

NT

DE AFUR A TAGANANA

Pedro Guerra - Valle Gran Rey - Carreiros de Madeira
Faros de Cabo Verde - Luis Martín Herrera - El Golfo
Mirlos viajeros - Estrellas Michelin - Piojos



TRAVELLERS' CHOICE™ WINNER

Nº1 EUROPA 2º MUNDO



loroparque.com
Puerto de la Cruz

**TWIN
TICKET**

**PRECIO ESPECIAL
2 Parques - 1 Ticket**

siampark.net
Costa Adeje



TRAVELLERS' CHOICE™ WINNER

Nº1 MUNDO

Loro Parque: la mejor manera de empezar el año



Nada mejor para empezar el año que visitar en familia el mejor zoológico de Europa y segundo mejor del Mundo, según TripAdvisor. Un destino ideal para pasar unas vacaciones maravillosas. El Parque ofrece al visitante una oportunidad única para conocer a los pingüinos en Planet Penguin, o un paseo por AquaViva, que nos sumerge en los fascinantes colores de las medusas.

En Loro Parque podemos descubrir las especies más hermosas del mundo, tanto terrestres, como aéreas, y acuáticas. Un recorrido por la gran variedad de fauna de América del Sur se hace realidad gracias a la magia de los aviarios, donde la amalgama de colores y los vistosos plumajes hacen las delicias de cualquier amante de las aves. Una parada casi obligatoria lleva el nombre de Katandra Treetops: uno de los aviarios de vuelo libre más impresionantes del mundo, capaz de activar los sentidos con cientos de pájaros de diferentes especies. 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.

Además, para quienes deseen vivir al completo la experiencia en Loro Parque y Siam Park- el mejor parque acuático del Mundo según TripAdvisor- pueden adquirir nuestra Tarjeta Anual, o nuestra Twin Card, válida para los dos parques, durante todo un año, y a un precio único.

Puerto de la Cruz - loroparque.com



Siam Park: el invierno más refrescante



Tener el mejor clima del mundo en Canarias y disfrutar en Tenerife del mejor parque acuático del planeta hacen que cualquier estación del año sea la perfecta para pasar unas vacaciones en familia o con amigos en Siam Park. Mientras en gran parte de Europa los termómetros marcan temperaturas muy bajas, el invierno en Siam Park se vive de una forma diferente y muy refrescante. Visitar el Parque durante esta estación se convierte también en la ocasión perfecta para descubrir las innumerables atracciones y sentir la adrenalina en toboganes que retan las leyes de la física, como la increíble montaña rusa Singha. También, se puede vivir una experiencia de relax en Siam Beach, la playa más espectacular de Canarias, o en el río Mai Thai

River, desde el que se ve todo el Parque. Siam Park se caracteriza también por el diseño único de los toboganes, incorporando en su tematización innumerables figuras decorativas especialmente creadas para el parque y que se confunden entre la exótica vegetación, camuflando las atracciones en una misteriosa jungla, lo que aumenta la sorpresa y expectativas de los visitantes. Todas éstas se pueden disfrutar también en invierno con la entrada especial Winter Ticket, así como con las tarjetas anuales disponibles en Siam Park y en su Web

Costa Adeje - siampark.net



STAFF

DIRECCIÓN

Juan Manuel Pardellas · @jmpardellas

REDACCIÓN

Sylvia Madero · redaccion@barabaracomunicacion.com

COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Paula Albericio, Carlos Fuentes, Francisco Javier Torres del Castillo, Pablo Pérez, Aida Rivero, Galo Martín, Salvador Aznar, Fran Belín, Juan Álvaro, Raquel Álvarez, Mónica Rodríguez, Rubén Acosta, Aarón Rodríguez, Álvaro Morales, Juan José Ramos Melo, Verónica Martín, Rebeca Martín, Esther Mendoza, Jesús Villanueva Jiménez, José Félix Hernández.

DIRECCIÓN CREATIVA

great · greatttt.com

DIRECCIÓN DE ARTE

Diego García · Mariano García

MAQUETACIÓN

Dunia Jorge

DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

José Chiyah Álvarez

FOTO DE PORTADA

Rocío Eslava

FOTOGRAFÍAS

Nerea Ortega Santos, Sergio Méndez, Aida Rivero, Daniel Martorell, Salvador Aznar, Juan Carlos Acosta, Juan Álvaro, Raquel Álvarez, Mónica Rodríguez, Rubén Acosta, Dominic Dahncke, Rocío Eslava, José Chiyah Álvarez, Mediteknia, Gloria Díaz Padilla.

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.

NUEVO AÑO PARA VOLAR

Enero es un mes de hacer planes, de nuevos propósitos e iniciativas. En Binter empezamos el año cargados de ilusión por comenzar los nuevos proyectos y consolidar los que ya están en marcha.

Este mes llega el primero de los cinco nuevos aviones, modelo ATR 72 600, que se incorporarán a nuestra flota durante 2017, y que se sumarán a los cuatro que ya están volando por los cielos de Canarias. En total son 18 los nuevos aparatos adquiridos por Binter para renovar la flota con el fin de ofrecer el mejor servicio en los traslados interinsulares. Un mayor *confort* en cabina y la aplicación de las últimas tecnologías a las herramientas de pilotaje son algunas de las características de este modelo de avión, con el que mejoramos la experiencia de vuelo de nuestros pasajeros.

Escuchar a nuestros clientes y conocer su grado de satisfacción seguirá siendo una de nuestras prioridades en 2017, para prestar un servicio lo más adecuado posible a sus necesidades, y por eso hemos puesto a su disposición distintos canales para que se comuniquen con nosotros. Lo pueden hacer mediante el correo miopinionimporta@bintercanarias.com, con cualquier comentario o sugerencia que nos quieran hacer llegar. Además, podrán valorar su experiencia de vuelo gracias a una nueva funcionalidad de nuestra *App*. Para ello, los usuarios de la aplicación recibirán una notificación momentos después del aterrizaje, invitándoles a evaluar distintos aspectos de su viaje: facturación, embarque, atención a bordo y recogida de equipaje, además de indicar su satisfacción general con el vuelo.

En el ámbito internacional, en 2017 esperamos consolidar las rutas que ya estamos operando. En el caso de Cabo Verde, donde hace dos meses empezamos a volar entre las Islas, ofreceremos cada vez más conexiones y frecuencias con el objetivo de unir cada vez más islas y adecuarnos a las demandas de los pasajeros. Además, seguiremos estudiando nuevos mercados y nuevas rutas con destinos internacionales, que contribuyan a mejorar la posición de Canarias como *hub*.

En este número de la revista les proponemos planes para viajar por las Islas, ya sea dentro de Canarias, donde podrán encontrar rincones como El Golfo, en Lanzarote, o senderos como el de Afur a Taganana, en Tenerife; o fuera de nuestro archipiélago, con ideas para conocer Madeira, en Portugal, y Sal, en Cabo Verde.

Muchas gracias por elegirnos y ¡BUEN VUELO!

Juan A. Ramsden
Coordinador General



ADONAY SANTANA

Por Paula Albericio
Fotografía por Nerea Ortega Santos

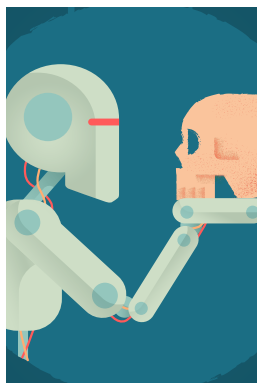
Agustin Adonay Santana Ruiz (1985, Las Palmas de Gran Canaria). Tras diplomarse en Ciencias empresariales, este joven de La Isleta comenzó a estudiar cocina en 2010 en el Hotel Escuela Santa Brígida (Hecansa), primero cursó Gastronomía (grado medio) y luego Dirección de Cocina (grado superior) y tras trabajar en varias tascas y restaurantes, a día de hoy regenta su propio negocio: Agüita Salá, en la capital de la isla que lo vio nacer. A su currículum, Adonay acaba de sumar el *2º Premio del Concurso Nacional de Tapas GMChef* que se celebró en el Kitchen Club de Madrid con la tapa Bombón de Conejo al chocolate negro con curry de cacahuete picante. La tapa y el segundo puesto en el concurso han supuesto un cambio importante en su carrera, ya que muchos medios y público se han hecho eco de la noticia. Un reconocimiento que le llega tras casi 10 años detrás de los fogones. Adonay destaca que ha ido aprendiendo la profesión desde lo más bajo y escalando a base de esfuerzo y trabajo hasta llegar a ser jefe de cocina. Entre sus planes de futuro, el próximo verano hará un *stage* en algún buen restaurante con 3 estrellas Michelin, como en Lasarte con Martín Berasategui o en Akelarre con Pedro Subijana, para seguir formándose, porque en la cocina, como en la vida, todos los días se aprende.

SUMARIO

14
Pedro Guerra
Entrevista



18
El informe del mes
Economía



24
Valle Gran Rey
Zonas comerciales



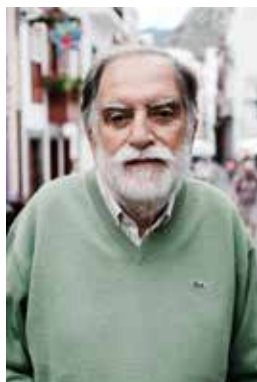
30
Carreiros de Madeira
Destino internacional



36
Faros de Cabo Verde
Destino internacional



50
Luis Martín Herrera
El rincón de...



56
Afur-Taganana
Senderos



60
El Golfo
Playas



66
Mirlos viajeros
Naturaleza



78
Gloria Díaz Padilla
Cultura



86
Estrellas Michelin
Gastronomía



92
Motos
Motor



UN LIBRO DE CAMPEONES

El libro *Campeones de todo* se ha convertido en un gran fenómeno editorial desde el mismo día de su presentación.

Los más de 2.000 ejemplares vendidos han colmado todas las expectativas del autor, el periodista Manoj Daswani, y de los dos grandes protagonistas de la publicación: Pedro Rodríguez, futbolista del Chelsea; y Sergio Rodríguez, jugador de baloncesto de los Philadelphia 76ers.

La publicación ha sido editada por la agencia



Dale, consta de 176 páginas e incluye imágenes cedidas por los propios deportistas. "Su implicación ha sido máxima",

apunta Daswani, quien subraya que el libro contiene "historias hasta ahora desconocidas de sus trayectorias".

VIIª EDICIÓN DEL MBA DE TURISMO DEL ICT

Por séptimo año consecutivo, el Instituto Canario de Turismo organiza el MBA de Turismo en el sur de Gran Canaria (en San Agustín) y Tenerife (en Arona) y, por primera vez, este año también en Lanzarote (en Puerto del Carmen). Las clases darán comienzo en marzo y se extenderán hasta mediados de diciembre.

A lo largo de estos últimos años, el MBA de Turismo se ha ido consolidado como el programa referente en las Islas en formación directiva dentro del ámbito del turismo y el ocio. Más de cincuenta alumnos se graduaron en la última edición, algunos de ellos provenientes de la Península. Para acceder al máster del Instituto Canario de Turismo es indispensable contar con cierta experiencia profesional previa aunque no se exige



titulación universitaria. La tipología de alumnos es muy variada: propietarios y directores de hoteles, directores de diversas áreas, desde marketing, finanzas o recursos hu-

manos, pasando por jefes de recepción o de cocina, gerentes de campos de golf y también profesionales de otros sectores que quieren especializarse en el ámbito del turismo y el ocio.

GANA FORMÁNDOTE EN HECANSA



Si eres candidato te beneficias de una formación gratuita de 1060 horas y aprendizaje real junto a profesionales del sector turístico. Contrato con remuneración y certificados para servicio bar-cafetería y restaurante. Si eres empresa puedes seleccionar al candidato y suscribir un contrato para la formación y el aprendizaje bonificado al 100%. Hecansa ofrece atención personalizada a las empresas.

LANZAROTE EN EL IASC



Aloe Plus Lanzarote es la primera empresa de Canarias en formar parte del Consejo Científico Internacional del Aloe (IASC), organismo que certifica a nivel mundial la autenticidad y calidad de los productos elaborados con aloe vera. El IASC es un organismo independiente integrado por asociaciones, institutos, laboratorios, escuelas y entidades médicas que forman un comité técnico y científico, dedicado a controlar los estándares y la calidad del aloe. Más info: www.aloepluslanzarote.com



informática lanzarote



SERVICON SERVICIOS



Desde hace más de 15 años, trabaja para cumplir con todas tus necesidades y para el correcto funcionamiento de tus edificios, centros de negocio u hoteles. Empresa especializada en trabajos de limpieza, socorrismo, piscineros, conserjes, mantenimiento, jardinería... y todo lo que pudieras necesitar. ¿En qué podemos ayudarte?

www.serviconservicios.com

ATLANTISEGUR APUESTA POR TU SEGURIDAD



Atlantisegur, soluciones integrales y especializadas en protección, vigilancia y seguridad privada. Certificada por AQUACERT S.L, cuenta con las certificaciones UNE-EN-ISO 1400:2014, UNE-EN-ISO 9001:2008 y OHSAS 18001: 2007. Más de 10 años avanzando para seguir cumpliendo con su permanente reto: tu tranquilidad ¿Qué pueden hacer por ti?

T. 902 052 120 · www.atlantisegur.com

REHABILITACIÓN DE MAXILARES EDÉNTULOS EN CASOS EXTREMOS

En ocasiones, la rehabilitación con implantes en maxilares donde se ha producido una pérdida ósea importante se hace imposible.

En estos casos extremos de pérdida de hueso 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 anestesista. En la Clínica dental Caballero de Rodas, el doctor está especializado en rehabilitar este tipo de maxilares.



T. 928 367 296

www.caballeroderodas.com

TENERIFE ACOGE EL PRIMER WORKSHOP INTERNACIONAL DE RESTAURACIÓN CAPILAR

Del 11 al 13 de noviembre Tenerife se convirtió en el foco internacional de medicina capilar, celebrando el primer Workshop Internacional de restauración capilar. La cita reunió a especialistas de gran reconocimiento a nivel mundial por su amplia trayectoria en trasplante capilar, que aúnan esfuerzos en este proyecto educativo y de investigación de World FUE Institute Workshop. La Doctora Elizabeth García Bonome participó en estas productivas jornadas que sirven para ampliar conocimientos, compartir experiencias, conocer las últimas novedades del sector y ser partícipe de sesiones prácticas, con un gran valor formativo, en las que se abordan varios casos y en las que se tiene la posibilidad de ver diferentes técnicas quirúrgicas.



Clínica Bonome
www.clinicabonome.com
 T. 922 282 162

ATEFUER

PLADUR
 uralita

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

www.atefuer.com

900 100 545



TE GUSTA... ES COLLBAIX

Recientemente galardonada como segunda mejor PYME en la VII Edición de los Premios de Excelencia Empresarial 2016 en la modalidad de Pequeña Empresa Industrial.

Collbaix Canarias es una empresa de elaboración y fabricación 100% canaria, dedicada a la producción, venta e instalación de puertas enrollables de aluminio, puertas automáticas de cristal, puertas seccionales y persianas de alta seguridad para viviendas. Disponemos de puntos de venta en todo el Archipiélago y con presencia internacional en Oriente Medio, África Occidental y Sudamérica. Con varias patentes y certificaciones internacionales en el mercado.

¿Qué necesitas?

¿Renovar la imagen de tu negocio?

¿Actualizar la fachada de tu comercio?

Ofrecemos soluciones sencillas y renovamos la imagen de su negocio en un sólo día y sin obras.

Como novedad presentamos el sistema DUET que combina una puerta enrollable y una puerta automática de cristal en un mismo elemento con un buen acabado y menos costoso. Es la caña...

¿Es segura tu vivienda?

Podemos conseguir que cualquier vivienda ya sea un dúplex, un chalet, una mansión o un apartamento, se convierta en un lugar seguro para ti y tu familia. Te invito a visitar en [youtube/collbaix armor system](https://www.youtube.com/c/collbaix) y alucinarás...

¿Quieres cambiar la puerta de tu garaje?

Nuestro sistema de puertas seccionales para garaje es ideal, con un nuevo acabado piel, silenciosas, de mínimo mantenimiento y fácil limpieza.

¿Renovar tu industria?

Disponemos de sistemas de puertas seccionales industriales, puertas rápidas de lona, sectorizaciones cortafuegos, muelles de carga, etc.

Por esto y muchos más, **Collbaix Canarias** marca la diferencia.

Polígono Industrial de Arinaga. Agüimes

www.canarias.collbaix.com

T. 928 18 08 26



Por Carlos Fuentes
Ilustración por Priscilla Valencia

"QUIERO QUE MI CANCIÓN CONTINÚE ESTANDO EN EL LADO DONDE ESTÁ LA GENTE"

Corredor de fondo, cuando la música efímera campa a sus anchas, Pedro Guerra gira en redondo hacia la canción para seguir contando historias cotidianas. Tres décadas después de su lanzamiento en solitario, el cantautor de Güímar defiende la gira *Arde y Vuela* para presentar sus dos nuevos trabajos, *Arde Estocolmo* y *14 de ciento volando de 14*. Para este último ha musicado sonetos de Joaquín Sabina.

Dijo una vez García Márquez que "lo único mejor que la música es hablar de música" y con Pedro Guerra hablar de música es un no parar. Cantautor siempre inquieto, curioso, el de Güímar transita ahora por esa madurez bien ganada. Hacia un seguir camino asido a un cancionero estimable (una docena de discos desde aquel *Golosinas* de 1995) y con luces de posición bien orientadas para ensamblar sus crónicas cotidianas en el escenario internacional de la canción en español. Hoy es el día después de la concesión del *Premio Nobel de Literatura* a Bob Dylan y por ahí empezamos.



¿Dignifica este premio el oficio de escritor de canciones?

La canción siempre se ha considerado un subgénero, no un género. Y yo defiendo que la poesía es un género y la canción es otro. No los mezclaría porque son géneros literarios diferentes. El poeta es un mundo y el autor de canciones es otro. Aunque hay determinadas personas que lograron fusionar los dos géneros en uno solo. Y ahora el *Nobel* a Bob Dylan coloca a la canción en su propio género literario, no en un estadio menor. Sí, este premio dignifica a la canción.

Dijo Sabina que el siguiente bien podría ser a Serrat...

Se lo daría antes a Silvio Rodríguez y luego a Serrat. Silvio es un pilar potente de la canción, Serrat también, evidentemente.

¿Y cómo contempla ahora, treinta años después, a los artistas que le llevaron a agarrar la guitarra y escribir canciones?

Cito a Silvio porque fue una influencia real muy poderosa. Serrat llegó luego. El primero fue Silvio, yo provengo de esa canción latinoamericana.

Y por eso *14 de ciento volando 14* suma algunas de sus voces de referencia: Serrat y Silvio, claro, pero también Aute, Milanés, Baglietto, Poveda, Bunbury, Drexler...

Estos discos son como una mirada para ver dónde he estado, qué hice, y ahora me he embarcado en dos proyectos más ambiciosos porque sumo los papeles de compositor, arreglista, productor e intérprete. Y he volcado todo lo que aprendí en estos treinta años.

¿Y qué queda de aquel Pedro Manuel Guerra?

Lo más importante está intacto: la manera de sentir y afrontar la canción. Las temáticas que me siguen interesando son las mismas y la forma de escribir también. Hay cosas que cambian, evidentemente, pero la esencia de concebir canciones se ha mantenido intacta. Cambia la experiencia, se ganan cosas y se pierden otras. Esa espontaneidad de los primeros años que me encantaría tener y que ya no tengo, pero a cambio tengo una madurez que en aquella época entonces no tenía.

-

Lo más importante está intacto: la manera de sentir y afrontar la canción. Las temáticas que me siguen interesando son las mismas y la forma de escribir también

-

Lejos de los oropeles del *Nobel*, pasado también el *Grammy Latino* al que fue candidato por *Arde Estocolmo*, el valor efectivo de la canción como altavoz de los que no tienen voz es otro rasgo esencial de la poética narrativa de Pedro Guerra. Sus crónicas nacen desde el lado del perdedor. "Es algo que mantengo porque sigo estando del mismo lado, del lado de la gente a la que uno puede ayudar con su canción para mejorar sus vidas. Siempre desde una posición de humildad, y siempre recuerdo lo que decía Mario Benedetti: "Una canción no cambia el mundo, pero tampoco se cambia el mundo sin canciones". Quiero creer que una de mis canciones puede ayudar de verdad a la gente. Y esa es la labor de la canción, acompañar con canciones los procesos de cambio, colectivos o personales".



The Valley

Digital Business School

| FORMAMOS TU FUTURO DIGITAL |



Preparar a los alumnos para **entender la transformación digital en las empresas**, profundizando en la estrategia de marketing y comunicación digital.



Curso presencial



FECHAS:

Marzo - Las Palmas de Gran Canaria
Septiembre - Santa Cruz de Tenerife



150 horas

PROGRAMA SUPERIOR EN DIGITAL BUSINESS & MARKETING (PSDBM)

Formar a la alta dirección de las compañías para **entender y abordar los aspectos más relevantes de la transformación digital**.



PROGRAMA DE ALTA DIRECCIÓN EN DIGITAL BUSINESS (PADDB)

Curso presencial



FECHAS:

Febrero - Las Palmas de Gran Canaria



110 horas

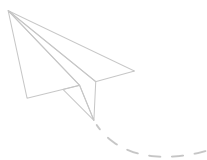


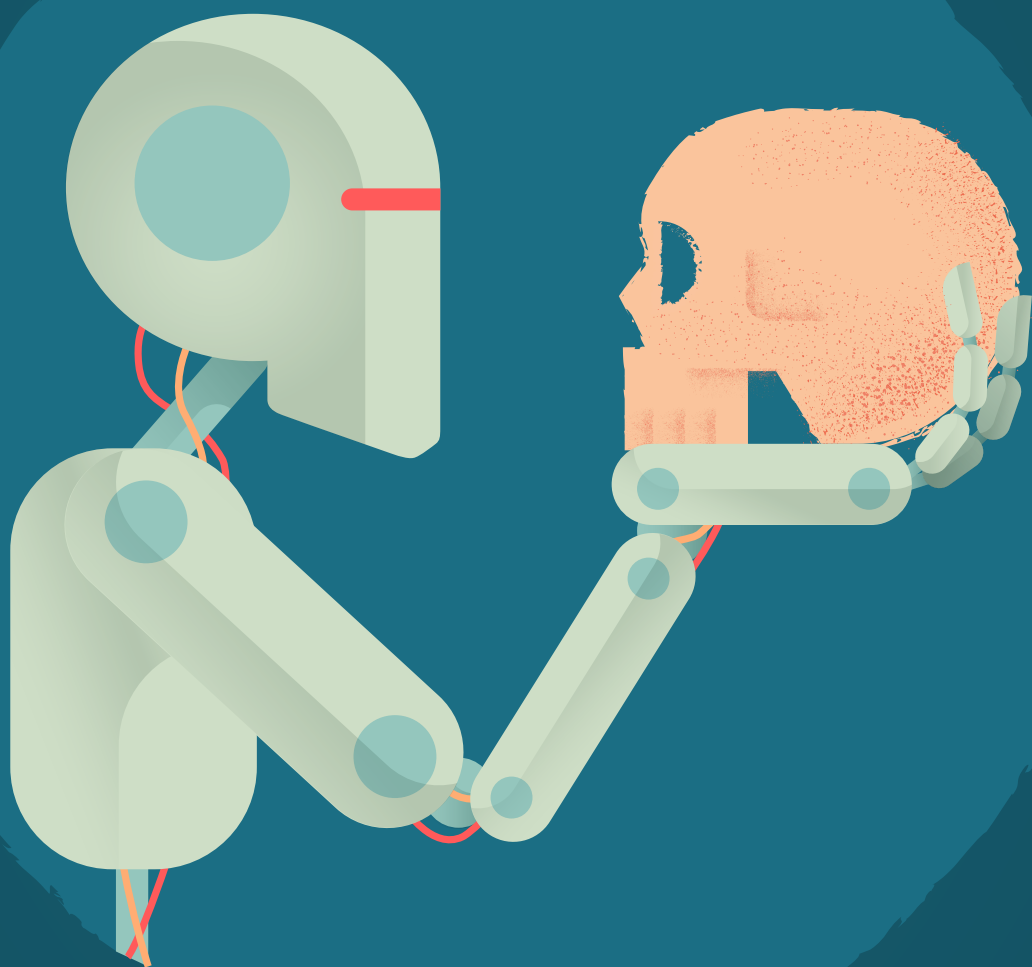
Vía Interior Dársena Pesquera, 24
Santa Cruz de Tenerife
38180 - 600 972 984
canarias@thevalleydbs.com

Avenida de la Feria 1
Las Palmas de Gran Canaria
35080 - 600 972 984
canarias@thevalleydbs.com

 www.thevalleydbs.com

@TheValleyDBS   





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

EL FIN DE LA CONDICIÓN HUMANA

Les supongo a todos confortablemente sentados, con el cinturón ajustado y dispuestos a disfrutar de un maravilloso viaje. Aunque muchos conocen y han oído hablar de la singularidad tecnológica, permítanme acompañarles durante este paseo entre las nubes, pues pensar o tal vez soñar, que en algún momento de los próximos 10 o 20 años podremos añadir más tiempo a nuestra vida del que ha transcurrido, sería el mayor de los sueños. Sin duda, un viaje extraordinario.

“Ese instante será un cambio de ciclo, pues en él, las arenas del tiempo en vez de agotarse, brotarán de nuevo y seremos capaces de prolongar indefinidamente nuestra existencia”.

Así se expresa Ray Kurzweil, un humano muy cuerdo, al que la revista *Forbes* ha definido como la máquina de pensar suprema, un destacadísimo inventor norteamericano que además de músico, es empresario, escritor y científico especializado en Ciencias de la Computación e Inteligencia Artificial y que desde 2012, es también director de ingeniería en Google.

Este visionario predice que en el año 2045 la tecnología llegará a ser tan avanzada que los progresos en medicina permitirán a los hombres ampliar radicalmente su esperanza de vida y su calidad. Los procesos de envejecimiento podrían en principio ralentizarse, más tarde detenerse y finalmente revertirse. Estamos hablando de la muerte de la muerte. El final de la condición humana.

¿No es un viaje extraordinario?

“Algún día seremos capaces de alcanzar la inmortalidad. Haremos copias de nuestros cerebros. Puede que los

(*) Director regional de Renta 4

creemos en un laboratorio o que, simplemente, descarguemos su contenido en un ordenador".

De hecho, dentro de 100 años, a la gente, o a lo que quede de ella, le parecerá increíble que viviésemos el día a día sin almacenar nuestro registro mental. Hagamos ahora un viaje al pasado para recordar que en la Edad Media una persona corriente, medianamente instruida, recibía a lo largo de su vida, toda la información que hoy contiene un solo ejemplar diario del *New York Times*.

La condición humana hasta el siglo XVIII fue la pobreza, la miseria, el hambre y la muerte. Esta última sobrevolaba a los seres humanos entre los 25 y 30 años.

-

Dentro de 100 años, a la gente le parecerá increíble que viviésemos el día a día sin almacenar nuestro registro mental

-

Afortunadamente, después llegó la Revolución Industrial y la Humanidad pudo crecer. En el siglo XIX, el PIB mundial creció alrededor de un 100%, en el XX un 400% y en este siglo XXI lo hará alrededor de un 2.000% o 3.000%.

¡No hemos visto nada!

Estamos viviendo en el tiempo más increíble de la historia del ser humano. En los próximos 20 años vamos a ver más cambios que en los últimos 2 milenios. La tesis para ese logro es que el crecimiento de las tecnologías de la información no es lineal, sino exponencial. Eventualmente las tecnologías de la información coparán todo el espectro tecnológico y científico humano, lo que producirá una

explosión de inteligencia a la que llamamos singularidad tecnológica.

En estos días se cumple un año del fallecimiento de Marvin Misky, uno de los padres de la computación y cofundador del laboratorio de inteligencia artificial del MIT (*Massachusetts Institute of Technology*). Para él, inteligencia artificial era la ciencia de hacer que las máquinas hagan cosas que requerirían inteligencia si las hubiera hecho un humano.

También decía una cosa muy reveladora: "Es ridículo vivir 100 años -como vivirán los niños que nacen en estos días- y solo ser capaz de recordar 90 millones de bytes (algo menos de la información que almacena un *compact disk*). La condición humana se hace más obsoleta cada minuto".

La gran cuestión no es saber si va a llegar, sino saber cuándo va a llegar el momento de la singularidad. Ese es el que la inteligencia artificial superará, superará, a la inteligencia humana. Es ese momento que Kurzweil lo data en 2045, algo menos de 30 años. Será el mayor logro humano, pero también el último, si no aprendemos a evitar los riesgos. Kurzweil predice en su libro de 1999, *La era de las máquinas espirituales*, que los ordenadores demostrarán algún día ser superiores a las mejores mentes del mundo financiero para la toma de decisiones sobre inversiones rentables.

No está lejos entonces el día en que seamos capaces de hacer esa copia de seguridad de nuestro cerebro y subirla a la nube, o que podamos crear un avatar prácticamente idéntico de alguien ya fallecido. Así de radical es Kurzweil en sus ideas: no solo quiere conseguir la inmortalidad, sino que se atreve a resucitar a los muertos.

Feliz vuelo, ¡mortales!



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

MÁSTER EN PSICOLOGÍA GENERAL SANITARIA POR LA UNIVERSIDAD FERNANDO PESSOA CANARIAS

La especialización, clave para el futuro laboral



Cursar un máster es un elemento diferenciador en el currículum respecto al de otros candidatos a la hora de optar a un puesto de trabajo. Además, en determinados sectores profesionales es un requisito indispensable a la hora de especializarse y enfocar el futuro laboral.

Consciente de las demandas del mercado laboral, la Universidad Fernando Pessoa Canarias ofrece a aquellos licenciados/graduados en psicología la posibilidad de especializarse en el ámbito de la psicología de la salud cursando el Máster en Psicología General Sanitaria, enfocado a quienes tengan interés en la aplicación práctica de la psicología en el ámbito sanitario y en sus instrumentos básicos como son la realización de investigaciones, evaluaciones e intervenciones psicológicas sobre aquellos aspectos del comportamiento y la actividad de las personas que influyen en la promoción y mejora del estado general de su salud, siempre que dichas actividades no requieran una atención especializada por parte de otros profesionales sanitarios.

Los psicólogos que estén en posesión de dicho título podrán desarrollar su actividad profesional en el ámbito sanitario por cuenta ajena e inscribir sus propias consultas o unidades asistenciales de psicología en el Registro General de centros, servicios y establecimientos sanitarios. Sin embargo, sólo los psicólogos que estén en



posesión del título de Especialista en Psicología Clínica (PIR) podrán llevar a cabo su actividad profesional en el Sistema Nacional de Salud y centros concertados.

Toda la información está disponible en la web de la Universidad Fernando Pessoa Canarias: www.ufpcanarias.es

Por Pablo Pérez
Fotografías por Sergio Méndez

UN RINCÓN DEL PARAÍSO

Valle Gran Rey es la joya de la corona de La Gomera. Situado al oeste de la Isla, es un municipio que acaba ganándose un hueco en nuestras vidas una vez lo conozcamos. Su tranquilidad, sus gentes, su esencia en sí es algo difícil de igualar, no por el aspecto material de calles imponentes o fachadas meticulosamente cuidadas, sino por la manera en la que este pequeño rincón bañado por el Atlántico es capaz de transmitir sensaciones, experiencias y sin lugar a dudas por sus increíbles paisajes que van desde la montaña hasta el fondo marino.

Se podría dividir en dos zonas principales. Dirigiendo la mirada hacia el mar, a nuestra derecha se encuentra la Playa de la Calera y a nuestra izquierda la zona de Vueltas, ambas interconectadas gracias a la avenida marítima, una larga calle transitable con vehículos que a su vez reserva un espacio para peatones y ciclistas y por donde desplazarse es un lujo... teniendo en cuenta que estamos a pie de playa casi rozando el ir y venir del oleaje.

El recorrido chalanguero (como se nombraba a los nacidos en este pueblo) comienza en la zona de La Playa, denominada así por su proximidad ella. Es un entramado de calles, avenidas peatonales y rincones donde descubriremos la esencia del lugar. Aquí se encuentra El Baifo, un restaurante de comida malaya y francesa que ha logrado ser un referente culinario no solo para Valle Gran Rey sino para la Isla en general, con unos platos que nos producen una experiencia gastronómica única. Toda una garantía si lo que buscamos es una comida digna de dioses.

Si continuamos en esta zona, irremediablemente nos toparemos con la Perfumería Pracan, comercio en el que podremos encontrar todo lo relacionado con la

perfumería y cosmética que cuenta con un amplísimo abanico de productos. Unas calles más allá abandonando el centro, se encuentra la Avenida de la Calera, que conecta la zona baja de la zona denominada con el mismo nombre y su parte alta. Casi llegando al final del recorrido, nos toparemos con una pequeña tienda, muy personal y cuidada al detalle, con un olor inigualable que arroja a todo aquel que entra: el taller de cuero Domingo Roldán. Este es un pequeño negocio donde su dueño ofrece a sus clientes un producto hecho a medida, milimétricamente mimado y con una calidad “como de las cosas de antes” como nos dicen en la zona. Desde calzado hasta bolsos, pasando por una gran variedad de productos donde apostamos sobre seguro si lo que deseamos es un regalo de calidad.

Si retomamos el camino, volveremos a la costa y nos toparemos de frente con la playa, cuya entrada colinda con La Calera. Si giramos esta vez a la izquierda podremos disfrutar de lo que comentábamos hace escasas líneas: el magnífico paseo marítimo. El tramo que se extiende a lo largo de poco más de un kilómetro y que une los dos núcleos poblacionales de la costa de Valle Gran Rey.



Dulcería Laura



Restaurante Baifo



Taller Domingo Roldán



Tienda Víctor



Tienda Gerardo



Perfumería Pracan



Timah excursiones

“Esto antes era de tierra, lo que pasa es que literalmente, de la noche a la mañana, pasó a estar asfaltada y aun a día de hoy no se sabe por quién ni cómo”, me comenta un señor al pasar al verme ciertamente atónito disfrutando del paisaje, atraído quizá por mi aspecto de turista. Sin saber la respuesta de aquel pequeño enigma continuó con mi paseo. El recorrido de la avenida marítima se puede hacer de dos maneras, por la zona peatonal, o por la playa, elección a gusto y disfrute del consumidor.

Una vez se llega al final del camino, vemos uno de los puntos más llamativos de la playa, una enorme estatua en honor a uno de los aborígenes gomeros más importantes de la historia de la Isla: Hautacuperche. Ese pequeño espacio es una postal digna de recuerdo que mezcla la historia y la brisa tranquila de un lugar cuyo clima parece detenerse en una infinita primavera y el ruido del vaivén de las olas.

Continuando con el viaje hacia la zona de Vueltas veremos Timah Excursiones, donde seamos o no de la Isla, nos harán descubrir lugares espectaculares de su geografía a través de caminatas y recorridos guiados. Una manera de conocer Valle Gran Rey y La Gomera en general de la forma más natural y personal posible, tanto desde el mar como desde la tierra.

El Charco del Conde, otro punto de parada obligatoria. Un charco, como bien su nombre indica, que fluctúa su nivel de agua dependiendo del momento en el que se encuentre la marea. Frecuentado por turistas y gente del lugar, este pequeño paraíso natural debe su singularidad a la continua entrada y salida de agua gracias al rompiente de olas a escasos metros de la orilla que a su vez lo dota de una calma en sus aguas inigualable.

De nuevo en la zona de Vueltas, en ella tendremos numerosos lugares para degustar buenas copas, platos y productos, pero entre sus calles y terrazas hay que destacar varios en concreto como Tienda Gerardo, un comercio que ha logrado traer a Valle Gran Rey un catálogo con las mejores marcas nacionales e internacionales de prestigio, un trato excepcional y la mejor opción si lo que buscamos es adquirir productos textiles de calidad.

-

El Baifo, un restaurante de comida malaya y francesa que ha logrado ser un referente culinario no solo para Valle Gran Rey sino para la Isla en general, con unos platos que nos producen una experiencia gastronómica única

-

O La cacatúa, uno de los bares más famosos de todo Valle Gran Rey. Es una terraza al aire libre bajo los árboles rodeados de plantas, un pequeño bosque particular a escasos metros de la costa. Además, abre su zona de bar/coctelería una vez llega el atardecer, por lo que se convierte en un lugar idóneo para finalizar el día y comenzar a disfrutar de la noche con amplia variedad de copas y música, muchas veces en vivo.

A la hora de despedir Valle Gran Rey hay una última parada que se debe hacer casi que de manera religiosa y es la Dulcería Laura, en El Retamal, una de las zonas situadas en la zona alta del Valle. En ella saboreamos dulces de todo tipo, pero la clave está en lo autóctono. Bollos, galletas y dulces gomeros son el plato fuerte de este pequeño negocio, una apuesta sobre seguro si lo que queremos es sorprender a alguien con un detalle y sobre todo, con sabores y olores únicos.



- 1 El Baño
- 2 Perfumería Pracan
- 3 Taller de cuero Domingo Roldán
- 4 Timah excursiones
- 5 Tienda Gerardo



REGALOS ORIGINALES

Por Aida Rivero @candyperfumeworld

Este mes te traemos una selección de artículos de regalo para toda la familia. Desde los más peques con los juguetes de madera de The Twig Co, pasando por el género masculino con el aroma Gucci y reloj de la prestigiosa marca Harper & Brooks hasta el género femenino con los fantásticos *clutches* de Sol de invierno, hechos a mano en España con fotos originales de la diseñadora, pueden ver más entrando en www.soldeinvierno-design.com. El toque *gadget* lo aportan los auriculares de Sudio Sweden, son *unisex* y los puedes encontrar en su web www.sudiosweden.com. Este año no saber qué regalar no puede ser una excusa. ¡Felices Reyes!



Cámara de juguete - The Twig Co · Auriculares bluetooth - Sudio Sweden
Perfume - Gucci by GUCCI · Reloj - Harper & Brooks
Clutch S 22x15cm, Clutch M 25x17cm, Clutch L 31x21x6cm - Sol de invierno



Por Galo Martín
Fotografías por Daniel Martorell

CARREIROS DO MONTE, ESQUIADORES SOBRE ASFALTO

Lo sagrado y lo mundano distan 68 peldaños de distancia en la floral Funchal. En lo alto de la escalinata se alza la iglesia de Nossa Senhora do Monte, justo abajo aguardan los fornidos *carreiros*. Al santuario los romeros ascienden de rodillas y los turistas prefieren deslizarse al centro de la ciudad sentados en un carro de cesto y experimentar la misma sensación que atrapó a Ernest Hemingway.

Los *carreiros* se remontan a 1850, cuando sus trineos de mimbre se usaban para transportar alimentos y otros enseres. Con el paso del tiempo se mejoraron las condiciones de acceso a Monte (a cinco kilómetros de distancia de Funchal –la capital de Madeira– y a 550 metros de altura), se tendió una vía férrea (clausurada en 1939) y el lugar se pobló de quintas, villas de recreo y se construyeron los primeros hoteles de la Isla, como el Belmonte. Huéspedes e ilustres personajes, como Hemingway, disfrutaron de este medio de transporte burgués durante una época.

-

Este vertiginoso trazado que discurre por el Caminho do Monte se realiza en unos diez minutos y se llega alcanzar una velocidad de 45 km/h.

-

En la actualidad, es una atracción turística en la que dos *carreiros* guían un carro de cesto, compuesto por una carcasa de mimbre dispuesta sobre dos ejes de madera (similares a unos esquís) a los que se atan unas cuerdas para dirigir el sentido de la marcha. Los *carreiros* para frenar el trineo, además de la maniobra con las cuerdas, se valen de un trozo de neumático que atan a las suelas de sus botas.

El recorrido de este tobogán urbano se extiende a lo largo de dos kilómetros. Los que separan la puerta del cerrado Hotel Belmonte y la calle Livramento. Este vertiginoso trazado que discurre por el Caminho do Monte se realiza en unos diez minutos y se llega a alcanzar una velocidad de 45 km/h. Hay turistas que quieren que se baje aún más rápido, confiesa el *carreiro* Paulo Jorge Bacal-

hau, con más de siete años de experiencia en descensos a tumba abierta.

Viste de rigor; de blanco y con sombrero de paja. Por supuesto, luce esas botas-freno que compra en el vecino pueblo de Câmara de Lobos y que dice cambiar cada tres meses (cuestan entre 70 y 80 euros). Un primo le introdujo en esta profesión (que solo desempeñan hombres) a la que se dedica a tiempo completo. Al haber más turistas aumenta el número de plazas a ocupar en los carros de cesto, pero si no hay descensos no se cobra. Un trabajo duro, más si está lloviendo, desvela Paulo, ya que se necesita más fuerza a la hora de frenar sobre el suelo mojado.

Aunque peor debía ser antes, cuando el camino era empedrado y el regreso al punto de salida se hacía a pie, con el carro al hombro. Hoy los trineos de mimbre se deslizan sobre asfalto y una camioneta carga con los cestos y *carreiros* hasta la puerta del hotel Belmonte. Tras su jornada, Paulo recoge su mochila, que cuelga de un clavo en la pared de piedra que hace esquina para subir a la iglesia, dejando atrás el olor a goma quemada.

-

MADEIRA

***Vuele desde 3.400 puntos y
sume hasta 340 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

Conexiones diarias de Binter en verano. Todos los días desde Gran Canaria y lunes y viernes desde Tenerife, con conexiones desde todas las Islas. El aeropuerto de Madeira está a 16 kms de Funchal. Un taxi son unos 25€, lo ideal es alquilar un coche, la mejor forma de recorrer la Isla.

DÓNDE ALOJARSE

Descubre los alojamientos singulares de Madeira, las quintas, hoteles con encanto en mansiones señoriales de bellísimos jardines que cuentan con excelentes restaurantes.

Quinta da Bela Vista 5*: esencia de la tradición y elegancia de las quintas de Madeira con espectaculares vistas a Funchal, ¡un lugar ideal para descansar!

Casa Velha do Palheiro 5*: un lugar único en una de las propiedades más bellas de la Isla. Famosa por su jardines, campo de golf, SPA y casa de té.

Vidamar Resort&SPA 5*: impresionante ubicación sobre el mar, un *must* para familias.

Estas y otras ofertas con la mejor relación calidad/precio en Canariasviaja.com.



QUÉ COMER

En Madeira se come increíblemente bien y sobre todo hay que disfrutar de los pescados frescos, ¡el atún y el pez espada!

Cantinho dos Amigos. Rua dos Murcas 84, Funchal.

En la zona peatonal, agradable terraza y pescado fresquísimo.

Armazem do Sal o Restaurante do Forte, dos lugares con encanto para cenar en Funchal.

Restaurante Quinta do Furão en Santana. Espectacular terraza con vistas a los acantilados, ideal para un almuerzo.

www.quintadofurao.com

NO TE PUEDES PERDER

Pico do Arieiro: las vistas más impresionantes de la isla de Madeira.

Teleférico de Funchal. Visita a Monte y bajar las colinas con los *carreiros* en lo famosos carros de mimbre.

Cabo Girao, un mirador que te quitará el aliento; de camino hacia el sur de la Isla.

Santana y sus casitas típicas, zona rural de gran belleza paisajística.

Más información

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



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.

Por Carlos Fuentes
Fotografías por Salvador Aznar

FAROS EN LA COSTA, LUCES DE CABO VERDE



Faro de Praia

Las diez islas de Cabo Verde siempre estuvieron aquí. En el medio del Atlántico, siempre como lugar de paso. Primero en las rutas marítimas alrededor de África, camino de Asia. Luego como escala en los viajes a América. En las costas continúan un puñado de faros costeros, muchos abandonados. Ahora se trata de recuperarlos para poner en valor este patrimonio histórico y arquitectónico de las luces que guiaron la conquista de los mares.



Faro de San Antonio



Faro de Mindelo

Un paseo por los *faróis* de Cabo Verde puede comenzar en Praia, la capital. Desde el casco histórico situado en la parte alta, bajando por la rampa de São Januário hacia la playa de Gamboa aparece otra pequeña playa amarilla llamada Prainha.

-

A treinta metros sobre el mar, en un risco de lava volcánica, el faro franquea el acceso norte a la bahía de la segunda ciudad de Santiago

-

De esta zona de ocio muy popular parte el sendero que lleva al faro de Maria Pia, antaño única guía para los barcos que entraban a puerto en la isla de Santiago. En Ponta Temerosa, el farol de Maria Pia fue construido en 1881, recuerda una placa. Se trata de un edificio sencillo y austero como

corresponde a un faro histórico. En la planta baja, tres ventanas iluminan la residencia del farero, quien velaba por la luz de la torre a veinticinco metros sobre el mar.

También en la isla de Santiago, la mayor y más poblada de Cabo Verde, otro *farol* merece la visita. Inactivo desde 2004, el faro de Ponta do Lobo está situado al norte de Praia y su edificio acusa el paso del tiempo y los efectos del viento y el mar. Diecisiete metros sobre el mar, su último uso fue como estación de radio-aficionado. En la zona norte, en Tarrafal, está operativo desde 1889 el *farol* de Ponta Preta. A treinta metros sobre el mar, en un risco de lava volcánica, el faro franquea el acceso norte a la bahía de la segunda ciudad de Santiago. Algo más separado de la ciudad, en la esquina noroeste de la isla, el faro de Ponta Moreia todavía orienta el paso de barcos entre las islas de Maio, Santiago y Fogo.



Faro de Morro Negro

En Sal, la isla bautizada por las salinas de Pedra de Lume, se conservan otros faros de interés. Quizá el más representativo sea el *farol* de Pedra de Lume, en la costa este de la Isla. La ayuda marítima se presta ahora con una moderna estación, pero se mantiene la pequeña iglesia que, además de templo, sirvió de faro durante varias décadas. En la otra punta de la Isla, el faro de Ponta do Sinó es un buen ejemplo de arquitectura adaptada al medio. Su torre mide nueve metros y sus líneas geométricas recuerdan al mundo árabe.

En el grupo superior de Islas, entre las de Santo Antonio y San Vicente, se conserva uno de los faros más pintorescos de Cabo Verde. El islote de los pájaros se yerge 82 metros sobre el mar frente a la bahía de Porto Grande, junto a la ciudad de Mindelo. Esparcido sobre sus escasos cuatrocientos metros cuadrados de ex-

tensión, el islote alberga el farol de Don Luis, también conocido como faro de los pájaros, con una curiosa torre a modo de pirámide cortada. No es el único faro de San Vicente. En la occidental Punta Machado el farol de Doña Amélia, con su torre de catorce metros sobre el mar, sigue activo desde 1894. Uno de los pocos testigos del paso del tiempo que ahora Cabo Verde pretende rescatar.

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 martes y viernes todo el año. Un vuelo cómodo de poco más de 2.30 horas y con menús de cortesía a bordo, pensado para llevar directo a las mejores playas de Cabo Verde.
Traslados aeropuerto-hotel aprox. 16€ por persona.

DÓNDE ALOJARSE:

Meliá Dunas Tortuga Beach 5*: espectacular resort TI con atractivo *Beach Club* de estilo colonial en la misma playa.
Hotel Morabeza 4*: hotel con encanto y de estilo colonial con acceso directo a la mejor playa de la Isla: Santa María.
En su *beach club* se sirven las mejores *caipirinhas*.
Porto Antigo: complejo de apartamentos en primera línea de playa junto al antiguo embarcadero natural. Te asombrarán las vistas sobre las aguas de color turquesa.



Faro de San Antonio

QUÉ COMER:

El pescado fresco que llega a diario al *Pontao* es sin duda la estrella: *garopa*, un pescado blanco tipo mero; *cachoriña*, un atún pequeño; *bicas*, caballas, junto a langostas, percebes y otras delicias.
Restaurante Odjo d'Água: literalmente sobre el mar. Música y los mejores platos (su tartar de atún es un *must* y también muy divertidas sus cenas barbacoa ¡en la misma playa!).
Barrakuda o Fisherman son otras buenas opciones para degustar el mejor pescado fresco.
Restaurante Le Privé: te sorprenderá este restaurante francés considerado el mejor de la Isla.

QUÉ NO TE PUEDES PERDER:

Una excursión en catamarán por la bahía de Santa María.
Haz *snorkelling* en sus aguas turquesas o atreverte con un día de buceo.
Un baño en las aguas de las salinas o un paseo a caballo por la playa.
Una excursión en *fun quad* para descubrir los parajes más singulares.
Iníciate en el deporte de moda en la famosa Kite Beach en octubre o noviembre con vientos aún moderados.

Más información

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



Faro de San Antonio

7 experiencias

Para estrenar el 2017

Multidestino

Lisboa + Coimbra

Desde Gran Canaria

Lisboa Plaza 4* 5 noches

Doble Standard en Alojamiento y Desayuno

Quinta Das Lágrimas 4* 2 noches

Doble Jardín en Alojamiento y Desayuno

*Válido hasta 31/10/17



Multidestino

Circuito: Aventura 4x4

Desde Gran Canaria

Hoteles categoría 3* 7 noches

Doble en Media Pensión

Incluye:

- Todos los traslados
- Guía en español
- Entradas a monumentos

*Otras categorías de hotel disponibles

*Válido hasta 31/10/17



Multidestino

Lanzarote + La Graciosa

Desde Gran Canaria

Barceló Teguisse Beach 4* 4 noches

Junior Suite en Alojamiento y Desayuno

Aptos. Líneas Marítimas Romero. 3 noches

Apto. interior 2 dormitorios en Solo Alojamiento

Incluye:

- Ferry a La Graciosa ida y vuelta

*Válido hasta 30/04/17



Solo adultos

Alquila coche con Cicar y aprovecha todas sus ventajas al mejor precio



Precios de referencia por persona residente en Canarias en base a ocupación doble, régimen y fechas indicados. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line, por lo que pueden variar. Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas on-line.

Vuela con

Binter



Lisboa ♥

Desde Tenerife

Lisboa Plaza 4*

4 días / 3 noches

Doble Standard en Alojamiento y Desayuno

Incluye:

- Vino de Oporto de bienvenida
- Tren gratis a Cascais
- Entradas al Museo Nacional de Arte Antigua

*Válido hasta 31/03/17



Agadir

Desde Gran Canaria

Iberostar Founty Beach 4*

4 días / 3 noches

Doble en **Todo Incluido**

Incluye

- Niños gratis hasta 12 años, compartiendo habitación con 2 adultos

*Válido hasta 31/03/17



São Vicente Cabo Verde

Desde Gran Canaria

Oasis Porto Grande 4*

4 días / 3 noches

Doble Standard en Alojamiento y Desayuno

*Válido hasta 31/03/17



Azores

Desde Gran Canaria

São Miguel Park Hotel 4*

4 días / 3 noches

Doble Clásica en Alojamiento y Desayuno

Incluye:

- Niños gratis hasta 12 años, compartiendo habitación con 2 adultos

*Válido hasta 31/03/17



Por Salvador Aznar

MACHICO

Según me contaron los lugareños, existe una leyenda que cuenta que, antes de la llegada de los portugueses a la isla de Madeira, un joven caballero inglés, llamado Roberto Machim, y su amada Ana de Arfert, huyendo de un matrimonio no deseado impuesto por las familias, se embarcaron en un navío con rumbo a Francia. Pero una tempestad los desvió de su destino. Y después de varios días a la deriva, arribaron finalmente en lo que ahora se conoce como Machico, en alusión al apellido del caballero enamorado.





Por Fran Belín
Fotografía por Juan Carlos Acosta

TAJINE, DESDE AGADIR

Muchos platos africanos asoman cautivadores tonos cromáticos, con productos y sabores en los que se fusionan la tradición árabe, bereber y mediterránea en perfecta armonía entre lo dulce y lo salado, particularmente en Marruecos. Desde Agadir nos llega esta plástica imagen de un *tajine* o *tajín* (toma el nombre del recipiente para cocinar fabricado en barro cocido y compuesto por un plato hondo y una tapa de forma cónica). En este caso es de vacuno. La cocina en el *tajine* (se pronuncia *tayín*) es de cocción muy lenta de todos los componentes, entre los que deslumbran todo tipo de verduras y hortalizas, además de hierbas y especias.

LOS COCODRILOS SAGRADOS DE KATCHIKALI

Por Juan Álvaro



Visitar Gambia con Binter fue una de las decisiones más acertadas de mi vida. Es una forma maravillosa de conocer el África negra, en un entorno pacífico, muy humano y lleno de animales salvajes. Vimos monos, hipopótamos, todo tipo de aves y pájaros y, sobre todo, quedamos impresionados cuando pudimos acariciar a los cocodrilos sagrados de Katchikali, en Bakau. Por fuera podrás comprar souvenir y telas con estampados preciosos. La entrada son 0,75€ y el horario de 9 a 18h.

SUBIR AL MÍTICO TRANVÍA 28 DE LISBOA

Por Raquel Álvarez



Una de las experiencias más deliciosas de nuestra escapada fue tomar el viejo y traqueteante tranvía 28, que pasa por barrios emblemáticos de la capital portuguesa, en los que merece la pena bajarse y callejear, como Estrela, Chiado, Graça y Alfama. Lo ideal es tomarlo en Martim Moniz y hacer todo el recorrido. Te recordará a San Francisco (California). Por 2,85€, de lunes a viernes de 05:40-21:15, sábados de 05:45-22:30 y domingos y festivos de 06:45-22:30.

SURF Y CAMELLOS

Por Mónica Rodríguez



Agadir sorprende en cada rincón. Es una tierra llena de contrastes allá donde mires. En Tagazhout, los surfers comparten playa con los jinetes de camellos y caballos que esperan sonrientes a que les pidas una foto, que te regalarán por supuesto, si les das una, o varias monedas. Los vivos colores de sus ropajes son la combinación perfecta para el azul del mar y el blanco cegador de la arena de la playa.

Cuéntanos tu experiencia en alguno de los destinos de Binter en buzon@barabaracomunicacion.com

Ven
a la Fábrica
DE LOS RECUERDOS
felices

EXPLORA

DESCUBRE

SUEÑA

Melonerías
GRAN CANARIA

(Fitur)

18-22 ENERO 2017

PABELLÓN 9
STAND - 9E06



LOPESAN
HOTEL GROUP

lopesan.com



Esta imagen pertenece al libro La costa afortunada, del fotógrafo Rubén Acosta, que recorre rincones únicos de la costa de Canarias. Puedes conocer más en www.lacostaafortunada.com



Por Rubén Acosta

MAJANICHO

En la costa norte de Fuerteventura se encuentra el pueblo de Majanicho, una pequeña localidad a mitad de camino entre Corralejo y El Cotillo. El núcleo principal de casas, de estilo marinero, está situado en una bahía, aunque podemos encontrar refugios de pescadores en sus alrededores como este de la imagen.

EL RINCÓN DE LUIS MARTÍN HERRERA

Por *Carlos Fuentes*
Fotografías por *Dominic Dahncke*



Hoy funge como presidente de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santa Cruz de La Palma, aunque primero fue maestro y concejal municipal. Siempre ciudadano, como gusta de considerarse este vecino de una de las localidades con más historia de las siete capitales de Canarias. Después de una vida dedicada a la enseñanza, Luis Martín Herrera reivindica la riqueza patrimonial, histórica y artística de una ciudad que quiere volver a mirar al mar. "Hubo un tiempo en que se permitió construir mucho y mal, edificios sin estilo, sin personalidad", recuerda, "pero ahora eso ha cambiado y, por fortuna, hoy se valora el patrimonio". Con nuestro anfitrión recorreremos tres rincones emblemáticos de la capital palmera.



Mirar otra vez al mar: A espaldas de la sede de la Real Sociedad Económica, fundada en 1776 para "ayudar a las instituciones y al bienestar de los palmeros", corre la avenida marítima de Santa Cruz de La Palma. Su tramo más emblemático es una de las estampas más representativas de la capital. Sentado al pie de los balcones de la Avenida, Luis Martín evoca la playa y los callaos anteriores a la urbanización de la costa. "Estos balcones nos recuerdan cómo era esta ciudad, abierta al mar, miraba al mar", explica, con la esperanza de que la playa de reciente construcción devuelva el paisaje marítimo al vaivén cotidianando de los vecinos de la capital palmera. "Vamos a ver cómo engarza esta playa en el municipio". El tiempo dirá.



Una plaza llena de casas con historia: Colgada sobre la Plaza de España, en una casa solariega que desde 1646 albergó la vieja alhóndiga, se encuentra la Real Sociedad Cosmológica, fundada en 1881 para difundir el conocimiento de las ciencias en la Isla. "Su existencia no se valora en toda su integridad. Junto al ayuntamiento, a la iglesia, junto a la plaza en sí misma, forma un conjunto con un ambiente señorial indiscutible y la ciudad debe protegerlo por encima de todo", indica Luis Martín. De aquellos años ilustrados en La Palma, la Cosmológica aún acoge la Biblioteca Cervantes, creada en 1905 por el tercer centenario de la publicación de *El Quijote*. "Este entorno es el centro neurálgico de toda manifestación social, de cualquier índole, en la ciudad".



Adoquines reales: Cuando abundan plazas reformadas con granito barato o peor, con cemento armado, los viejos adoquines de la calle Real de Santa Cruz de La Palma parecen de otro tiempo. En realidad, lo son. Tallados en basalto, fueron encajados, uno a uno, en la arteria por la que corre la vida cotidiana de la ciudad. Luis Martín se detiene en el tramo alto, cruzado ya El Puente, que la voz popular bautizó la acera ancha. "La calle vertebra la ciudad, del muelle a la alameda, y aquí nos encontramos cada día. Es una suerte poder pasearla cada día", explica Luis Martín, partidario de que la vía recupere sus dos nombres originales: O'Daly y Pérez de Brito. "Calles reales hay en muchos sitios, esta merece distinción porque es muy entrañable, se conserva bastante bien y con la iluminación adecuada ha ganado mucho".



¿te rindes o **te adaptas?**

PROGRAMAS DE **TRANSFORMACIÓN DIGITAL**

- **Master en Big Data** (Madrid)
- **Master en Business Intelligence y Big Data** (Online)
- **Programa Ejecutivo en Transformación Digital** (Madrid)
- **Programa Ejecutivo en Big Data y Business Analytics** (Madrid)
- **Programa Ejecutivo en Big Data y Business Analytics** (Sevilla)
- **Programa Ejecutivo en Marketing Digital** (Online)
- **Programa Ejecutivo en Experiencia de Cliente** (Madrid)
- **Programa Ejecutivo en Experiencia de Cliente** (Online)

Becas y
Ayudas al Estudio
hasta un

40%
de descuento

MÁS INFORMACIÓN EN:
913495600
información@eoi.es

www.eoi.es



EL CORAZÓN DE TENERIFE SE CONSOLIDA COMO LA MARCA DE SANTA CRUZ

Santa Cruz de Tenerife estrenó a principios de septiembre su nueva marca ciudad, una combinación de elementos literarios y gráficos que, bajo el lema *El corazón de Tenerife*, está llamada a promocionar sus atractivos a nivel interno como en los mercados turísticos exteriores. El Ayuntamiento ha llegado a un acuerdo con la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Santa Cruz de Tenerife (Ashotel), por el que los establecimientos alojativos de la ciudad usarán esta marca en el material audiovisual, fotográfico y gráfi-



co que colocarán en sus diferentes webs, soportes digitales y de otra índole. La marca, que sustituye la segunda "a" de la palabra Santa por un corazón invertido a modo de punta de flecha, sobre el que

sitúa otro de en posición tradicional, hace referencia a conceptos como centralidad, diálogo, interacción y al posicionamiento de la capital como el centro de la Isla, el Kilómetro 0 de Tenerife.

Waikiki
BEACH CLUB
PUNTAVENTURA

Jandia
RESTAURANT · GRILL

DISCO PUB

Corralejo
RESTAURANT · GRILL
SNACK BAR

www.waikikijandiarestaurant.com
C/Avda. del mar 27, Morro Jable.

www.waikikibeachclub.es
C/Aristides Hernández Morán 11, Corralejo.

EL CONCIERTO DE NAVIDAD DE PUERTOS DE TENERIFE, ÉXITO DE LA CULTURA



El Concierto de Navidad de Puertos de Tenerife, celebrado el pasado 25 de diciembre en su XXIII edición, volvió a traducirse en un rotundo éxito de organización y disfrute de los miles de aficionados que abarrotaron el recinto portuario. La perfecta interpretación de Ainhoa Arteta y la Orquesta Sinfónica de Tenerife de las arias

de Puccini elegidas, bajo la dirección de Víctor Pablo Pérez, ratificaron este Concierto como el más importante del hemisferio norte celebrado al aire libre durante el invierno. Organizado por Puertos de Tenerife, el extraordinario espectáculo de carácter gratuito supone, sin duda, el éxito de la cultura.



Lo que bien empieza...

Es el momento de poner en marcha nuevos proyectos, de dar rienda suelta a la imaginación, ilusionarnos, creer en nosotros mismos y buscar el compañero adecuado para hacer realidad nuestros sueños.

En Halcourier somos especialistas en el transporte de ilusiones. Ya son 37 años de trayectoria ininterrumpida gestionando millones de envíos a y desde la Península, destinos internacionales y entre islas. Confía en nosotros el transporte de tus envíos.







Por Aarón Rodríguez (*)
Fotografías por Rocío Eslava

TAMADISTE: EL MURMULLO DEL AGUA

En el macizo de Anaga, la cadena de montañas que se levantan en el nordeste de la isla de Tenerife, confluye una miscelánea de tesoros geológicos, biológicos y culturales de colosal valor y gran singularidad, que han valido a este espacio su nombramiento como Reserva de la Biosfera. Un territorio escarpado, surcado por una infinidad de barrancos que se despliegan desde la cumbre hasta el mar, coronado por verdes bosques, confinado por afiladas crestas y bruscos farallones y ornado por bancales y blancas aldeas que se disponen aquí y allá, ya en el fértil fondo de los valles, ya sobre los ásperos riscos. Un escenario insólito, que podremos recorrer, al menos en parte, con la ruta de este mes.

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

Iniciaremos el trayecto en la plaza de Afur, uno de los primeros valles que se otorgaron a los colonos tras la conquista de Tenerife. Aquí, en el seno de la cuenca más amplia y húmeda del norte del macizo, nace el sendero, perfectamente señalado, que conecta con Taganana. El camino discurre a lo largo del cauce del barranco de Afur, uno de los escasos caudales que aún se mantienen durante todo el año en la isla de Tenerife. Fruto de ello, el agua será nuestra deliciosa acompañante, sea susurrando bajo los sauces, o resonando con vigor en los abundantes saltos que encontramos durante el recorrido. Magníficos compañeros de viaje serán, asimismo, los hermosos ejemplares de sabina que componen uno de los dos únicos bosques de esta castigada especie que perduran en la Isla: los sauces canarios.

Amantes del agua, encuentran aquí uno de sus más preciados refugios, los numerosos charcos destinados por los moradores de estas tierras a la pesca de la anguila, el más sorprendente de los residentes estacionales de este lugar extraordinario, o los sobrecogedores

diques, vetustos e imponentes testigos de las ardientes y tempranas etapas de la formación de Anaga.

Tras deleitarnos con la grandiosa vista de los descomunales acantilados en la playa de Tamadiste, iniciaremos la subida hacia el lomo del mismo nombre, buscando las faldas del Roque Marrubial. Desde aquí, el espectáculo es grandioso: la panorámica abarca desde los Roques de Anaga hasta la playa de Benijo, desde el Roque de los Ánimas hasta Chinobre. Todo el arco de Taganana, desde el monte hasta la costa erizada de arrecifes, se extiende como una herradura al alcance de nuestra mirada, cercada por el intenso azul del mar. Este soberbio marco, casi un lienzo elaborado por las manos de un maestro, será el escenario del último tramo de nuestro recorrido. Entre viejos campos de cultivo, viñedos, lagares de piedra, bancales y antiguas casas rodeadas de palmeras canarias, alcanzaremos el pueblo de Taganana, uno de los más añejos asentamientos de la Isla, celoso custodio de gran parte del legado patrimonial de Anaga.



Programa de Gestión de Cooperativas Agroalimentarias

Este Programa aporta la **formación, conocimientos y herramientas necesarias para una eficiente gestión empresarial** con atención individualizada activa y una hoja de ruta orientada a ejecutar las actividades identificadas para su cooperativa.

Programa especialmente dirigido a

Gestores de cooperativas del sector agroalimentario que deseen impulsar sus herramientas de gestión para transformar sus objetivos empresariales en realidades económicas y sociales.



Precio del Programa: 3.000 €
PRECIO BONIFICADO*: 1.000 €

*Gracias al patrocinio del Cabildo Insular de Tenerife y de Cajasieta el precio bonificado de este Programa es de 1.000 euros.

SOLICITE INFORMACIÓN DE
BONIFICACIÓN Y ACCESO AL PROGRAMA:

913495600 • informacion@eoi.es • www.eoi.es

www.eoi.es





CUANDO UN LAGO MINIMIZA AL MAR

Por *Álvaro Morales*
Fotografías por *José Chiyah Álvarez*



Es una de las postales de Canarias. De ahora y de siempre. Mítica. Imprescindible. Ha salido en varias películas, infinidad de documentales, publicaciones de todo tipo y es casi delito visitar Lanzarote y no pasarse por aquí para extasiarse con ese verde de tonos cambiantes. La laguna de los Clicos es una marca más del Archipiélago, pero su atractivo se multiplica al infinito si se atiende al entorno, pues, aunque ineludiblemente los ojos se van de entrada a este espectacular lago y el Atlántico parece achicarse en la comparativa, se encuadra en una no menos impactante playa, la del Golfo. Una cala que, con mar bueno, agravaría el delito si no la aprovechamos para abrazar y penetrar el océano como se merece. Encima, el pueblito anexo regala restaurantes donde degustar más delicias en una isla irrepitable.

Si habláramos de visitas fugaces, Lanzarote se puede recorrer en un día, pero son tantos los sitios que merecen semanas, meses, casi años para embeberlos bien, para dimensionarlos en su integridad no distorsionada, que casi nos llevarían a la melancolía. Uno de esos parajes es, sin duda, la zona del Golfo, la laguna de los Clicos, conocida como lago verde, y la playa anexa. Enclavado en el municipio de Yaiza, al suroeste, junto a uno de los espectáculos volcánicos más impresionantes e inolvidables del mundo por extensión, un silencio solo alterado por el fuego telúrico que estornuda y con una paleta de negros, ocre y grises que inmortalizó el genio de Manrique, este rincón es imprescindible si alguna vez se quiere presumir de conocer las Islas.



-

Es uno de los espectáculos volcánicos más impresionantes e inolvidables del mundo por extensión, un silencio solo alterado por el fuego telúrico que estornuda y con una paleta de negros, ocre y grises que inmortalizó el genio de Manrique

-

Llegar resulta fácil. Basta coger desde el principal núcleo de Yaiza siguiendo la cartelería que señala El Golfo o recorrer la espectacular costa desde Playa Blanca. En pocos minutos en ambos trayectos, alcanzamos una pequeña población junto al mar que, de entrada, nos regala un amplio terraplén para aparcar y, luego, restaurantes que miman los frutos del mar como merecen. Justo debajo de dicho aparcamiento, divisaremos una pequeña cala en la que los pescadores dejan sus barcas, pero la vista se irá enseguida, de forma inevitable, al frente y la izquierda. He allí una especie

de anfiteatro labrado por la lava, el tiempo y el irreplicable pincel de la naturaleza. Formado por las erupciones de 1730, este espectáculo que abrumba y sobrecoge, que inspira y multiplica las ganas de acercarse, regala un sendero digno del lugar. Un camino en el que, si no se tiene una cámara, se echa de menos. Una vía que va mostrando un lago verde que marca.

Nos toparemos con una laguna de varios metros fruto de un cráter y de las filtraciones marinas, que antes mostraba unos mariscos comestibles llamados clicos, extinguidos por tortugas soltadas en su día y cuyo verde cambiante se debe al fitoplancton que habita debajo. La playa, con áreas de arena y otras de diverso calao, es igual de increíble, pero, por una vez, queda achicada ante su hijuela verde. No obstante, y aunque siempre se debe cuidar uno mucho de las corrientes de esta vertiente de la Isla, con mar bueno resulta casi milagroso bañarse, pararse un rato a reflexionar y no amar un poco más la naturaleza, la vida y estos peñascos telúricos que llamamos Canarias.



SPORTAGE

Desde

16.990€*

KIA Y RAFA
UNIDOS PARA SORPRENDERTE
EN EL OPEN DE AUSTRALIA



The Power to Surprise

KIA Sportage 1.6 GDI 97KW Emisiones de CO2 (gr/km): 156. Consumo Combinado (l/100 km): 6,7

*PVPR para Kia Sportage gasolina 1.6 GDI 97KW Active. Precio recomendado para vehículos matriculados en Canarias (incluye IGI, 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 30/01/2017. Sujeta a estudio y aprobación de la entidad financiera. No incluye: gastos de gestión, matriculación ni el impuesto municipal de circulación. Más información en la red oficial de Kia en Canarias. El vehículo mostrado puede contener equipamiento adicional



Descúbrelo en la red oficial Kia en Canarias

LORO PARQUE FUNDACIÓN: GARANTÍA DE CONSERVACIÓN



El compromiso se demuestra con hechos, y por esta razón, Loro Parque Fundación, entidad sin ánimo de lucro creada en 1994, ha destinado desde su nacimiento cerca de 17 millones de dólares en más de 122 proyectos dedicados a proteger especies de loros que han permitido ayudar a otras muchas especies en ecosistemas con graves amenazas, además de contribuir a la conservación de sus hábitats, a las comunidades de cetáceos en el medio marino, y a los leones y otros mamíferos grandes de África.

Más concretamente, para 2016 la financiación ha sido de casi un millón de dólares, manteniendo así la línea de inversión respecto a otros ejercicios. Durante este año, se ha conseguido reactivar el aspecto educativo de Loro Parque Fundación con diferentes proyectos centrados en el medio marino.



-

***El 100% de las donaciones
se destina de forma íntegra
a proyectos de protección
medioambiental***

-

Desde el punto de vista de la investigación, Loro Parque ha sido referencia de la comunidad universitaria para el estudio de las orcas, destacando la visita de científicos nórdicos para experimentar marcas no invasivas que serán analizados en ballenas yubarta; las orcas de OrcaOcean han sido objeto de diferentes tesis doctorales sobre la comunicación entre estos animales. También, un estudio pionero sobre felicidad en cetáceos, demostró el bienestar de las orcas del parque.

Entre los innumerables éxitos de la Fundación en pro de la conservación de la vida silvestre y el fomento del desarro-

llo sostenible, destacan el programa de recuperación del guacamayo de Lear en Brasil; la defensa del guacamayo Barbazul en Bolivia, en el que se ha invertido 1,5 millones de dólares; la protección de la cacatúa filipina, y los estudios para detectar los niveles de contaminantes tóxicos en delfines de Canarias, entre otros logros.

El sentido de la responsabilidad y el respeto por la biodiversidad se han convertido desde sus inicios en el sello de identidad de la Fundación. Cabe destacar que el 100% de las donaciones se destinan de forma íntegra a proyectos de protección medioambiental que han dado resultados magníficos en la recuperación de diferentes especies como el guacamayo de Spix, el guacamayo Lear, el guacamayo Barbazul, el periquito Pechigris o la cacatúa filipina, entre otros.

INVIERNO ENTRE LOS CEDROS DEL TEIDE

Por Juan José Ramos Melo @BirdingCanarias



En ese momento en que los fríos vientos del norte invaden Centroeuropa comienza una dura y épica aventura que tiene su final entre las ramas de los viejos cedros del Parque Nacional del Teide, un viaje único desconocido hasta hace unos pocos años fruto de una fiel relación entre los frutos de los exclusivos y amenazados cedros canarios y un mirlo viajero originario de las zonas montañosas del viejo continente.

El mirlo capiblanco es el protagonista de esta hazaña, una especie de mirlo de color negro algo mayor que el que encontramos en nuestros campos, jardines y bosques, con un marcado collar de color blanco que le cubre buena parte del pecho, como si se tratara de un babero.

Son de las últimas aves en partir hacia el sur. Se van cuando ya quedan pocas aves en el bosque, las cumbres lucen sus blancas laderas, escasean los árboles y arbustos con frutos y la oscuridad de la noche se prolonga. Comienza un viaje no exento de dificultades, que les llevará hasta las cumbres más altas del norte de África, donde pasarán el frío invierno alimentándose de los frutos de las sabinas, enebros y cedros que pueblan las laderas del Alto Atlas marroquí y el Atlas Telliano en Argelia y Túnez. Tras realizar una gran parada para reponer fuerzas en las zonas montañosas de la cuenca mediterránea, en lugares como Sierra Nevada y las sierras béticas en tierras andaluzas.

Algunas de estas aves vuelan más al sur, hasta el AntiAtlas marroquí donde permanecen alimentándose en los escasos arbustos que sobreviven por encima de los mil metros de altura. Los más aventureros, solo unos pocos, hacen un viaje único y desconocido hasta hace escasos años: llegan hasta las cumbres de la isla de Tenerife para alimentarse de los frutos de los cedros canarios que han sobrevivido centenares de años refugiados en las paredes más abruptas e inaccesibles de las Cañadas, al pie del volcán Teide.

En el pasado, especies como el cuervo se alimentaban de sus frutos y hoy en día son pocos los que frecuentan las cumbres de la Isla por el abandono del campo, la caza, los venenos y en general el cambio de modelo de desarrollo.

El trabajo que antes hacían los cuervos, hoy queda en manos de los mirlos capiblanco, que se alimentan básicamente de los frutos del cedro canario. Beatriz Rumeu en su tesis doctoral, bajo la dirección de Manuel Nogales, investigador del grupo de ecología insular del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, indicó que al parecer, las semillas de estos frutos tienen más posibilidades de germinar, ya que los ácidos que se encuentran en el aparato digestivo de los mirlos les ayudan a romper sus capas protectoras.

-

Algunas de estas aves vuelan más al sur, hasta el AntiAtlas marroquí donde permanecen alimentándose en los escasos arbustos que sobreviven por encima de los mil metros de altura

-

Además, al volar de un lado al otro de las Cañadas del Teide, las van dispersando por el territorio a través de sus excrementos, uniendo pequeños núcleos de cedro que habían quedado aislados con el paso del tiempo y el efecto del ganado. Así se genera una especie de relación de dependencia para el futuro de los cedros canarios en la que los mirlos llegados del frío norte parecen ser vitales para su supervivencia; las aves obtienen un nutritivo y rico alimento durante el duro invierno y este amenazado árbol endémico encuentra un claro ayudante para perpetuar la especie.

Un ejemplo más de que la naturaleza no entiende de fronteras y de que las decisiones que tomamos sobre nuestro territorio y las especies que lo pueblan tienen consecuencias mucho más allá de lo que en ocasiones podemos llegar a pensar.

UNA OPORTUNIDAD DE FUTURO PARA JÓVENES Y EMPRENDEDORES CANARIOS

www.eoi.es



Go2Work Tenerife

Convertir una idea de negocio en un modo de vida es una opción cada vez más atractiva para muchos emprendedores. Sin embargo, a veces un proyecto brillante puede frustrarse por el desconocimiento de aspectos básicos para gestionar una empresa.

Por otro lado, aquellos que siguen prefiriendo el empleo por cuenta ajena se encuentran con que la realidad del mercado laboral les demanda nuevas habilidades y conocimientos.

En ambos casos, la formación es la clave para el éxito. Con esta idea en mente, la Escuela de Organización Industrial (EOI), fundación pública y primera escuela de negocios de España, está desarrollando diversos programas en las Islas Canarias concretamente en Tenerife y Gran Canaria para impulsar el empleo joven y el emprendimiento. Estas iniciativas, gratuitas para los participantes, cuentan con la cofinanciación del Fondo Social Europeo y los cabildos de Tenerife y Gran Canaria.

En el plano del empleo juvenil, las acciones están orientadas a ofrecer formación específica en aquellas áreas más demandadas por las empresas canarias. Así, en los próximos meses, jóvenes de entre 16 y 30 años tendrán la oportunidad de adquirir conocimientos en marketing digital, programación web o habilidades comerciales, entre otros campos. Además, esta formación lleva

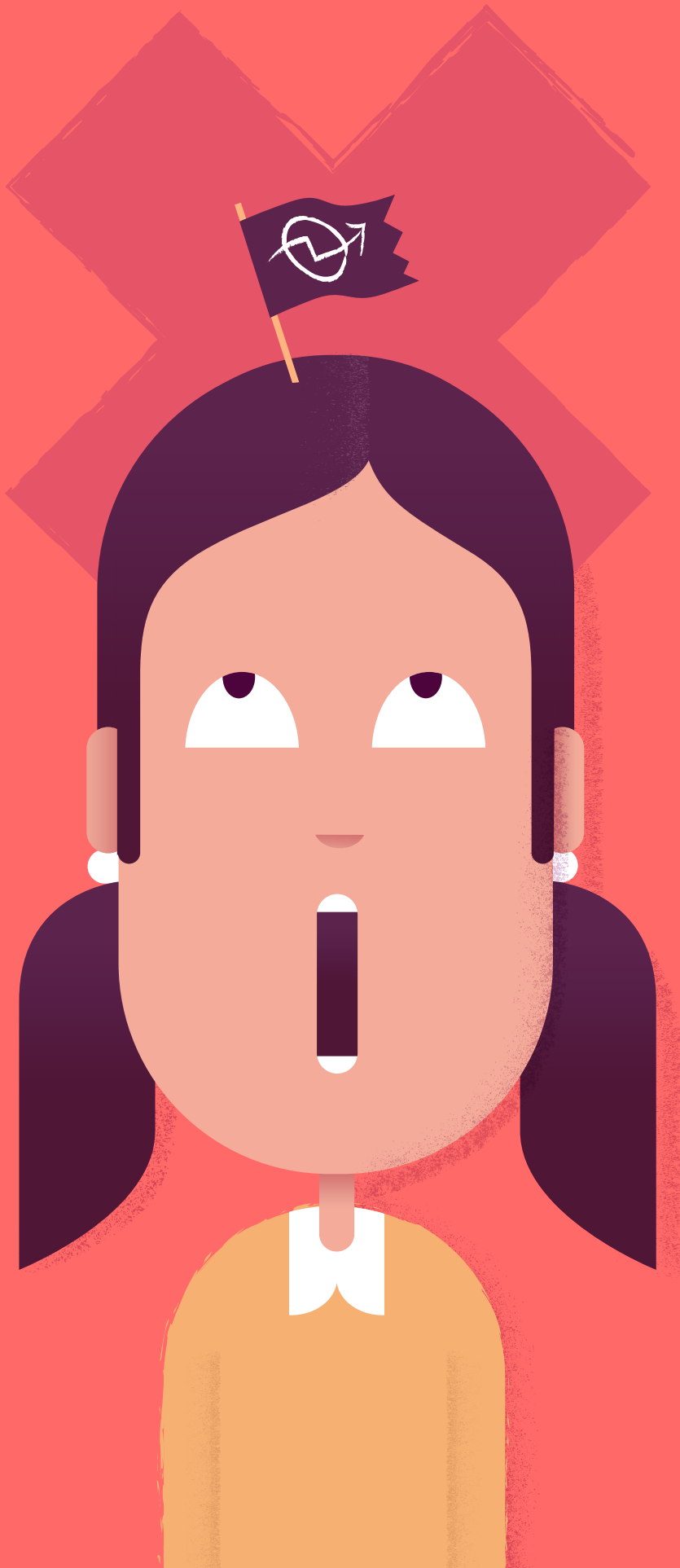


Go2Work Gran Canaria

aparejadas ayudas a la contratación para empresas de hasta 5.000 euros.

En paralelo, los espacios *coworking* Go2Work nacen con la finalidad de crear un ecosistema emprendedor sólido en las Islas. Ofrecen a los participantes la oportunidad de acelerar sus proyectos con un entrenamiento exhaustivo de cinco meses, a través de mentorización individual y formación en áreas como finanzas, posicionamiento web o marketing. Durante ese tiempo disponen de espacio gratuito de trabajo y reuniones.

Go2Work está orientado a emprendedores con proyectos innovadores en fase temprana de desarrollo. El objetivo es que, tras su paso por el *Espacio Coworking*, sus proyectos hayan pasado de idea sobre el papel a realidad.



Por *Verónica Martín*
Ilustración por *Ilustre Mario*

ESO QUE ME RONDA POR LA CABEZA

La pediculosis o la infección por piojos afecta a un alto porcentaje de los escolares... ¿qué hacer? Paciencia, constancia y algunos trucos pueden hacerlos desaparecer.

**Todos los padres, madres, educadores, abuelos o profesores que lean estas líneas se van a sentir identificados. Hay una cosa que a todos nos da pavor: ese momento en el que observamos cómo en tres segundos un niño se rasca la cabeza más de dos veces.
¡Horror!, ¡han vuelto los dichosos piojos!**

Más allá de mitos y de relacionar la infección de piojos con el descuido o la suciedad, la realidad es que cada vez estos molestos insectos están más presentes en la vida de los escolares y generan un importante estrés en las familias. Los piojos no causan ninguna enfermedad directa pero son muy incómodos y complicados de erradicar si no se tiene constancia en la prevención.

Son insectos que conviven en el cuerpo del ser humano, aunque también los hay en los animales y estos no se traspasan a nosotros. No vuelan ni saltan, por lo que solo se transmiten por la cercanía de cabezas. De hecho, la costumbre de los adolescentes de hacerse *selfies* ha incrementado el número de contagios en un 30% en ese grupo de edad.

-

La costumbre de los adolescentes de hacerse selfies ha incrementado el número de contagios en un 30% en ese grupo de edad

-

Montse Pestano es la directora de Kids&Nids en Tenerife. Explica que los productos químicos que se utilizan habitualmente contra estos insectos tienen varios efectos secundarios. “Primero, afectan al cuero cabelludo del niño generándole, en algunos casos, problemas dérmicos. Segundo, generan en los piojos resistencias a los mismos”. Por este motivo, insiste en que la solución es la erradicación “de forma natural, mechón a mechón”, tal y como realiza en su centro.

Además, todos los expertos aseguran que la mejor forma de luchar contra estos indeseables “amigos” es la prevención. El piojo tiene un ciclo vital de una semana. Pasado ese tiempo, se reproduce poniendo una media de ocho huevos que dan

lugar a ocho piojos que, a su vez, en solo una semana ya habrá puesto ocho huevos más. Por ello, “lo que hay que hacer por norma, es pasar la lencera al menos una vez a la semana aunque no haya infección. De esta manera, si hay algún piojo se elimina y evitamos su proliferación”.

“Los piojos no generan enfermedades de forma directa pero sí crean mucha ansiedad en las familias. Por eso, recomendamos que acudan a servicios profesionales que les puede liberar de la preocupación y de la tarea de eliminarlos”, explica Montse Pestano.

¿Cómo evitarlos?

La regla de un palmo. Intentar que las cabezas de amigos o compañeros de clase estén a más de un palmo de la nuestra. No juntar las cabezas es la mejor medida preventiva.

No compartir. Peines, cepillos, gorros, gorras o gomas del pelo son los mejores conductores de estos parásitos. Evitar e impedir que los niños compartan esto entre ellos y lo mismo en casa. Cada miembro de la familia deberá tener su toalla, peine, etc.

El pelo, mejor recogido. Un pelo largo es más complejo para cuidar en caso de tener piojos. Cuando se recoge se impide la llegada de estos visitantes.

Wet combing. Es la nueva palabra de moda que viene de Estados Unidos y consiste, simplemente, en pasar la lencera cada tres o cuatro días por el pelo húmedo y bien bañado de suavizante con el objetivo de eliminar los piojos.

Revisión constante. Hay que revisar cada pocos días las cabezas de los niños para comprobar si hay o no parásitos e iniciar, de nuevo, el ataque.

A photograph of a middle-aged couple embracing outdoors. The woman is on the left, leaning in to kiss the man on the cheek. The man is on the right, smiling broadly. They are both wearing light-colored shirts. The background is a bright, slightly blurred outdoor setting.

Ponle corazón

Podemos prevenir las enfermedades cardiovasculares controlando una serie de factores de riesgo que conllevan su aparición.

La prevención mantendrá nuestro corazón sano.

Consulta ahora a tu cardiólogo.

Servicio de Cardiología

hospiten



www.hospiten.com

Por Paula Albericio

ADIÓS EXCESOS



El primer propósito del año es librarnos de las consecuencias de los excesos navideños y marcar las pautas para llevar una correcta alimentación y hacer de la vida sana una rutina diaria. No caer en dietas milagro que suelen ser dañinas y ponernos en manos de profesionales son requisitos fundamentales para librarnos con éxito de los kilos de más cogidos en las fiestas y no sufrir el temido efecto rebote. El Dr. José Luis Caballero Santana de la Clínica Perpetuo Socorro y Médico Máster en Nutrición y

Dietética, nos da las pautas para cuidarnos después de las fiestas de una manera prudente y sana:

Si hemos aumentado de peso, no queda más remedio que ponerse con un plan de alimentación estructurado durante 2-3 semanas. Por supuesto, el organismo necesita las cantidades determinadas de hidratos de carbono, proteínas y grasas. No se trata de excluir de la dieta ningunos de ellos, sino de calcular las cantidades necesarias de calorías ingeridas para que el organismo tenga que recurrir a esa grasa acumulada durante las fiestas.

La actividad física no debe parar en navidades. Si seguimos con el mismo o mayor tiempo de actividad física, nos será más sencillo mantener nuestro peso y pasar la Navidad sin tener que aflojar el cinturón.

Lo ideal es que durante las fiestas apliquemos la norma de la compensación calórica y que al final las hayamos disfrutado sin engordar: si se tiene una cena copiosa, en la comida del mediodía debería comer solo una buena ensalada con algo de embutido y una fruta, con lo cual todas esas calorías ahorradas en el almuerzo sirven para compensar el exceso de la cena. Si la comida importante fuera al mediodía, la sabia naturaleza nos lleva a hacer una cena ligera sin darnos cuenta del esfuerzo, porque es lo que organismo necesita y pide.

Las reuniones tienen como finalidad disfrutar con familiares y amigos, no es un concurso de ver quien come y bebe más.

Por Rebeca Martín
Fotografía cedida por Mediteknia

NI UN PELO DE MÁS



Nuevo año, nuevos propósitos y entre los más comunes está cuidarse y preparar el cuerpo a todos los niveles. La eliminación del vello se ha convertido en uno de los tratamientos de estética más demandados por su efectividad. Esperar a los meses de verano no es necesario, de hecho, cuando antes comience la puesta a punto, mejor, ya que aproximadamente se suelen recomendar de 3-5 sesiones para conseguir resultados óptimos, aunque en muchos casos desde las primeras aplicaciones se aprecian los efectos.

En invierno nuestro cuerpo está expuesto a menos horas de sol, por tanto, es una de las mejores épocas para comenzar con los tratamientos de depilación láser. Tal y como aconseja la Doctora Elizabeth García Bonome, directora de Clínica BONOME, uno de los métodos más efectivos es la depilación con láser médico, pero requiere una serie de recomendaciones: ponerse en manos de técnicos sanitarios altamente cualificados, estar bajo supervisión médica y que al paciente se le realice un estudio exhaustivo del tipo de piel, con una prueba cutánea que determine qué tratamiento es apto para aplicarle.

El Dr. Jiménez Acosta, dermatólogo de Clínica Mediteknia, coincide en que la época de invierno es la más adecuada para someterse al láser de depilación definitiva, ya que se debe tener precaución en pieles bronceadas y que no hayan estado expuestas al sol al menos un mes antes del tratamiento, evitando así quemaduras superficiales, cambios en la pigmentación y pequeñas costras que produce el láser de depilación en la piel muy morena. Hay otros factores de los que depende también la eficacia del láser, como el color y grosor del pelo a tratar. En general, mientras más oscuro y grueso sea el vello mejores resultados se obtendrán.

Antes de someterse a esta depilación, el doctor Jiménez Acosta insiste en que el especialista debe realizar una valoración para conocer si el exceso de vello tiene una causa hormonal, con lo cual el tratamiento sería diferente. Por ello, la importancia de realizar la depilación láser siempre bajo supervisión médica.

UN HOSPITAL CON VOCACIÓN AFRICANA



Ubicado en Las Palmas de Gran Canaria, una ciudad que atrae a multitud de visitantes por su clima eternamente primaveral, la belleza de sus paisajes y la amabilidad de sus gentes, se encuentra HPS, uno de los hospitales privados más grandes del territorio español. Las cifras hablan por sí solas, con más de 40 especialidades médicas a cargo de más de 200 doctores que atienden al menos a 100.000 pacientes y 170.000 consultas anuales. No obstante, su principal fortaleza reside en su apuesta por la calidad, eficiencia y excelencia en la atención, procurando siempre contar con los mejores medios materiales y humanos.

La cercanía y amplias conexiones aéreas con el continente africano con las que cuenta la capital grancanaria, así como la existencia de personal políglota, hacen de Hospital Perpetuo Socorro un referente para este mercado, del que procede un porcentaje cada vez mayor de sus pacientes. Es por ello que cuenta ya con oficinas en Mauritania, Marruecos, Senegal, Mali y Cabo Verde. Sin olvidar en cualquier caso la presencia en las principales ferias internacionales, como Fitur, en Madrid, ITB, en Berlín y WTM, en Londres, entre otras tantas, en las que no descuida tampoco el mercado europeo.

Para continuar estrechando los lazos con el vecino continente, Hospital Perpetuo Socorro ha participado este año en la *África Medical Tourism Expo* de Agadir. Asimismo, ha recibido recientemente a un grupo de profesionales de reconocido prestigio procedentes de Marruecos, enmarcado en la estrategia de expansión internacional del hospital grancanario.

Un encuentro que se ha cerrado con el compromiso de profundizar en diversas estrategias de colaboración, como la formación de alumnos de la Universidad de Agadir en Hospital Perpetuo Socorro, el intercambio de profesionales del sector sanitario y la organización conjunta de eventos médicos. No en vano HPS, además de contar en su plantilla con varios profesores y catedráticos de la universidad grancanaria, se encuentra entre los ocho centros acreditados en España por la Sociedad Internacional ISAKOS para la formación en Cirugía Artroscópica de Rodilla y Traumatología del Deporte, siendo el único localizado en Canarias. Ello supone que médicos de otros países interesados en esta materia pueden solicitar llevar a cabo tales estudios en HPS dada su certificación internacional.

Una política de colaboración e internacionalización susceptible de extenderse a otros países africanos y que busca situar a Hospital Perpetuo Socorro como referente de calidad en su trato al paciente, profesionalidad médica y uso de equipamientos a la vanguardia de la tecnología.

Por Esther Mendoza
Fotografía cedida por Gloria Díaz Padilla

“LOS DE MI GENERACIÓN NO TUVIMOS OPORTUNIDAD DE ESTUDIAR HISTORIA DE CANARIAS”



Gloria Díaz Padilla es Doctora en Historia por la Universidad de La Laguna y Profesora Titular de Paleografía y Diplomática allí. Intelectual e investigadora de La Gomera y un referente para muchas personas. Una mujer con inquietudes que ha sido bendecida con una varita con la que unos pocos son tocados.

¿En qué momento se despertó su pasión por la Historia?

Mi amor por la Historia y la Geografía comenzó desde que empecé los estudios de Bachillerato, cuando comencé a sentir interés por conocer el pasado y el medio físico que me rodeaba.

Como observadora del pasado histórico, ¿qué le impulsó a querer investigar la historia de nuestro archipiélago y llevarla más allá de nuestras fronteras?

Los de mi generación no tuvimos oportunidad de estudiar Historia de Canarias. No figuraba en el plan de estudios de Bachillerato, ni en el currículo de la carrera de Magisterio, ni tampoco en la de Geografía e Historia. Cuando acabé la Licenciatura, me planteé realizar la tesis doctoral y estuve dudando si la hacía sobre un tema de Historia o de Geografía, pues ambas me atraían casi por igual. Lo que sí tenía claro era que el marco espacial sería Canarias.

Su trayectoria le ha llevado a ser un referente intelectual para muchas personas, ¿cómo ha sido este largo camino que imagino no fue nada fácil?

No recuerdo tener más dificultades que las derivadas de residir en una isla menor, sin instituto, con unas comunicaciones en precario y estudiar en ella en la modalidad de libre y en solitario la carrera. Esto implicaba que los alumnos tuvieran que desplazarse a Tenerife para examinarse de las reválidas de cuarto y de sexto (los seis cursos del Bachillerato se hacían libre en una academia privada de la Isla), cursar el preuniversitario y efectuar los exámenes de los tres cursos de Magisterio y de la correspondiente reválida. Cuando decidí trasladarme a La Laguna como funcionaria docente, con la finalidad de realizar la licenciatura de Geografía e Historia de manera oficial, sí me resultó más compli-

cado compatibilizar el trabajo en jornada de mañana y tarde con los estudios en la Universidad. Pero pese a las dificultades, pude finalmente alcanzar el objetivo que me había propuesto.

-

"Creo que la Historia es un área de conocimiento básica en los planes de estudio de Humanidades"

-

Además de coordinadora de la Extensión del Centro Asociado de la UNED de Tenerife en la isla de La Gomera, contribuyó a impulsar el proyecto de creación del Archivo General Insular y la recuperación de fondos documentales en colaboración con el Cabildo de la Isla ¿podría decirse que trabajo y constancia es el secreto del éxito de sus investigaciones?

El trabajo y la constancia son impresionables, pero son necesarios también la ilusión y el deseo de colaborar con la sociedad a la que uno pertenece.

¿Cómo ve usted el futuro de la Historia en cuanto a disciplina universitaria?

Creo que la Historia es un área de conocimiento básica en los planes de estudio de Humanidades. Pero eso sí, es posible, como ha sucedido en otras áreas, que por determinadas circunstancias algunas asignaturas reduzcan la carga docente.

Dentro de lo que es propiamente investigación académica, ¿está ya todo dicho respecto a la Historia?

El campo de investigación histórica es extenso y aunque se ha avanzado mucho se precisa continuar trabajando, pero para ello es conveniente disponer de más recursos.

Exposiciones

LANZAROTE Y LA TARJETA POSTAL

La Casa Amarilla expone *Lanzarote y la tarjeta postal*, amplia muestra de reproducciones de tarjetas postales realizadas en la Isla desde el siglo XIX. La imagen de Lanzarote como destino turístico ha sido protagonista en tarjetas postales durante más de un siglo. Con las postales como medio para representar aspectos de la memoria colectiva lanzaroteña, esta exposición permanecerá abierta hasta julio en La Casa Amarilla de Arrecife de Lanzarote.

INVERTED

El Centro Atlántico de Arte Moderno (CAAM) de Las Palmas de Gran Canaria presenta la exposición *Inverted*, de la artista franco-argelina Zoulikha Bouabdellah. Esta muestra de la influyente artista africana es el mayor proyecto monográfico sobre Bouabdellah realizado hasta ahora en Europa y está comisariada por Katrin Steffen. Se podrá visitar hasta el próximo 8 de enero, de martes a sábado de 10 a 21 horas. Domingos, de 10 a 14 horas.

CARTOGRAFÍAS DEL GUSTO

Exposición que reúne medio centenar de obras de arte que pertenecen a un coleccionista que pide anonimato. Su colección se expone hasta el próximo 13 de enero en la Fundación Mapfre en Las Palmas de Gran Canaria. Incluye obras de Francis Bacon, Miquel Barceló, Eduardo Chillida, Lucio Muñoz, Antonio Tàpies, Juan Bordes, Juan Ismael y Gonzalo González, entre

otros. De lunes a viernes, de 10 a 13 y de 18 a 21 horas.

GEN 80

El Centro Insular de Cultura El Almacén acoge en Arrecife de Lanzarote la exposición colectiva *GEN 80*. Ocho artistas nacidos en torno a esa década y vinculados con la Isla (Víctor GM, Moisés Gutiérrez, Daniel Jordán, Rigoberto Camacho, Moisés Fleitas, David GP, Moineiba Lemes y Christian Schulz) ofrecen su mirada innovadora en obras marcadas por el compromiso. Hasta el 11 de febrero, de lunes a viernes de 10 a 21 horas y sábados de 10 a 13 horas.

HOMENAJE A FERNANDO NGUEMA

Últimos días, hasta el 5 de enero, para visitar en Casa África en Las Palmas de Gran Canaria la muestra del artista africano Fernando Nguema *Obras incompletas 1992-2008*. La exposición rinde homenaje al desaparecido escultor de Guinea Ecuatorial y recorre la vida creativa de este artista desde su irrupción en la escena africana hasta su muerte en Malabo en el año 2008. La entrada es gratuita de lunes a viernes, de 9 a 18 horas.

FORMAS Y COLORES

Apreciado como uno de los colectivos artísticos más populares de la isla de La Palma, la asociación cultural Amigos Pintores de las Breñas renueva su exposición permanente en las instalaciones del Ayuntamiento de Breña Baja. Esta sala municipal acogerá hasta el próximo 3 de febrero una muestra de obras de los artistas

Sandra Ortega, Ruby Villalobos e Irmgard Wagner. Se puede visitar en Breña Baja de lunes a viernes, de 8 a 15 horas.

ÓSCAR DOMÍNGUEZ EN CHECOSLOVAQUIA

El museo Tenerife Espacio de las Artes (TEA) expone hasta el 30 de abril la muestra *Óscar Domínguez en Checoslovaquia*. Recorre el periodo que el pintor surrealista canario, amigo de Picasso, Gris, Miró y Dalí, pasó en el país centroeuropeo tras asistir en Praga a la exposición *El arte de la España republicana*. Artistas españoles de la Escuela de París. Con obras realizadas entre 1946 y 1949, abre de martes a domingo entre 10 y 20 horas.

CUEVA DEL VIENTO

Rafael Monagas pertenece a esa sólida escuela de artistas canarios que comenzaron sus carreras durante la transición. Deudor de los pintores americanos Mark Rothko y Milton Avery, el artista isleño afronta ahora el horizonte, la Vega de San Mateo, con la mirada del tiempo enfrentada a ese fenómeno extraordinario que es la Cueva del Viento. La exposición estará abierta hasta el 21 de enero en el Espacio Cultural CajaCanarias de La Laguna.

EL ESPACIO Y EL HOMBRE

La Fundación CajaCanarias abre su sede en Santa Cruz de Tenerife a una exposición retrospectiva que repasa la trayectoria artística y vital del pintor tinerfeño Pedro González. Fallecido en mayo, Pedro

González (1927-2016) atesoró una notable carrera creativa y fue el primer alcalde democrático de La Laguna. La exposición *El espacio y el hombre* cuenta con más de un centenar de obras de diversa procedencia. Hasta el 11 de febrero.

Infantil

THE RINK

Cuatrocientos metros cuadrados de superficie helada para sentirte como si estuvieras en el Rockefeller Center de Nueva York, el Museo de Historia Natural de Londres o el Hotel de Ville de París. Una atracción única para toda la familia, ahora también abierta noches de viernes y sábados. Considerada una pista de hielo de cinco estrellas, The Rink estará hasta el próximo 24 de enero en el palacio Magma Arte & Congresos de Costa Adeje.

Arte

MERCADO DEL ARTE

Cien artistas, trescientas obras. Autores conocidos y

nuevos creadores configuran una nueva edición del *Mercado del Arte* organizado por el Círculo de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife. El plantel de artistas incluye a Brigitte Fassin, Paz Barreiro, Javitxuela y María Vioque junto a creadores internacionales como Jurate Naujalyte, Jonny Conradt y Paul Hamanaka. Hasta el 5 de enero habrá un espacio dedicado al pintor Salvador Dalí.

Música

XXXIII FESTIVAL DE MÚSICA DE CANARIAS

Más de 600 músicos de todo el mundo, pertenecientes a unas 20 formaciones sinfónicas y de cámara, 78 obras de todas las épocas (del siglo XVI a la actualidad), figuras internacionales, grandes batutas y una programación que se extiende por numerosos rincones de las Islas son las propuestas de la 33ª edición de este festival referencia de la música en el Archipiélago. Del 7 de enero al 4 de febrero. Más información: www.festivaldec Canarias.com

MAMMA MIA!

El Teatro Pérez Galdós de Las Palmas de Gran Canaria acoge el musical *Mamma Mia!* que llega a la Isla tras su enorme éxito girando por el país y alrededor del mundo. Del 6 al 22 de enero.

ANTILÓPEZ Y VÍCTOR LEMES

Dos de los cantautores más pintorescos de los últimos tiempos son Antilópez y Víctor Lemes. Y juntos darán un concierto, el próximo 3 de febrero, en el Centro de Iniciativas de La Caja de Canarias (CICCA) en Las Palmas de Gran Canaria. Sus canciones de ironía y buen vivir sonarán a partir de las 20.30 horas. Este concierto, que se enmarca dentro del ciclo *Ciccautor*, tiene entrada anticipada de 12 euros, 16 el mismo día en taquilla.

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

redaccion@barbaracomunicacion.com

Muchas gracias

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

LAS ANGUSTIAS DE AGATHA



El Sitio Litre, hoy propiedad del empresario británico John Lucas, sigue abierto al público y se conserva tal como lo vieron nuestras protagonistas. Una placa recuerda aquella visita.

Amanecía una soleada mañana de la primavera de 1927. Agatha y su hija Rosalyn paseaban por la avenida marítima de la tinerfeña localidad del Puerto de la Cruz. Rosalyn, a sus casi ocho años, reconocía la expresión facial de su atormentada madre. Desde hacía dos años, Agatha y su esposo, Archibald Christie —piloto militar de gran prestigio—, atravesaban una seria crisis matrimonial, que la hija venía sufriendo en silencio. Particularmente triste y amarga fue la desaparición de su madre el año pasado, en extrañas circunstancias. A media tarde de principios de diciembre de 1926, Agatha salió con su coche de su casa, en la ciudad británica de Sunningdale, en Berkshire, siendo vista más tarde en Newlands Corner, en Surrey, a una hora de camino, desapareciendo después. A la mañana siguiente, su automóvil se encontró en un descampado, y en su interior su abrigo de pieles. Durante días la policía rastreó la zona sin éxito, mientras los periódicos anunciaban su desaparición mostrando su foto. Bien conocían familiares y amigos íntimos la depresión que sufría Agatha por las infidelidades de su esposo, y, en consecuencia, su frágil estado emocional.

Al fin, luego de once días, un camarero del Harrogate Spa Hotel —que había visto su foto en la prensa— la reconoció y avisó a la policía. Más tarde se supo que llegó allí en tren desde la estación de Kings Cross y de esta en taxi hasta el hotel. Lo más curioso del caso fue que se había registrado como Teresa Neale, el nombre de la conocida amante de su marido. Cuando Archibald fue a recogerla, Agatha no

reconoció al padre de su hija, ni recordaba cómo llegó ni qué hacía en aquel lugar.

Aquel viaje a las luminosas y cálidas Islas Canarias se lo había recomendado su médico. Como le había sugerido la visita a los jardines del Sitio Litre del Puerto de la Cruz, que albergaba, además de una espléndida muestra de especies típicas de la flora canaria y tropical, la más extraordinaria colección de orquídeas de Europa. «Y pajaritos de colores; seguro que también hay pajaritos de colores», le había dicho la madre a su hija, que estaba entusiasmada con la visita a tan exótico lugar.

Al rato, ya en la terraza de la cafetería del Sitio Litre, Agatha y su adorada Rosalyn disfrutaban de un rico refrigerio, a la sombra de la tupida vegetación. La niña, después de contemplar los bonitos jardines, emprendía la lectura de la última novela escrita por su madre.

—Pues, ¿sabes mami?... Me cae mejor la señorita Marple que Hércules Poirot —le decía la niña que, como la madre, sabía leer desde los cuatro años.

—No sé si hago bien dejándote leer mis novelas, Rosalyn; están escritas pensando en lectores adultos —reflexionaba en voz alta la ya afamada escritora.

Rosalyn volvía a su lectura, cuando el joven camarero, que hablaba bien inglés, reposaba sobre la mesa un plato con dulces típicos de la tierra, y con el rabillo del ojo leía el título del libro que la niña sostenía en las manos: *El asesinato de Roger Ackroyd*, Agatha Christie.



Por Fran Belín
Ilustración por Priscilla Valencia

VÍCTOR BOSSECKER: PRODUCTO KM 0 COMO ARGUMENTO

Inicia NT en el arranque de año, en estrecha colaboración con Heineken, esta serie mensual con la que se pretende profundizar en el perfil de jóvenes cocineros/as que no solo apuntaban como cantera aventajada, sino que ya esgrimen argumentos culinarios de alto nivel. Víctor Bossecker, grancanario afincado en Lanzarote, abre la secuencia.

Organización, potente sentido del grupo, eficacia, sostenibilidad... El chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza (Playa Blanca, Lanzarote) impone respeto en consonancia con el rigor que exige. No en balde, Víctor Bossecker maneja el engranaje de medio millar de almas en los distintos espacios culinarios del complejo lanzaroteño, que tiene al restaurante gastronómico Isla de Lobos como buque insignia de un proyecto comprometido con el producto de proximidad.

Si precisáramos en *tags*, para el chef la cocina se condensa en “armonía, senti-

do, producto, nutrición; también en ideas conjuntas, evolución y lo contemporáneo asentado en la firmeza de lo tradicional”.

“La sostenibilidad no es una tendencia: es el futuro incontestable de las cocinas y los cocineros”, asevera. El jefe de cocina no deja resquicio a la duda: “Es nuestra responsabilidad adquirir alimentos óptimos”.

En este sentido, considera que la línea a seguir pasa por lo que están haciendo cocineros como Rodrigo de la Calle -El Invernadero, Madrid*-.

Por *Francisco Belín*
Ilustración por *Ilustre Mario*

SER O NO SER... MICHELIN EN CANARIAS

“Desde la objetividad (si es que es posible) de un corpus culinario apabullante en España (incomprensible la ausencia de Canarias entre las novedades, por cierto), un año más la Guía Roja ha sido injusta y muy avara”. De primeras, la valoración del periodista Javier Agulló al balance de las Estrellas Michelin 2017: tercera a Lasarte (Barcelona), cinco nuevos biestrellados y 15 estrenos.

En Canarias no se registraron movimientos en la Guía Roja (noticia más que excelente), que el pasado año engrosó cinco estrellas (concentradas en Tenerife) con la incorporación del restaurante gastronómico El Rincón de Juan Carlos (Acantilados de Los Gigantes). Aunque hubiera alguna otra esperanza para 2017, el japonés Kazán*, el MB de Martín Berasategui** y el Kabuki* de Ricardo Sanz (Abama, Guía de Isora) siguen ondeando en el firmamento Michelin.

Cuando Kazán ganó su estrella, titulé entonces un artículo: *Canarias abre otra brecha en el muro Michelin*. Cogimos carrerilla y creo que el optimismo debe seguir íntegro, ya que muy atrás quedan los tiempos en los que El Duende de Jesús González (Puerto de la Cruz) parecía estar tocando la constelación que nunca llegó. Hace ya años, en un corrillo en el que estaba presente Ferrán Adriá, este atribuía a título personal dos estrellas al nivel de González.

Mantener ya es mucho y, a pesar del impasse este año, en los últimos tiempos parece que la Guía Roja se esté fijando en unas islas a punto de caramelo y en una especie de eclosión gastronómica incontestable. Los logros ya no parecen tan esporádicos o aislados.

-

Canarias ha derrochado esfuerzo en buscar una línea emergente basada en la sublimación del producto de proximidad, la mejor preparación de los profesionales y en el contagio del salto de España a la cima de la cocina internacional

-

Y la comunicación, tanto especializada como generalista, se ha volcado en este fenómeno que genera ya tanto interés como puedan ser *Los Oscar* o *el Balón de Oro*. Las Aguas (Bahía del Duque, Adeje), con Braulio Simancas, La Tegala de Germán Blanco (Mácher, Lanzarote), quizá Aquarela (Mogán, Gran Canaria), con Germán Ortega... La Cúpula y Rubén Cabrera (Tenerife)... partían con menciones en algunas de las porras entre los restaurantes canarios aspirantes a lucir

estrella. ¿Por qué no empezar a hablar de Isla de Lobos (Lanzarote), liderado por Víctor Bossecker (chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza) y Joao Faraco?

Esta tendencia que se percibe no es consecuencia de flor de un día. Canarias -Tenerife como locomotora, aunque ahí están Lanzarote o Gran Canaria- ha derrochado esfuerzo en buscar una línea emergente basada en la sublimación del producto de proximidad, la mejor preparación de los profesionales y en el contagio del salto de España a la cima de la cocina internacional.

Los hermanos Juan Carlos y Jonathan Padrón son un ejemplo como ariete. Nunca se amilanaron ante las adversidades y se conjuraron para seguir su línea contra viento y marea, basándose en convicciones inquebrantables. Tal y como me afirmó Ángel León en una entrevista, el chef de Aponiente va a por la tercera siempre como modo de superación que hace mantener las dos. Los hermanos siguen idéntica filosofía: van a por la segunda. “Ustedes se merecen una estrella: nos reiteraban cada año lo mismo –afirman ambos-; hubo un momento que decidimos no hacer caso y seguimos convencidos de que tarde o temprano van a venir más estrellas para las Islas, pues exhibimos actualmente un nivel que nada tiene que envidiar al de otras comunidades”, subrayan Juan Carlos y Jonathan.

El mapa de restaurantes de la Guía Michelin (más los recomendados, unos 70) confirma la consolidación de una gastronomía de calidad en el Archipiélago aunque las estrellas sigan concentrándose de momento en Tenerife. Cabe recordar también que el flamante trestrellado Lasarte cuenta con el chef Paolo Casagrande, que precisamente obtuvo la primera estrella para el tinerfeño MB y Erlantz Gorostiza sumó la segunda.



PLAN ESTRATÉGICO DE LA MARCA ELABORADO EN CANARIAS

En un claro afán por potenciar la marca *Elaborado en Canarias*, ASINCA (Asociación Industrial de Canarias) ha decidido llevar a cabo una auditoría de marca y el desarrollo de un plan estratégico para la reconocida marca de los *pajaritos*, para ello ha contactado con la agencia canaria La Escalera de Fumío, firma que acumula una sólida experiencia en el desarrollo de consultoría estratégica y desarrollo de marcas.

Elaborado en Canarias es una enseña que goza de un alto reconocimiento y cuenta con un excelente nivel de notoriedad entre la población canaria, no obstante, la ambición de ASINCA es consolidarla como la marca de referencia de los productos *Elaborados en Canarias*, de manera que siga siendo un factor determinante en el desarrollo económico de las Islas.

Raúl Espada, *planner* de La Escalera de Fumío, considera que las marcas tienen que aportar valor diferencial de manera constante y consistente para ganar la confianza del consumidor, porque las grandes firmas se construyen día a día: “*Elaborado en Canarias* es una marca fantástica porque proyecta valores y atributos que aspiran a mejorar la vida de los cana-

rios, generando riqueza y empleo a través de la consolidación de un tejido industrial y productivo en las Islas”, señala.

Para el desarrollo de la auditoría y el diseño del plan estratégico se están realizando estudios de mercado con consumidores de todas las Islas así como entrevistas en profundidad con asociados de ASINCA, representantes de la distribución que operan en Canarias y con cadenas hoteleras del área turística de las diferentes Islas. De la misma forma, La Escalera de Fumío está analizando los *benchmark* nacionales e internacionales de este tipo de marcas colectivas con el objetivo de identificar qué desarrollo tienen y cuáles son los aprendizajes que podrían ser susceptibles de aplicarse a la marca de ASINCA.

AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA

1. Insular Canaria de Bebidas-Heineken y Bara Bara 3.0 SL (empresa editora de la revista NT Binter), convocan a los jóvenes entre 18 y 20 años, que estén o hayan cursado estudios de Módulo de cocina en cualquier centro académico de la Comunidad Autónoma de Canarias (o que acrediten haber ejercido profesionalmente en cocina) a la fase de selección de dos aspirantes para su participación-formación en el AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA.

2. Cada alumno aspirante podrá enviar un correo electrónico con una receta inédita, de creación propia; currículum vitae, méritos externos y, en no más de un folio de extensión, exponer su concepto de lo que debe ser la cocina canaria.

3. Los jóvenes (de 18 a 20 años residentes en cualquier isla canaria) deberán acreditar su situación académica actual o pasada mediante copia de la matrícula o titulación. En caso de no disponer de dicha certificación, puede acreditarse experiencia profesional en cocina durante, al menos, medio año.

4. Un jurado de profesionales de cocina y comunicación seleccionará cinco finalistas.

5. Los candidatos serán convocados a una jornada en la que prepararán en directo las recetas presentadas.

6. Los elegidos en primer y segundo lugar obtendrán una semana de formación intensiva extra-académica. Conocerán técnicas, profesionales e instalaciones de primer nivel en el Archipiélago. Ambos tendrán ocasión de contactar con chefs canarios de alta cocina (entre ellos, algunos de los vencedores de los Premios Regionales Heineken-Qué Bueno) y accederán a cocinas profesionales que hoy despuntan en el Archipiélago.



Además, asistirán a servicio en un restaurante estrella Michelin. Igualmente, visitarán instalaciones de empresas de alimentación e importadoras de alimentos de primera calidad, restaurantes y enotecas.

7. Finalistas: Los finalistas se conocerán en la primera semana del mes de mayo de 2017 y serán convocados a la selección final la última semana del mismo mes.

8. La semana de formación del AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA será durante una semana del mes de junio de 2017, aún por determinar.

9. Los aspirantes a una de las dos plazas del AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA pueden enviar sus propuestas a la siguiente dirección de correo electrónico: buzon@barabaracomunicacion.com

10. PLAZO: El plazo para presentar solicitudes expira a las 24h del día viernes 31 de marzo de 2017.

Santa Cruz de Tenerife, 1 de enero de 2017

UN ACEITE TINERFEÑO, MEJOR DE OLIVA VIRGEN EXTRA DEL AÑO

Un aceite de la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona, que se comercializa con la marca Oleoteide y es de la variedad picual, ha conseguido la *Gran Oliva de Oro*, máxima distinción del certamen que lo acredita como el mejor aceite de oliva virgen extra de la Isla y de Canarias de 2016, informa *Diario de Avisos*. También se reconocen con el premio *Oliva de Oro* dos aceites de la marca Tegue-rey de 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



¿Has probado la verdadera CARNE URUGUAYA?



SOLOMILLO. ENTRECOT Y PARRILLADAS DE CARNES URUGUAYAS ASADAS A LA BRASA. CHORIZOS, MOLLEJAS Y RIÑONES POSTRES CASEROS, PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE Y LOS AUTÉNTICOS POLVITOS URUGUAYOS



**C/ PORTUGAL, 9
LAS PALMAS DE G.C.
WWW.NOVILOPRECOZ.ES**

**RESTAURANTE
El Novillo Precoz**

RESERVAS:

**928 221 659
928 265 402**

Por José Félix Hernández

MONTAR EN MOTO, CASI UNA EXPERIENCIA RELIGIOSA



Una buena noticia y otra mala. La mala es que, aunque el título lo sugiera, este artículo no trata de la famosa canción de un conocido cantante. La buena es que, sí que les voy a hablar de amor y pasión, pero por las dos ruedas.

Siempre me había preguntado, qué lleva a la gente a montar en motocicleta, y más concretamente, ¿qué sensaciones experimentan, para que, una vez que lo prueban, queden enganchados de por vida? Decidí arriesgarme y probar la experiencia, y aquí me tienen, adicto a la gasolina sobre dos ruedas.

Como ya habrán podido deducir, no existe una sola respuesta para explicar esta adicción que padecemos los amantes de las motocicletas. Desde su creación, allá por 1867, la moto se ha convertido en elemento habitual y casi indisoluble en nuestra vida cotidiana, bien como medio de transporte ágil y rápido, o como fiel compañera de aventuras en nuestros viajes.

De sobra conocidas son algunas de las múltiples ventajas que tienen los motos frente a otros medios de transporte: rapidez en los desplazamientos urbanos, contaminan muy poco, facilidad de estacionamiento, son más asequibles, económicas y gastan menos combustible que un coche, mejor aprovechamiento del espacio... Numerosos beneficios que explican su creciente popularidad, y que se hayan convertido en el medio de transporte particular más eficiente de las ciudades.

Pero lo que quizás no sabías, es que según un estudio de la Universidad de Tokio, montar en moto es bueno para nuestro cerebro. El Dr. Ryuta Kawashima ha demostrado que conducir una moto a diario, es una actividad que incrementa las facultades cognitivas y cerebrales

relacionadas con la memoria y la capacidad de razonamiento espacial, es decir, mejora el funcionamiento de nuestra actividad cerebral.

Así, no es de extrañar, que para los amantes de las dos ruedas, un viaje en moto suponga una verdadera terapia, algo así como un spa o masaje relajante que ayuda a desconectar y evadirse de los problemas y preocupaciones diarias.

-

Conducir una moto incrementa la memoria y la capacidad de razonamiento espacial

-

Si eres de los que se preocupa por su peso y estado de forma, hay más buenas noticias. Conducir una moto requiere algo de fuerza, tensión y mucha concentración, una actividad en la que, además del cerebro, intervienen otros músculos que nos ayudan a mantener una correcta postura, mover la motocicleta y resistir el viento. Todo ello favorece su tonificación y, por supuesto, quemar calorías, especialmente si hacemos trayectos largos o rutas por carreteras sinuosas.

Bien sea por estar en forma, por tener nuestro cerebro entrenado, por la sensación de libertad que ofrece, o bien, por su carácter socializador, lo cierto es que algo mágico sucede alrededor del universo de las dos ruedas... casi una experiencia religiosa.

Por Juan Manuel Pardellas

EL VALOR DE LAS PERSONAS EN BINTER



La compañía puede afrontar cualquier reto que se plantee gracias a la preparación y dedicación de un equipo humano elogiado dentro y fuera de Canarias

El equipo humano, su alta capacitación profesional y espíritu de entrega en su trabajo diario, es uno de los grandes secretos de Binter para poder alcanzar cualquier reto que se plantea la compañía, un aspecto cada vez más valorado entre nuestros tres millones de pasajeros/año y reconocido por organismos e instituciones internacionales, que nos consideran como un referente en el transporte aéreo regional.

Esa combinación de experiencia y actitud es lo que ha hecho posible contar con profesionales como, por ejemplo, Juan Diego Suárez Servando que, con 23.000 horas de vuelo, 13.000 de ellas en aparatos ATR72, es el piloto del mundo con más experiencia en estas naves extraordinarias.

“Volar en Binter y en Canarias es una de las mejores experiencias para cualquier piloto del mundo”, asegura Suárez Servando tras años de experiencias en todos los rincones del planeta. “Prácticamente no existe un lugar como este, un entorno tan pequeño, con ocho aeropuertos, donde puedes ejecutar una aviación mucho más interesante, y donde no hay nada rutinario, con días espléndidos y otros en los que hay que tener mucha experiencia y habilidad para enfrentarte a turbulencias, baja visibilidad y conocer muy bien las islas y su meteorología para saber cuándo se puede salir y cuándo no”.

Su paso por la compañía también ha supuesto un legado importante, no

sólo por su actitud y ejemplo ante sus compañeros, sino por su dedicación a labores de inspección y de instrucción, que sigue desarrollando.

-

El equipo humano, su alta capacitación profesional y espíritu de entrega en su trabajo diario, es uno de los grandes secretos de Binter para poder alcanzar cualquier reto que se plantea la compañía

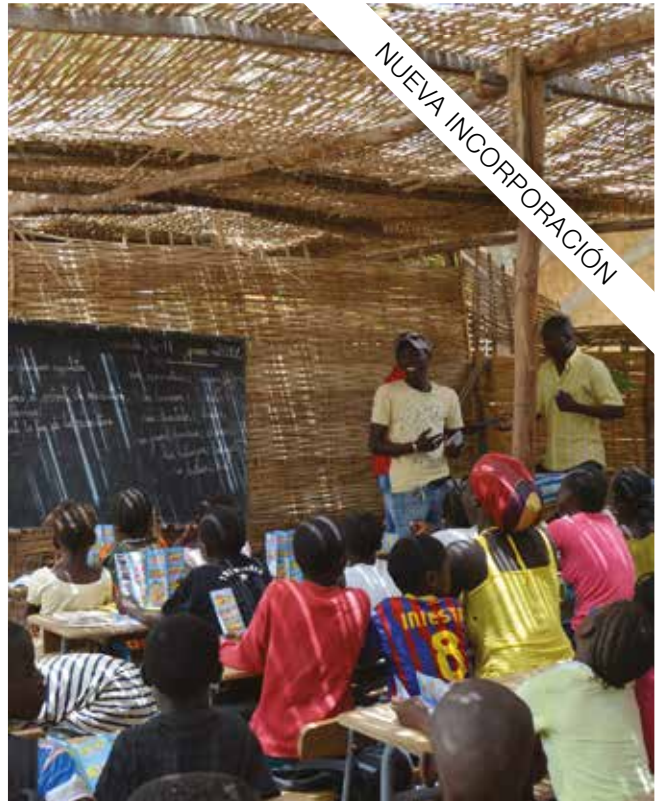
-

En ese ADN de Binter de entrega a la sociedad canaria, de contribuir a una mejor comunicación entre las personas de las Islas, de acercamiento de las familias y amigos, de descubrir rincones y conocernos mejor unos a otros y de fomentar el desarrollo socioeconómico del Archipiélago, el comandante Suárez Servando reconoce que su paso por la compañía le ha supuesto “la satisfacción de saber hacer bien algo y ponerlo al servicio de la sociedad”, donde incluye “su vocación como instructor”.

Es así como Binter puede afrontar cualquier reto que se plantee, con personas con un alto grado de preparación, un acusado sentido de responsabilidad con su tierra y legado para generaciones futuras un conocimiento extraordinario en aquello que les hace seres únicos.



El homenajeado Juan Diego Suárez Servando



Proyecto de UNICEF en Senegal

UNICEF

UTILICE PUNTOS DONATIVO SOCIAL

BinterMás quiere ofrecerle la posibilidad de utilizar sus puntos para promover la defensa de los derechos de los niños, suplir sus necesidades básicas y contribuir a su desarrollo. Por ello hemos incorporado a Unicef (Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia) al programa BinterMás, para que entre todos sumemos en la lucha por los derechos de la infancia.

unicef.es
(+34) 928 269 293

TABLA DE PUNTOS

	Puntos	Puntos
Donativos	300	500*

*Máximo 500 puntos al mes por Titular. El Titular BinterMás cede sus puntos a Binter y esta entidad realizará la donación correspondiente a UNICEF.



Corallium Spa Hotel Lopesan Costa Meloneras

LOPESAN HOTELS & RESORTS

UTILICE PUNTOS SPA

Lopesan Hotel Group, le invita a disfrutar de un completo circuito hidrotermal en el Corallium Spa del hotel Lopesan Costa Meloneras y de un exclusivo centro de talasoterapia en el hotel Lopesan Villa del Conde.

4 hrs. Circuito Spa Experience **2.200 puntos**
3 hrs. Circuito Thalasso Experience **2.200 puntos**

lopesan.com

Spa: 928 128 181 / Thalasso: 928 563 232

Validez enero 2017. Solo para mayores de 18 años.



Sol Costa Atlantis. Tenerife

MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL

SUME PUNTOS x2

Comience el año 2017 multiplicando sus puntos en una selección de establecimientos que la cadena Meliá ofrece a los titulares BinterMás.

Meliá Hacienda del Conde **200 + 200 puntos/noche**
Sol Costa Atlántis **100 + 100 puntos/noche**

melia.com

902 144 444

Validez enero 2017.



DISA

SUME Y UTILICE PUNTOS

Recuerde que puede obtener puntos presentando la tarjeta BinterMás en las estaciones de servicio DISA y Shell adheridas al programa. Acumule puntos en la mayor red de estaciones de Canarias y consiga vales de combustible gratis.

disagrupo.es

902 411 515

OBTENCIÓN	puntos / litros		
Combustible	15-29 L	30-44 L	+ 45 L
Estándar	9	18	27
V-Power o Disa Max	15	30	45
Unidad nu-b	.	50	.

UTILIZACIÓN	puntos
Vale de 10€	1.000 puntos
Vale de 20€	2.000 puntos



Barceló Margaritas. Gran Canaria

BARCELÓ HOTELS & RESORTS

SUME PUNTOS x2

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

Barceló S/C Contemporáneo 100 + 100 puntos/noche
Barceló Margaritas 175 + 175 puntos/noche
Barceló Jandía Club Premium 400 + 400 puntos/noche

barcelo.com
 902 101 001

Validez enero 2017.



TALASOTERAPIA LAS CANTERAS

TRATAMIENTO OASIS FLORAL

Una exótica y lujosa combinación que nutre, suaviza y embellece su piel, desvaneciéndose el estrés físico, mental y eliminando la tensión muscular. Incluye: Peeling corporal, masaje relajante y jacuzzi con flores.

	Sume	Utilice
Oasis Floral	175	5.800

talasoterapialascanteras.com
 +34 928 271 170

Validez enero 2017.

Isla de Sal

Desde
3500 + 299
 Puntos BinterMás Por persona



Hotel Pontão 3*
 4 días / 3 noches
 Habitación Doble
 Alojamiento y desayuno

BinterMás

Precio por persona desde Gran Canaria, en base a ocupación Doble. Válido para estancias del 06/01 al 31/03/17. Plazas limitadas. Consultar resto de salidas on-line

Canariasviaja - Agencia de Viajes I-AV-0000094.27/3 C. El Pilar 28 - Local A - Entresuelo 38002 - S/C de Tenerife

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:

canariasviaja.com

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



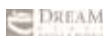
ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA
+34 928 800 000
aghotelspa.com
Obtención: 300 puntos



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€

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

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

EXPERIENCIAS



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

SOCIAL



UNICEF
+34 928 269 293
unicef.es
Donativos de 300 o 500 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



HOTELES 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



LOPESAN 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)

* Menú sujeto a modificación por cambios de la operativa.
* Products may vary due to flight changes.

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*

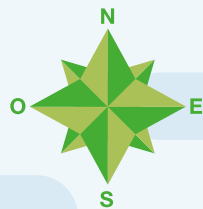
Dakar — *Lunes, miércoles y viernes*

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

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



SILKEN
ATLÁNTIDA
SANTA CRUZ
TENERIFE

15 años
juntos
2002 - 2017

meetings
& events



DESCUBRE

la nueva experiencia **SILKEN** ***



PARKING



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

Avda. Tres de Mayo. Santa Cruz de Tenerife

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

FELIZ·HAPPY
GLÜCKLICHE
BONNE·FELICE

2017