: de 300 a 430 puntos

FINANZAS

BANKINTER
901 116 206
bankinter.es

BINTERMÁS PLATINUM
902 502 972
Obtención: 1 punto por 3€

GOLF

EL CORTIJO CLUB DE CAMPO
+34 928 711 111
elcortijo.es
Obtención: de 100 a 200 puntos

GOLF CLUB FUERTEVENTURA
+34 928 160 034
fuerteventuragolfclub.com
Obtención: de 100 a 200 puntos

SALOBRE GOLF RESORT
+34 928 94 30 04
salobregolfresort.com
Obtención: 100 puntos

GOLD BY MARINA
+34 928 948 555
goldbymarina.com
Obtención: 100 puntos

GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL
+34 928 537 153
atlantisbahiareal.com
Obtención: 600 puntos

GRANTURAL
+34 928 363 858
granturalcanarias.com
Obtención: de 125 a 275 puntos

HOTEL ELBA
902 172 182
hoteleselba.com
Obtención: de 140 a 800 puntos

HOTEL PARQUE TROPICAL
+34 928 774 012
hotelparquetropical.com
Obtención: 200 puntos

IBEROSTAR HOTELS & RESORTS
902 995 555
iberostar.com
Obtención: de 200 a 355 puntos

VUELOS + HOTEL

CANARIASVIAJA
902 003 949
canariasviaja.com
Obtención: 1 punto por 1€

COMPRAS

CANARIENSIS
900 252 423
aldeasa.com
Obtención: 120 puntos por 30€

BIENESTAR

TALASOTERAPIA LAS CANTERAS
+34 928 271 170
talasoterapialascanteras.com
Obtención: 40 puntos/circuito

EXPERIENCIAS

NEO EXPERIENCE
902 088 949
neoexperience.es
Obtención de 20 a 240 puntos.

LOPE SAN HOTELS & RESORTS
902 450 010
lopesan.com
Obtención: de 150 a 325 puntos

MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL
902 144 444
melia.com
Obtención: de 100 a 200 puntos

PARADORES
902 547 979
parador.es
Obtención: de 175 a 225 puntos

R2 HOTELS
+34 928 546 054
r2hotels.com
Obtención: de 200 a 300 puntos

SHERATON FUERTEVENTURA BEACH, GOLF & SPA RESORT
+34 928 495 100
sheraton.com/fuerteventura
Obtención: 640 puntos

SHERATON GRAN CANARIA SALOBRE GOLF RESORT
+34 928 943 000
sheratongrancanaria.com
Obtención: 300 puntos

Puede consultar las condiciones completas de obtención y utilización de puntos en bintermas.com o en el 902 391 392.

Menú de cortesía en los vuelos internacionales International flights complimentary menus

MENÚ SNACK | SNACK MENU

SNACK DULCE | SWEET SNACK

Menú Infantil	Kids Menu
Pan de leche	Milk roll
Palitos con queso fundido	Cream cheese with bread sticks
Mermelada de fresa	Strawberry jam
Nocilla	Nocilla chocolate spread
Galletas digestive	Digestive biscuits



SNACK SALADO | SAVOURY SNACK

Sándwich/Focaccia	Sandwich/Focaccia
Paté de pescado	Fish pate
Crema de queso para untar	Cream cheese
Crackers	Crackers
Galleta de chocolate	Cocoa biscuits



SNACK IBÉRICO | IBERIC SNACK

Ibéricos	Iberian assortment
Picos de pan	Bread sticks
Paté	Pate
Crema de queso para untar	Cream cheese
Crackers	Crackers
Galleta de chocolate	Cocoa biscuits



BAR | BAR

Vino, cervezas, refrescos, zumos de piña y naranja, agua, café y té.
Wine, beers, soft drinks, juices (pineapple, orange), water, coffee, tea.

MENÚ SÁNDWICH | SANDWICH MENU



Sándwich	Sandwich
Zumos de piña y naranja	Juices (pineapple, orange)

Binter

Binter

Conectando emociones

140 vuelos diarios — **8** destinos interinsulares

11 destinos internacionales — **2,5** millones de pasajeros al año

Interinsulares

Islas Canarias — *Todos los días*

*El Hierro, La Palma, La Gomera, Tenerife,
Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote y La Graciosa*

Internacionales

Marrakech — *Jueves y domingos*

Agadir — *Lunes, miércoles y viernes*

El Aaiun — *Martes, jueves, viernes y domingos*

Lisboa — *Jueves y domingos*

Cabo Verde — *Martes y viernes*

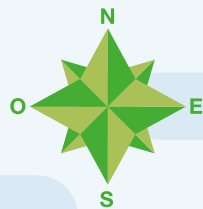
Dakar — *Lunes, miércoles y viernes*

Banjul — *Sábados*

Nuakchot — *Lunes, miércoles y sábados*

* Casablanca: *jueves y domingos de verano*

* Madeira y Azores: *miércoles y domingos.*
Operado por Sata de Octubre a Junio.



Actualizado a marzo 2016



SOUL

desde
13.990€*

KIA Soul gasolina 1.6 GDI 132cv. Emisiones de CO2 (gr/km):156. Consumo Combinado (l/100 km): 6,8

SPORTAGE

desde
16.990€*



KIA Sportage gasolina 1.6 GDI 132cv. Emisiones de CO2 (gr/km):153. Consumo Combinado (l/100 km): 6,7



SORENTO

desde
26.990€*

KIA Sorento diesel 2.2 CRDI 200cv. Emisiones de CO2 (gr/km):155. Consumo Combinado (l/100 km): 5,9



The Power to Surprise



#VisitaKiaCanarias

Kia Canarias te lleva a Australia

Entra en www.kiacanarias.es y descubre cómo participar



*PVPR para Kia Soul y Kia Sportage gasolina 1.6 GDI 132cv Active y Kia Sorento 2.2 diesel CRDI 200cv Active. Precio recomendado para vehículos matriculados en Canarias (incluye IGIC, impuesto de matriculación, transporte y acciones promocionales). Oferta dirigida a clientes particulares que financien a través de concesionario oficial Kia en Canarias, un importe mínimo de 10.000€ a un plazo mínimo de 60 meses. Oferta válida hasta 30/11/2016. Sujeta a estudio y aprobación de la entidad financiera. No incluye: gastos de gestoría, matriculación ni el impuesto municipal de circulación. Más información en la red oficial de Kia en Canarias. Los vehículos mostrados pueden contener equipamiento adicional.

La noche es mágica. Intensa.

Como tu Isaza Gold.

Un café de ritual que te acompaña en tus momentos más intensos.

Déjate sorprender por su aroma y sabor mágicos.

Isaza Gold. Un lujo para los más cafeteros.



Solo en los mejores restaurantes y cafeterías.

GO LD

isa
za
café

El café de los que saben.

