

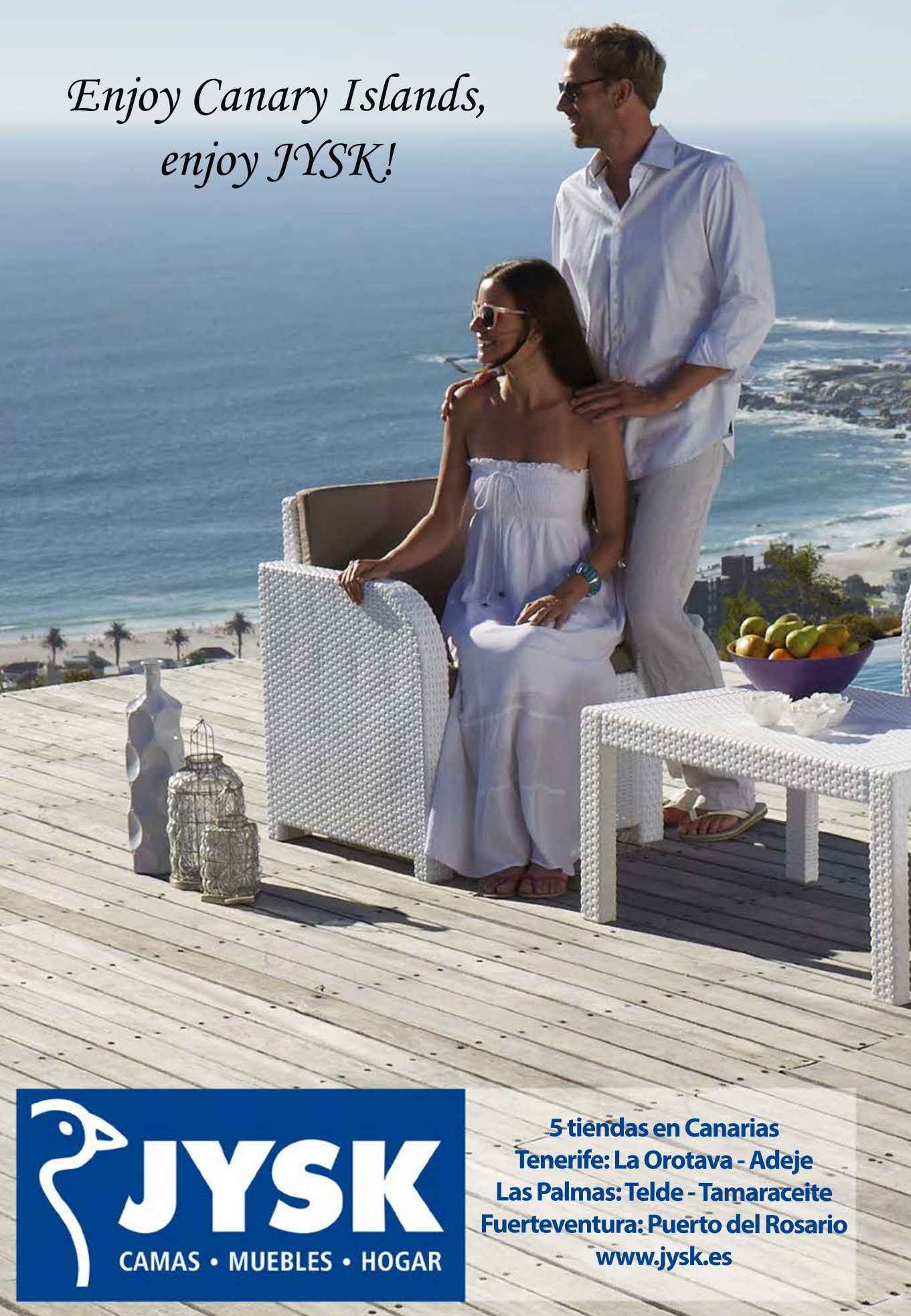
NT

LA PALMA

Cipriano Marín - Arona - Jimi Hendrix en Esauira
Rabelados de Santiago - Playa de El Cabrón
Isidro Ortiz - Waleska Morín

ESPECIAL VINOS Pág. 116

*Enjoy Canary Islands,
enjoy JYSK!*



 **JYSK**
CAMAS • MUEBLES • HOGAR

5 tiendas en Canarias
Tenerife: La Orotava - Adeje
Las Palmas: Telde - Tamaraceite
Fuerteventura: Puerto del Rosario
www.jysk.es



WE ARE THE CHAMPIONS

El "must" de  Canarias



LORO PARQUE

Puerto de la Cruz - Tenerife - loroparque.com

**Nº1 EN EL MUNDO
MEJOR ZOOLOGICO**



**Nº1 EN EL MUNDO
MEJOR PARQUE ACUÁTICO**

The water kingdom
SIAM PARK

Costa Adeje - Tenerife - siampark.net

COMPROMISO CON CANARIAS

Binter nació hace 27 años con el objetivo de dar el servicio de conexiones aéreas a las Islas Canarias. Ese era y sigue siendo nuestro objetivo tantos años después. Y lo va a seguir siendo en el futuro, al menos mientras los propietarios sean, todos, canarios. El 50% de la provincia de Santa Cruz de Tenerife y el 50% de la de Las Palmas de Gran Canaria.

Fruto de ese compromiso y prueba de él, son los hitos que están estos días sucediendo:

La llegada de tres nuevos aviones ATR72-600 en septiembre, octubre y noviembre respectivamente, que sirve para la renovación de todos los aviones ATR.

La llegada de un tercer CRJ-1000 que se denominará *Islas de Cabo Verde* y que junto a *Islas Canarias* y el *Macaronesia*, reforzarán los servicios interinsulares y las conexiones de Canarias hacia el exterior, en África y en Europa.

El fortalecimiento de nuestros servicios interinsulares, incrementando en un 30% las conexiones en Canarias para ofrecer 1.200 vuelos interinsulares a la semana. Esto último, para dar respuesta al aumento de demanda del mercado tras el incremento de la subvención a los residentes del 50% al 75%.

El incremento de aviones en servicio en Cabo Verde. Para operar los servicios interinsulares ya hay tres ATR72-500 registrados en Cabo Verde operados por Binter CV con los mismos estándares de calidad que en Canarias.

Desde el mes pasado, hemos cambiado nuestra sede en Gran Canaria al nuevo edificio que hemos construido en Telde, junto a la autopista. Un edificio nuevo, con más de 13.000 metros cuadrados que nos permitirá estar más cómodos y seguir creciendo en el futuro.

Y seguimos introduciendo novedades y mejoras en nuestros sistemas para que su experiencia a la hora de comprar billetes, facturar, cambiar vuelos o embarcar, siga siendo en la medida de nuestras posibilidades, una experiencia más sencilla y práctica.

Es verdad que logramos tener unos resultados económicos positivos cada año, pero esto sirve para mejorar nuestros aviones y nuestro servicio en beneficio de ustedes, nuestros clientes.

Volar en Canarias es una necesidad pero también es una opción muy interesante para ir a visitar familia o amigos que hace tiempo que no vemos. Aproveche nuestra oferta de precios y frecuencias. Seguro que alguna le cuadra para hacer ese vuelo que lleva tiempo planeando, dentro de Canarias o fuera.

Muchas gracias por elegirnos y ¡BUEN VUELO!

Juan A. Ramsden
Coordinador General

STAFF

DIRECCIÓN

Juan Manuel Pardellas · @jmpardellas

REDACCIÓN

Sylvia Madero · redaccion@barabaracomunicacion.com

COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Paula Albericio, Apóstolos Mitsios, Francisco Javier Torres del Castillo, Isaac Hernández, Carlos Fuentes, Salvador Aznar, Francisco Belín, Marcos Barrera, Juan Álvaro, Rubén Acosta, Aarón Rodríguez, Álvaro Morales, Juan José Ramos Melo, Sofía Clavijo, Esther Mendoza, Diego Ojeda, Jesús Villanueva Jiménez, José Félix Hernández, Jezabel Artiles.

DIRECCIÓN CREATIVA

great · greatttt.com

DIRECCIÓN DE ARTE

Diego García · Mariano García

MAQUETACIÓN

Dunia Jorge

DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

José Chiyah Álvarez

FOTO DE PORTADA

José Chiyah Álvarez

FOTOGRAFÍAS

Neokodificador, Lionel Morales, Rocío Eslava, Rubén González, Carlos Fuentes, Salvador Aznar, Marcos Barrera, Juan Álvaro, Rubén Acosta, Sergio Méndez, José Chiyah Álvarez, Fernando Torres, Emilio Barrionuevo, Jugoplástika.

ILUSTRACIONES

Beatriz Pérez, Ilustre Mario, Tom Eigenhufe, David Ferrer.

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.

LORO PARQUE, el Mejor Zoológico del Mundo según TripAdvisor



SIAM PARK, el Mejor Parque Acuático del Mundo según TripAdvisor



WE ARE THE CHAMPIONS

Loro Parque sigue sumando distinciones internacionales a su excelente labor. Si recientemente el prestigioso portal de viajes TripAdvisor le concedió el Premio Traveller's Choice 2017 al **mejor parque zoológico del mundo**, que se asigna en base a las evaluaciones independientes de los viajeros, ahora ha recibido el Premio **Global Humanitarian**, otorgado por American Humane, la primera organización estatal de protección de animales de EE.UU, por sus esfuerzos para la protección ética de la naturaleza, apostar por el bien común y la diversidad.

Además, esta prestigiosa asociación americana había hecho entrega de la Certificación de Bienestar Animal (siendo el primer zoológico de Europa en obtenerla). Unos reconocimientos que se suman al de la auditora independiente Global Spirit, que reconoce el cumplimiento del 100% de los requisitos de bienestar animal fijados por ABTA y de la Asociación de Tour Operadores y Agentes de Viajes de Reino Unido. Además de ser la única empresa canaria en recibir el Premio Príncipe de Asturias a la Excelencia Empresarial. Todos estos premios corroboran el compromiso de Loro Parque con su programa de ciencia y conservación que, desde 1994, desarrolla a través de Loro Parque Fundación. Desde entonces, se han destinado más de 17 millones de dólares de forma directa al desarrollo de programas de conservación, algo que les ha permitido salvar de la extinción a nueve especies de loros que se encontraban en estado crítico. Entre ellas, el Ara glaucogularis (originaria de Beni, en Bolivia), el guacamayo de Lear, o el loro orejiamarillo.

Más de 47 millones de personas han visitado este santuario animal ubicado en el municipio de Puerto de la Cruz, en el norte de la isla de Tenerife.



Información y reservas: brunellis.com

Siam Park ha logrado lo imposible, conseguir por cuarto año consecutivo el Premio al **mejor parque acuático del mundo** del portal independiente TripAdvisor, según las opiniones de los viajeros. Un hito sin precedentes que lo sitúa como la mejor opción de ocio en parques acuáticos de nuestro planeta. La belleza de este parque es, en sí, un atractivo incomparable. Un paraíso de vegetación y diversión que se fusiona con las atracciones acuáticas más espectaculares. Por eso, si no has experimentado por ti mismo, las sensaciones que producen Tower of Power y su tobogán de 28 metros de altura, Singha y otras impresionantes atracciones de última generación, sin duda tus vacaciones no serán completas.

Y si lo que quieres es relax en un ambiente único, puedes reservar una de las exclusivas camas balinesas. Solo en el sur de Tenerife, solo en Siam Park, es verano todo el año. Siam Park se encuentra en el municipio de Adeje, al sur de Tenerife.

Además, puedes visitar los dos parques a un precio reducido, comprando tus entradas en loroparque.com y siampark.net

BRUNELLI'S, no hay mejor carne a este lado del Atlántico.

Brunelli's es el mejor steakhouse de Tenerife. En Brunelli's encontrará la mayor y más completa variedad de tipos de carnes nacionales y de importación con los cortes más jugosos cocinados al momento en un horno que carameliza la carne a 800°, manteniendo todo su jugo y sabor. Algo que no encontrará en ningún otro restaurante de Canarias. Nada mejor para acompañar un buen plato que uno de sus vinos seleccionados de reserva, mientras se contemplan las mejores puestas de sol desde su gran terraza abierta al mar, ya que cuenta con una cristalera de nueve metros totalmente abatible que descubre el salón para que la brisa marina se apodere del espacio. La mejor ventana al Atlántico. Brunelli's se sitúa frente a Loro parque, en Puerto de la Cruz.



GAZZ

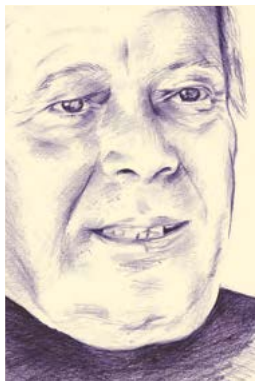
Por Paula Albericio
Fotografía por Nekodificador

Llegó con tres años a Lanzarote. La culpa la tuvo el que su padre, un apasionado del windsurf, se enamorase de la Isla y ahora, Christophe Gaziello, o Gazz, como lo conocemos, vive a caballo entre Costa Tegui, su pueblo de toda la vida y Madrid. Tras acabar Comunicación Audiovisual en la UCM y trabajar en distintos campos del marketing y la comunicación, lo que empezó como un *hobby* ha terminado siendo su medio de vida, gracias a que su afición por grabar vídeos con sus amigos por diversión se convirtió en fenómeno viral en la plataforma *Vine*. Esto le ha dado la oportunidad de trabajar como director, guionista, creativo publicitario y actor colaborando con empresas y marcas en campañas de promoción de Lanzarote, Carlsberg Canarias (Eurocopa 2016), la popular y reciente *A nuestro ritmo* para una conocida cerveza o el *Hazlo Facilito*. Actualmente, interviene semanalmente en el programa *Dani & Flo* de Cuatro. Las conversaciones con Nacho Peña (@nachitzz), su mejor amigo desde la infancia y con quien comparte un personal y característico sentido del humor, son la base de su trabajo, además de una de las claves de su éxito en redes sociales.



SUMARIO

16
Cipriano Marín
Entrevista



20
El informe del mes
Economía



26
Arona
Zonas comerciales



32
Jimi Hendrix en Esauira
Destino internacional



40
Rabelados de Santiago
Destino internacional



52
Isidro Ortiz
El rincón de...



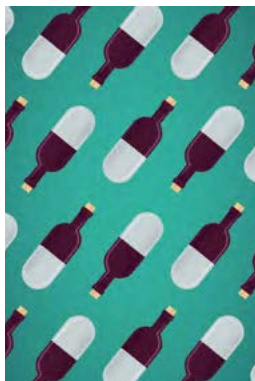
58
Las Angustias
Senderos



66
El Cabrón
Playas



76
De vino en vino
Salud



86
Waleska Morín
Cultura



102
Productos de otoño
Gastronomía



116
Vinos
Especial



MÁS DE 2.000 USUARIOS YA DISFRUTAN DE SESEO

2000

SESEO, la *App* de compras en Canarias, sigue creciendo exponencialmente y Cajasiete sigue trabajando a pleno rendimiento para que cada día más comercios puedan utilizar esta herramienta como nuevo canal de venta y más usuarios puedan tener el beneficio de comprar lo que necesitan en nuestros comercios, los de aquí y sin sorpresas.

Cajasiete ha diseñado una campaña de comunicación inspirada en nuestros comercios que comienza a calar entre los usuarios. Tanto los comercios como los usuarios finales no deben perder la oportunidad de descargarse la *App* y disfrutar de todas las ventajas, ya que además no hace falta ser ni hacerse cliente de Cajasiete.



ELIXA

www.elixa.net



Distribución exclusiva en Islas Canarias:

JP7 Hora Canaria

office@jp7horacanaria.com www.jp7.es



MONTESANO, TAMBIÉN EN EXTREMADURA



Montesano Extremadura, empresa del Grupo Montesano, tiene sus instalaciones en Badajoz, epicentro de la dehesa extremeña y cuna del cerdo ibérico. Allí cuenta con granjas de cría y selección genética, donde a partir de un tronco genético 100% de cerdo Ibérico da origen a unos animales perfectos que nacen y viven en total libertad en fincas propias. Contamos con matadero, secadero y fábrica de jamones y embutidos ibéricos y se desarrolla la fabricación de los productos derivados del cerdo ibérico de alta calidad, en unas instalaciones de más de 20.000 m2 con una capacidad para 400.000 piezas de ibérico.

ALOE PLUS LANZAROTE APOYA AL DEPORTISTA LIONEL MORALES



Foto: Lionel Morales.

Aloe Plus Lanzarote patrocina un año más al paratleta lanzaroteño Lionel Morales en esta temporada y ofrece así todo su apoyo para que logre el sueño de participar en las Paralimpiadas de Tokio 2020. Lionel Morales ya participó en los Juegos Paralímpicos de Río 2016 y acaba de proclamarse campeón de España del Campeonato de Paratriatlón. Más información: www.aloepluslanzarote.es



GUESS

TENERIFE GRAN CANARIA LANZAROTE

FOTOEVENTI GROUP ACADEMY, PROFESIONALES TOTALMENTE PREPARADOS

Fotoeventi Group está formado por un gran equipo de personas de diferentes sexos, edades y nacionalidades, pero todas ellas con algo en común: han pasado por una exhaustiva selección y una formación especializada.

Los fotógrafos que son finalmente seleccionados han sido elegidos meticulosamente teniendo en cuenta su pasión por la fotografía, su actitud ante los nuevos retos y sus ganas de compartir momentos inolvidables junto a sus clientes. Son personas con un gran potencial y en la academia especializada Fotoeventi Group Academy, les ayudan a desarrollarlo y lo comparten con ellos para lograr ofrecer a sus clientes un resultado cada día mejor.



FotoEventi Group
La Peña 10. 35580 Playa Blanca. Lanzarote
T. +34 928 110 344
www.fotoeventigroup.com
info@fotoeventigroup.com
Facebook: [fotoeventigroup](https://www.facebook.com/fotoeventigroup)
Instagram: [foto.eventi.group](https://www.instagram.com/foto.eventi.group)



Flamenca

FRANQUICIA TU TIENDA

SOBRE NOSOTROS

Flamenca es una empresa canaria del sector *retail* fundada en 2001. Actualmente cuenta con 35 tiendas que ofrecen calzado y complementos de calidad a precios competitivos.

Después de 17 años de actividad, Flamenca ofrece la posibilidad de franquiciar sus tiendas.



¿POR QUÉ FRANQUICIAR UNA TIENDA FLAMENCA?

- ✓ Puedes franquiciar una tienda que esté ejerciendo su actividad actualmente.
- ✓ Puedes franquiciar tu tienda en otra comunidad autónoma.
- ✓ Es una posibilidad de autoempleo.
- ✓ Nos encargamos del *marketing*, *merchandising*.
- ✓ Flamenca es una empresa solvente y consolidada en el mercado.
- ✓ Condiciones de financiación únicas.

EL HOTEL SILKEN ATLÁNTIDA CUMPLE 15 AÑOS

El Hotel Silken Atlántida ha festejado una ocasión especial al cumplir 15 años en la ciudad de Santa Cruz de Tenerife. La cadena hotelera Silken comenzó un ilusionante proyecto que se fue haciendo realidad hasta posicionarse como una de las más importantes cadenas del sector hotelero en España.

La dirección general y local de Silken congregó a decenas de destacadas personalidades, así como proveedores y estrechos colaboradores en una velada única.

El director del Hotel Silken Atlántida, Gabriel Wolgeschaffen, manifestó que “este encuentro es motivo de enorme satisfacción por lo que representa, 15 años de trabajo y de fidelidad a la ciudad de Santa Cruz y la puesta de largo de una ambiciosa renovación integral de nuestras instalaciones que nos hace aumentar nuestra calidad de servicios. La historia de los hoteles forma parte importante de las ciudades que los acoge, y el Hotel Silken Atlántida es ya historia presente de la ciudad de Santa Cruz, a la que estamos muy agradecidos y con la que ha existido siempre una perfecta simbiosis”.

Tras el coctel de celebración en la terraza, el personal del hotel realizó una visita guiada con los invitados por las nuevas instalaciones. Se trata de una completa renovación que abarca todas sus plantas de salones, habitaciones, terraza y Planta Silken Club. En todas ellas se ha llevado a cabo un importante cambio de imagen que transforma notablemente sus espacios.



La actualización comprende cambios en moquetas, carpintería, textiles, mamparas, ascensores y suelos de parquet vinílico dando una impresión de mayor amplitud y luminosidad a las estancias, así como una imagen nueva en el piano bar y en el Gastrobar SOOK ofreciendo ahora una línea mucho más moderna; como la terraza que también ofrece un giro estético con un nuevo mobiliario de exterior y zonas ajardinadas.

CANARIAS Y ÁFRICA, UN AÑO MÁS EN SALT



El Edificio Miller de la capital grancanaria acogió del 25 al 27 de octubre la sexta edición del *Salón Atlántico de Logística y Transporte (SALT)*. Avalado por el éxito que supone la participación de más de 15.000 profesionales y más de 20 países representados en las ediciones anteriores del SALT, en esta nueva edición

estuvieron presentes más de 60 empresas. La conectividad y las relaciones comerciales entre Europa y el continente africano, así como el posicionamiento de Canarias como enclave estratégico en el desarrollo de negocios con otros continentes, centraron el análisis y el debate de este año.

IV FORO MUNDIAL DE DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL EN PRAIA



La capital caboverdiana acogió del 17 al 20 del pasado octubre este evento que contó con una sesión plenaria, medio centenar de sesiones temáticas y espacios de exposición y participaron 190 conferenciantes y cerca de 2.000 asistentes, informa el portal *expressodasilhas.com*. El Foro tuvo por objeto facilitar el diálogo y promover intercambios sobre el desarrollo económico local (DEL),

así como alentar la cooperación y promover acciones conjuntas para promover los *Obejtivos de Desarrollo Sostenible 2030* de las Naciones Unidas. Durante su desarrollo, se debatieron temas como la cohesión e integración territorial, economías y patrones de urbanización inclusivos y sostenibles, sociedades resilientes y pacíficas y pequeños estados insulares en desarrollo.



CABO VERDE Y CANARIAS UNIDOS TAMBIÉN POR LA MÚSICA

La firma de este protocolo entre el Ministerio da Cultura e das Indústrias y Folelé Producciones, entidad responsable de la dirección y producción del *Festival Boreal*, que se celebra todos los años en Tenerife, marca la entrada de Cabo Verde en un nuevo período de internacionalización de su música y sus artistas. Se trata de un convenio histórico, pionero en las relaciones culturales entre ambos archipiélagos macaronésicos.

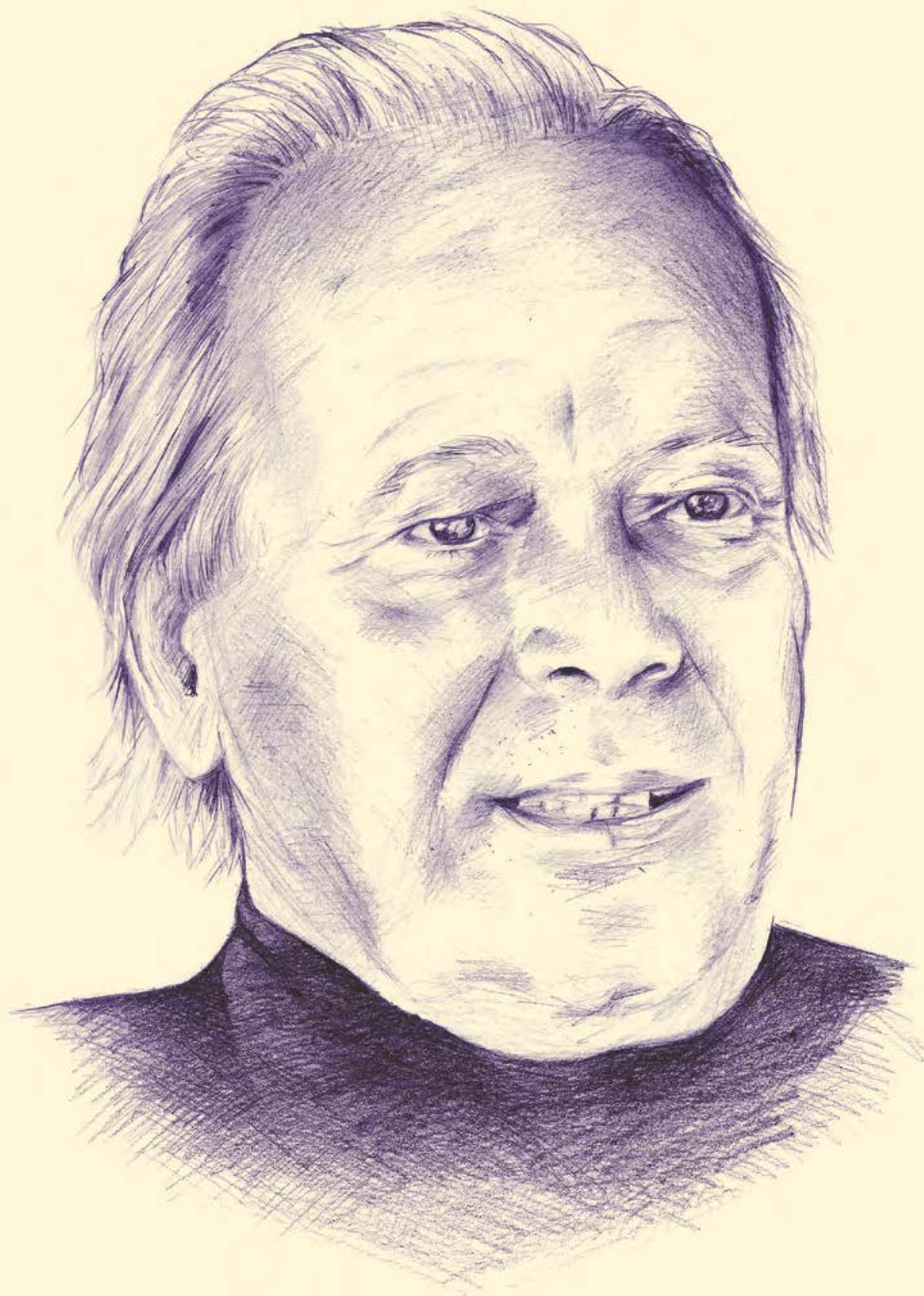
"En particular, este acuerdo se centra en promover la música de Cabo Verde en este festival en Tenerife que tiene como propósito mostrar la diversidad musical de las culturas del mundo. Nuestro objetivo como país con este convenio de cooperación se basa en apoyar de forma consciente la profesionalización y el desarrollo internacional de la industria de la música caboverdiana, apostando por garantizar la presencia, participación y divulgación de nuestra música en el *Festival Boreal*", afirmó desde el MCIC, Abraão Vicente, durante la firma del convenio con Javier Jiménez, director de Folelé Producciones y del Festival.

Por su parte, Folelé Producciones se encarga de la difusión y promoción de esos artistas entre los medios de comunicación, periodistas y profesionales de

varios países que todos los años asisten al Festival, "lo que hace del escenario del *Boreal* un excelente escaparate para los artistas seleccionados".

Esta es la primera vez que Cabo Verde coloca sus artistas en este evento canario de referencia internacional. Con la música como protagonista, "es en este ámbito que el MCIC decidió enviar este año dos artistas con un futuro brillante por delante, las cantantes Cremilda Medina y Daisy Pinto, acompañadas de una banda base de alta calidad."

El protocolo firmado tiene una duración inicial de tres años y a partir de 2018 los artistas podrán postularse para participar del *Festival Boreal*, que este año celebró su décimo aniversario entre los pasados 13 y 16 de septiembre.



Por Apóstolos Mitsios
Ilustración por Beatriz Pérez

“EL FUTURO DE CANARIAS NO PUEDE ESTAR LIGADO A LAS ENERGÍAS CONVENCIONALES”

Cipriano Marín es uno de los mayores expertos mundiales en materia de desarrollo sostenible insular. Con más de treinta años de experiencia en el ámbito de las energías renovables, ha coordinado importantes programas de la UNESCO, entre ellos las iniciativas *Starlight*, *RENFORUS* y *Biosphere Smart*, y ha promovido numerosos proyectos de innovación relacionados con la ecología y el turismo sostenible.

¿Cómo empezó su interés por las energías renovables?

En torno a 1975, cuando un sector crítico de la sociedad toma conciencia del gran peligro que supone la energía nuclear y comienza a hablarse de las nuevas energías renovables, como la eólica y, posteriormente, la solar. En esa época creamos en Barcelona un grupo que se llamó *Energías Libres* y lanzamos un primer documento: *Energía nuclear no, gracias*. Si bien resultaba inconcebible para la gran mayoría en aquel entonces, tras casi cuarenta años las energías renovables han demostrado que son competitivas,

fiables y que son el futuro; la prueba es que se están expandiendo a nivel mundial.

¿Cuál es la importancia de las Islas como ejemplos de una posible transición energética?

El Archipiélago debe ser el laboratorio para los mejores proyectos de lugares 100% renovables del mundo. Su futuro no puede estar ligado a las energías convencionales por razones obvias: porque los riesgos de dependencia son altísimos, los costes son entre dos y diez veces más altos que en el continente y porque, por lo general, las Islas disponen de recursos

abundantes, ya sea en forma de viento, sol o agua, que disminuyen esos riesgos de dependencia energética.

El ejemplo de El Hierro, que con su central hidroeléctrica ha conseguido ser el primer lugar del mundo autosuficiente en materia de energía eléctrica a partir de fuentes renovables, ¿es extrapolable a otras islas?

El Hierro demuestra que el ingenio y la tecnología actual son suficientes para cubrir nuestras necesidades de forma permanente. Se empieza por lo pequeño para poder abordar lo grande y las islas permiten testear y probar que realmente la gran transición energética es posible.

¿Cómo puede influir la UNESCO a la hora de difundir la importancia del desarrollo sostenible?

Un ejemplo sería el *Programa Hombre y Biosfera (MaB)* que designa unos territorios como Reservas de la Biosfera, lugares excepcionales que demuestran que el hombre puede desarrollarse en armonía con el medio ambiente. Mediante esta iniciativa y otras, como el *Programa del Patrimonio Mundial*, la UNESCO ha querido presentar unos territorios modelo que demuestren que es posible establecer una nueva cultura basada en el desarrollo sostenible, en la justicia, en la equidad y en el conocimiento científico.

Una de las iniciativas más novedosas que has coordinado es el proyecto *Starlight* que conjuga turismo, ciencia y sostenibilidad. ¿Cómo empezó?

En torno a 2005, en una conversación con el director del Instituto de Astrofísica de Canarias, Francisco Sánchez, y con Luis Martínez, de su gabinete, surgió el tema de la contaminación lumínica. El 90% de los habitantes de las ciudades en

los países desarrollados no sabe lo que es la Vía Láctea. Por otro lado, científicos de todo el mundo alertaban de lo mucho que estaba perjudicando la contaminación lumínica a numerosas especies. Comprendimos que la dimensión de la noche no solo peligraba para los astrónomos, sino que representaba una pérdida en cadena de valores importantes para la cultura de la Humanidad. De ahí partió la idea de aprovechar la luz de las estrellas para fines turísticos, porque es lo más sostenible que hay: no hace falta ninguna infraestructura porque la ha creado el firmamento, no gasta nada, produce placer y conocimiento.

-

El Hierro demuestra que el ingenio y la tecnología actual son suficientes para cubrir nuestras necesidades de forma permanente

-

La Palma ha sido uno de los primeros destinos en recibir la certificación como *Destino Turístico Starlight*. ¿Qué supone este reconocimiento?

La Palma ha puesto de manifiesto que esta oferta puede convertirse en un atractivo, o bien complementario o bien específico, que atraiga al turismo. Los turistas huyen del invierno para buscar el sol en Canarias y esto puede aplicarse a los que en un futuro vengan a contemplar el firmamento, debido a la contaminación lumínica y la baja calidad de los cielos en sus países de origen. Sin embargo, debemos ser críticos: el conjunto del Archipiélago sigue produciendo una contaminación lumínica inaceptable, aun teniendo las mejores condiciones del mundo y unos cielos excepcionales y siendo el lugar donde, a través del Instituto de Astrofísica, se creó la primera *Ley del Cielo* del mundo.

El mejor regalo:

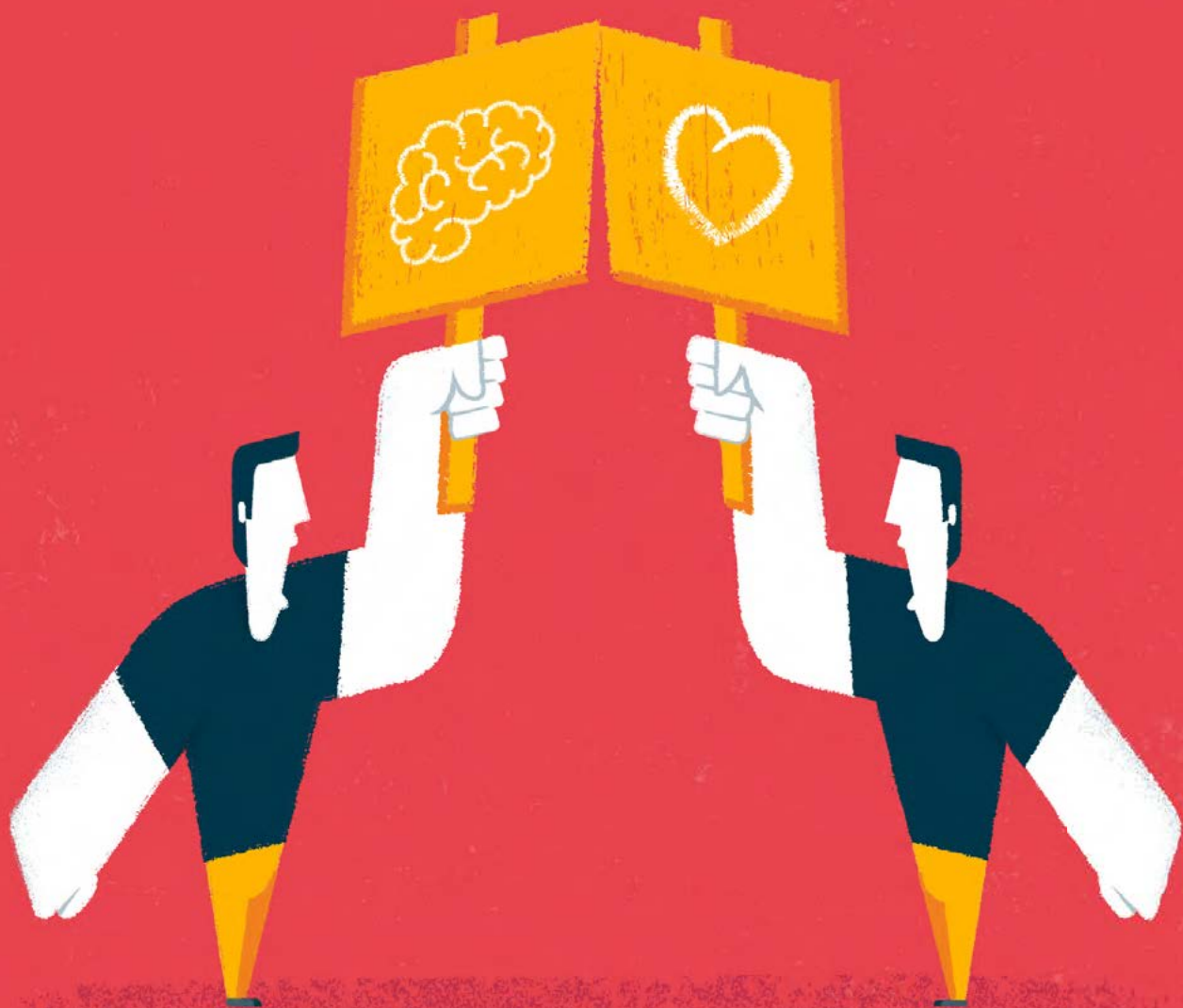
OTROS 40 AÑOS CONTIGO



El Corte Inglés cumple 40 años en Canarias. Hemos compartido junto a ti múltiples vivencias. Hemos sido testigos de los acontecimientos que han marcado tu vida, nuestra vida. El paso del tiempo nos ha brindado experiencias que serán enseñanzas para nuestros hijos y nietos. Todo ello nos enriquece, es digno de celebrarse y merece el mejor regalo: **Cumplir otros 40 años juntos.**

40 años contigo
EN CANARIAS

El Corte Inglés



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

MANÍAS, PÁNICOS Y CRACS

Estos días atrás, también semanas, han sido muy intensos. Atónitos, muchos de nosotros hemos contemplado apasionados momentos que sumaban numerosos enfrentamientos, todos llenos de negativa rivalidad... Una explosiva fricción que se ha transformado en una destructiva competición.

Todos estos aspectos son propios del hombre, de la Humanidad. El dolor, la alegría, la pasión, la mentira. Son sentimientos innatos del ser humano, comportamientos que en otras tantas ocasiones se enfrentan a la razón.

Sin embargo, muchas de estas conductas, tal vez todas, al igual que sus consecuencias, han sido estudiadas una y otra vez. Trabajos publicados desde distintas ópticas y posiciones, creando manuales que parecen caer en el olvido, permitiendo nuevamente y de forma reiterativa, generación tras generación, volver a cometer los mismos errores en distintos y apasionados momentos pero con la misma confusión.

En febrero de 2001, hace más de dieciséis años, un amigo me regalaba un precioso libro, uno de esos manuales

que les comentaba líneas atrás. Esas páginas me acompañan a la izquierda mientras tecleo suavemente las teclas de las letras que completan este texto.

Escribo y lo observo. Entre las primeras páginas, escrita con tinta negra, la dedicatoria. En la portada, el título: *Manías, Pánicos y Cracs*. Su autor, Charles P. Kindleberger.

Este manual de los manuales de economía es considerado por algunos como el mejor libro de finanzas de la historia y es, por lo tanto, casi despreciable recomendar su lectura.

El autor hace referencia a la *teoría del más tonto* y por un momento pensé que me podría servir para entender lo ocurrido en Cataluña, aunque debí descartarla porque en el caso que nos ocupa sería

(*) Director regional de Renta 4

la teoría que acabó en película: *Dumb and Dumber (Dos tontos muy tontos)*, pero conforme han pasado los días los tontos se han multiplicado. Son cosas que pasan, de las matemáticas y las potencias.

Les aseguro que lo seleccioné, al observar atónito cómo ejemplares economistas, hombres con racionalidad contrastada en numerosos libros y estudios, perdían la razón, el sentido común y se dejaban envolver por la pasión de sus ideas políticas y, desorientados, eructaban necedades que siempre son posibles de justificar, logrando así que se oscureciera todo.

Todo gris, poco a poco así queda. Qué amplia es la gama de grises cuando desaparece el color, cuando la luz es solo un pequeño hilo. Así estamos, sin luz.

He tenido que esperar al nuevo *Premio Nobel*, a Richard H. Thaler, para entender lo que ya dijo otro hace mucho tiempo: "Solo sé que no se nada".

Thaler cree, como también nosotros, que lo racional no siempre prima a la hora de tomar decisiones y aunque sus contribuciones "han construido un puente entre los análisis económicos y psicológicos de la toma de decisiones individuales" parece que no nos llegan a servir.

Nos ha hecho incorporar nuevas ideas sobre la psicología humana al análisis económico, dotándonos a los economistas de una mayor riqueza de herramientas analíticas y experimentales para comprender y predecir el comportamiento humano, pero parece que no nos sirven.

Todo está muy oscuro, pues no somos capaces de tomar decisiones racionales en términos económicos, y tampoco podemos ser capaces de tomarlas en otros aspectos, como los políticos.

Quizás solo se trata de una rebelión, como aquella bien conocida por los amantes del cine, donde existía un tiránico capitán llamado William Bligh a bordo de la *Bounty*. El buque zarpó con la misión de recoger árboles del pan para trasplantarlos en las colonias inglesas del Caribe. Pero un día, el segundo oficial Christian Fletcher se amotinó y Bligh fue abandonado en un bote con 18 de sus hombres. En una hazaña espectacular, llegó a las costas inglesas mientras Christian buscó refugio en una isla del Pacífico. El cine y la versión oficial muestran a un Bligh inflexible que maltrató a su tripulación y a un Christian heroico e idealizado.

-

***Todo gris, poco a poco así queda.
Qué amplia es la gama de grises
cuando desaparece el color,
cuando la luz es solo un pequeño
hilo. Así estamos, sin luz***

-

Con el paso del tiempo, la oscuridad fue perdiendo fuerza frente a la luz y la verdad, a tenor de lo investigado, fue bien distinta. Bligh era un honorable y brillante marino preocupado por sus hombres, a los que procuró incluso un violinista para amenizar las travesías. Qué distintas se ven las cosas cuando no existe luz.

Quizás en nuestro país lo que ocurre es una rebelión. Como diría nuestro nuevo y flamante *Premio Nobel*: "Le damos demasiada importancia al presente y eso es un error". Aprendamos del pasado, busquemos la luz, esta quizás llegará en Navidad.

Feliz vuelo.



Fútbol, cine, series y deportes

4 meses gratis

Premium Extra

movistar

GOIN SPORTS



UNA MARCA DE Telefonica

Fusión+ Fútbol con Premium extra 123,80 €/mes (IGIC incluido), promocionado a 66,32 €/mes (IGIC incluido) durante 4 meses. Promoción válida para altas de Internet Fijo hasta el 31/10/2017. Fútbol, cine, series, motor y selección deportes y 5 canales a la carta. Sujeto a disponibilidad de cobertura. Permanencia de 3 meses para nuevas instalaciones de fibra.

Por Isaac Hernández (*)

LAS CLAVES DEL ÉXITO DE LA INNOVACIÓN

El objetivo de la innovación debe ser:

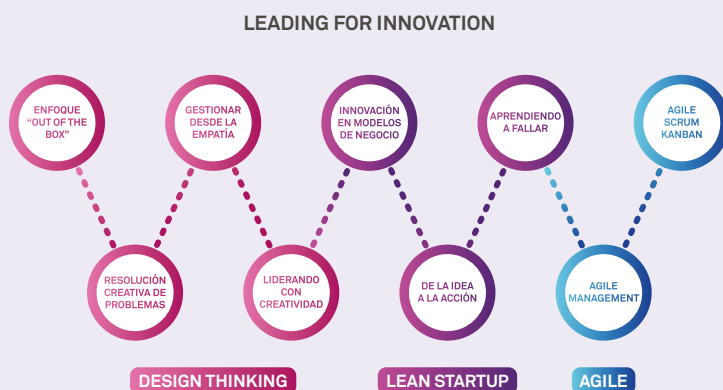
Optimizar las operaciones/costes del negocio actual.

Incrementar ventas, fidelización de clientes, mejorar la experiencia...etc.

Identificar nuevas líneas de ingresos y nuevos negocios.

Para establecer cultura de innovación en las organizaciones se deben de superar los siguientes retos:

- _ Jerarquía.
- _ Miedo a fallar.
- _ *Statu quo* establecido.
- _ Hábitos adquiridos.
- _ Negocio inflexible, estado de resultados actual.
- _ Estructuras rígidas.
- _ Falta de capacidades del equipo.
- _ Cortoplacismo.
- _ Experimentación mínima y fallar rápido.
- _ Falta de diversidad de perfiles en los equipos.
- _ Alineación a un único propósito.



Para superar dichos retos se deben seguir estas líneas maestras:

- _ La creatividad no es fruto del azar.
- _ El pensamiento creativo no nace de un simple *brainstorming* de ideas desordenadas.
- _ Una empresa que no innova en su día a día no puede de la noche a la mañana hacer algo disruptivo.
- _ El pensamiento creativo arranca con un foco; parte de algo tangible.
- _ Para innovar, hay que desaprender los protocolos de la organización.

- _ Las mejores empresas son aquellas que proponen muchas ideas y son muy buenas descartando.
- _ La innovación no solo afecta al departamento de I+D, sino a toda la cultura corporativa. Y aquí, Recursos Humanos juega un papel fundamental.
- _ La creatividad surge de la intersección de disciplinas.
- _ No siempre se alcanza el objetivo, pero siempre se consiguen objetivos secundarios.
- _ Una empresa creativa resuelve problemas con regularidad.

(*) Director The Valley DBS Canarias. www.thevalleydbs.com · canarias@thevalleydbs.com

Consigue tu meta profesional

Prepara tu nueva etapa digital

CONOCE NUESTROS PROGRAMAS EN GRAN CANARIA Y TENERIFE

Programa de Alta
Dirección en Digital
Business

110h.
presenciales

FEBRERO 2018

Programa Superior
en Digital Business
& Marketing

150h.
presenciales

MARZO 2018

Programa Superior
en Turismo Digital
Smart Traveller

150h.
presenciales

ABRIL 2018

 **The Valley**
Digital Business School

MADRID | BARCELONA | CANARIAS

900 816 923 · canarias@thevalleydbs.com · www.thevalley.es



Por Paula Albericio
Fotografías por Rocío Eslava y Rubén González
Ilustración por Tom Eigenhufe

UN POCO DE SUR



Planeta Goloso

El clima primaveral que acompaña durante casi todo el año es uno de los grandes reclamos de la zona sur de Tenerife, pero podemos afirmar que los municipios de esta parte de la Isla tienen muchos y variados atractivos. Esto mismo sucede con Arona, lugar en el que no solo podemos disfrutar del sol y el mar, sino también de jornadas de ocio, gastronomía y compras más allá de las galerías y centros comerciales que, para quienes buscan algo más, carecen quizá de ese encanto que tanto aprecian aquellos que gustan del trato personalizado y la cercanía.

Un agradable aroma y un variado y alegre colorido parece muy buena forma de empezar la jornada, y así lo hacemos en Flor es Amor, *boutique* de flores ubicada en la avenida Arquitecto Gómez Cuesta y que sin duda llamará tu atención con solo echar una ojeada. Toda una gama de arreglos florales cuyo buen gusto y exquisitez la convierte en favorita para “decirlo con flores” o decorar diferentes eventos. Rosas, orquídeas, tulipanes... muy difícil será que no encuentres aquí lo que buscas. Y si quieres un capricho, aprovecha los diferentes masajes de lavanda que Flor es Amor ofrece.

En la calle Juan Pablo Abril nos detenemos para entrar en Librería Bárbara, uno de esos comercios familiares que desprende el encanto especial de quienes aman lo que hacen. Abrió en 1984 y sus primeros dueños fueron una pareja de alemanes, los señores Lockhofen. En 1994 llegaron a la Isla desde Alemania Ortrud y Dieter Huck, continuando con el negocio, hasta que Hannah, una de sus hijas mellizas, se incorporó hace unos tres años después de la jubilación de su padre. En esta librería que todos los años participa en la *Feria del Libro de Arona y Adeje*, encontrará libros en español, alemán e inglés, así como obras de segunda mano en cinco idiomas: español, alemán, inglés, francés e italiano. “Además, cualquier libro que no tengamos en tienda, siempre lo intentamos conseguir para nuestros clientes”, cuenta su actual dueña, que añade que “en 2014 nos concedieron el *Premio Gánigo* del CIT Sur”.

Lupe Castro, escritora, *influencer*, experta en moda y viajera incansable, es la fundadora de Fashionspaceart, un nuevo concepto que en un solo local fusiona moda y arte y del que podrás disfrutar en el paseo Francisco Andrade Fumero, 1. Su creadora recorre el mundo para ofrecer a los clientes una experiencia

única de compras: moda internacional, pero también gran apuesta por creativos, diseñadores y artistas canarios con, por ejemplo, las ilustraciones de Carlos Carvajal o los diseños de Pedro Palmas. ¿Lo mejor? El espacio está en continuo cambio, por lo que cada mes se apuesta por firmas y artistas diferentes, que aportan ese toque de frescura y exclusividad, incluso lujo, al alcance de todos. Y si además nos asesora una profesional como Lupe, mucho mejor.

-

Hay quienes afirman que comer en Pasta y Vino es viajar a Italia con el paladar

-

Sin tener que caminar apenas unos metros, alcanzamos Pasta y Vino, en el 3 de la calle Meandro. Este es, sin duda, uno de los mejores restaurantes italianos de Tenerife. Fundado en 1993 y regentado por los chef Paolo y Roberto, tiene una succulenta carta en la que, por supuesto, destacan las pizzas y los deliciosos platos de pasta. Incluso hay quienes afirman que comer aquí es viajar a Italia con el paladar.

Terminamos la jornada de la forma más dulce, en Planeta Goloso, ubicado en la avenida de La Habana. Aunque debemos hacerle una advertencia: le será muy complicado decidirse por uno de los cuarenta y dos sabores diferentes de helados artesanales que ofrece esta histórica y tradicional heladería del sur de Tenerife. Si lo prefiere, también podrá decantarse por un rico café o un refrescante cóctel que saborear mientras cae el sol y el cielo se tiñe de esas tonalidades naranjas tan características.

Y es que, no en vano, se dice que todos necesitamos un poco de sur para no perder el norte.



LIBRERÍA BÁRBARA



FLOR ES AMOR



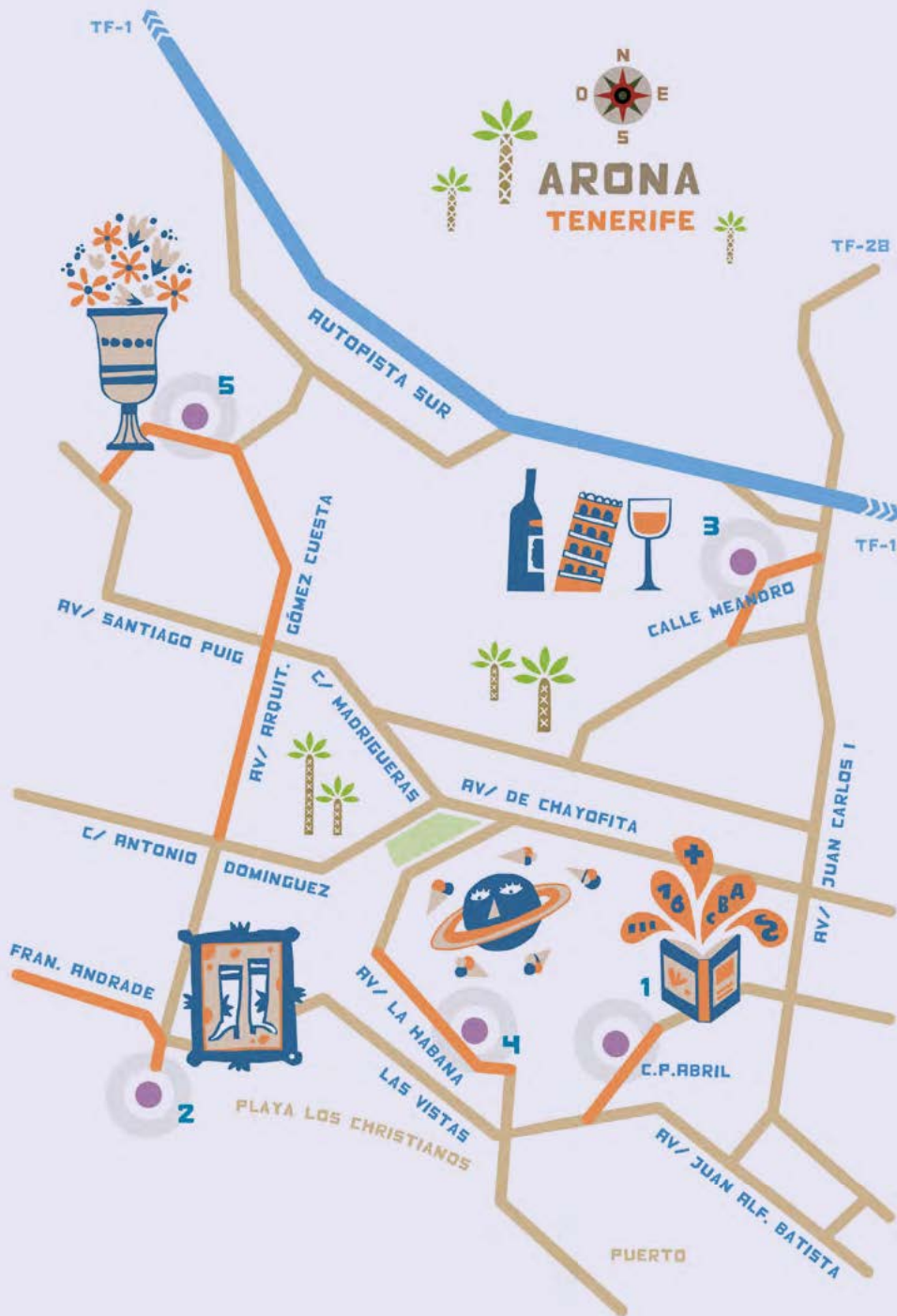
PLANETA GOLOSO



PASTA Y VINO



FASHIONSPACEART



- 1 Librería Bárbara. Juan Pablo Abril, 6.
- 2 Fashionspaceart. Francisco Andrade Fumero, 1.
- 3 Pasta y Vino. Meandro, 3.
- 4 Planeta Goloso. Avda. La Habana, 11.
- 6 Flor es Amor. Avenida Arquitecto Gómez Cuesta, 6

KARLIE KLOSS
NAOMI CAMPBELL



#GiveBrilliant

UNA COLECCIÓN DE NAVIDAD
PARA QUE TODOS PUEDAN BRILLAR



VISÍTANOS EN:

Las Palmas: Aeropuerto de Gran Canaria,
C.C. Las Arenas, C.C. Alisios,
El Corte Inglés Las Palmas;
Tenerife: C.C. Meridiano, C.C. SIAM,
El Corte Inglés 3 de Mayo,
y en todos los distribuidores
oficiales de la marca.



Por Carlos Fuentes

JIMI HENDRIX ESTUVO AQUÍ

Superhéroe del rock, quizá el mejor guitarrista de todos los tiempos, Jimi Hendrix no pasaba por un buen momento en 1969. La fama amenazaba con devorar a la persona. Ese verano se escapó al sur de Marruecos, a la añeja ciudad atlántica de Esauira. Buscando un lugar donde echar un cable a tierra. En la vecina aldea de Diabat todavía se acuerdan de él.

Como en la novela de la catedral, las cosas se empezaron a joder en la primavera de 1969. Ese 3 de mayo el músico fue detenido en el aeropuerto de Toronto con una bolsa de heroína oculta en su equipaje. Al final fue declarado no culpable, pero el escándalo dejó tocado al guitarrista y regaló para la historia sus famosas fotos de la ficha policial. Alguna de ellas está colgada en las paredes viejas del Café Jimi Hendrix, el único local de la ciudad marroquí de Esauira que reivindica la memoria de la visita que el músico de Seattle hizo a Marruecos en el verano de 1969.

En realidad, el recuerdo de Jimi Hendrix no luce en el centro de Esauira, en esa medina acogedora y familiar. Para encontrarse con el espíritu del guitarrista hay que acercarse hasta Diabat, un pequeño pueblo de casas respuntadas al borde de la carretera. Desde Esauira son solo cinco kilómetros, algo más a pie si se atraviesa la playa y se sube hasta Diabat por el cauce del río El Kassab.

-

Para encontrarse con el espíritu del guitarrista hay que acercarse hasta Diabat, un pequeño pueblo de casas respuntadas al borde de la carretera

-

Tierra seca la de Diabat, apenas los huertos familiares decoran un ambiente como de tiempo detenido. Es una paradoja que medio siglo después, el único destello de color siga siendo Jimi Hendrix. Su cara, su melena, su guitarra y, sobre todo, su nombre adornan las paredes azules del café en esta carretera polvorienta. Sirven té a la menta y galletas saladas, nada del otro mundo, pero el aspecto de santuario profano del guitarrista devuelve el precio de la infusión.

Monte abajo sobreviven las ruinas de un castillo. Una de las leyendas que se cuentan sobre la semana de Jimi Hendrix en Marruecos (en realidad llegó en avión por Casablanca y solo visitó Esauira) es que allí se inspiró para escribir *Castles made of sand*. Pero la realidad es otra: la canción se publicó en 1967.

Del verano del 69 se acuerda, o eso dice, Said Mouani. Tiene 55 años y no hacen falta muchas preguntas. Él empieza a hablar de lo que recuerda como “la tarde que los *hippies* vinieron a Diabat”. Y se explica: “Llegaron por la tarde, Jimi Hen-

drix era uno y se sentaron alrededor de una hoguera, fue justo aquí, en una plaza por encima de la mezquita”. Hoy lo único que funciona en el barrio es un rancho que alquila caballos para las excursiones de los turistas. Said Mouani remata la jugada, sus recuerdos de quince años. “No fueron ningún problema, cuando se hizo de noche bajaron a la playa y nunca los volví a ver”.

Jimi Hendrix no durmió en la playa, ese es otro mito. Alquiló una habitación en el Hotel des Îles, a las puertas de la medina de Esauira. Con un jardín todavía espléndido y balcones colgados sobre la bahía de Mogador, tampoco parece que el tiempo haya pasado por aquí. Antiguo pero coqueto, el hotel ya había alojado a Orson Welles durante el rodaje de la película *Othello* en 1948. En la recepción, Hassan apenas recuerda lo que le han contado los más veteranos del establecimiento. “Jimi Hendrix se pasaba todos los mediodías en la piscina, con sus amigos bebiendo en la piscina, decía que no le gustaban las horas de calor. Por las noches nadie le veía, a veces se iba a dormir a casas de amigos”.

Otra leyenda, quizás cierta, asegura que Jimi Hendrix llegó a Marruecos con dos mil dólares en los bolsillos. Cincuenta años después, por bastante menos (2.500 *dirhams*, 225 euros) se puede pasar una noche en el hotel donde el guitarrista más famoso de la historia del rock durmió en Esauira.

—

MARRAKECH

***Vuele desde 5.200 puntos y
sume hasta 520 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 semanalmente a Marrakech jueves y domingos desde Gran Canaria con conexiones desde todas las Islas. Combina tu estancia con unos días junto al mar en Esauira, la Ibiza marroquí. En 1.35 minutos de vuelo y a solo 10 minutos del centro (las Murallas de la Ciudad Roja, la Medina de Marrakech) nos abre las puertas a un viaje en el tiempo y a un auténtico festín para los sentidos. Un destino donde tradición y modernidad conviven como en ningún otro lugar.

DÓNDE ALOJARSE

Sin duda la auténtica experiencia marroquí (la de intramuros) se vive alojándose en un *riad*, nada más traspasar sus puertas se abre ante ti un increíble oasis que contrasta con la algarabía y el bullicio de las laberínticas callejuelas o de la Plaza Jemaa el Fna, que nunca duerme.

Riad Dar Justo: 5 casas en torno a 5 patios, equilibrio perfecto entre tradición, sostenibilidad y modernidad en el corazón de la Medina.

Riad Casa Lalla: ambiente familiar pero refinado, muy buena ubicación.

Les Jardins de la Medina: único por su espectacular jardín de 3.000 m² y auténtico palacio del siglo XIX (verdadero espectáculo para los sentidos).



QUÉ COMER

La gastronomía es otro de los grandes atractivos de Marrakech. Especies, colores y sabores que te cautivarán para siempre. Desde el té de menta a la llegada, los desayunos en la terraza con vistas a la Koutoubia, hasta las más exclusivas experiencias gastronómicas, las opciones son infinitas.

Restaurante Concalma (en Dar Justo): cocina marroquí y mediterránea, lugar ideal para disfrutar después de una copa con fantásticas vistas a la Koutoubia.

Dar Cherifa o **La Maison Árabe**: dos buenas opciones para degustar la cocina tradicional.

NO TE PUEDES PERDER

Una visita guiada de medio día por los zocos más interesantes de este gran mercado.

Descubrir la casa refugio de Yves Sain Laurent en Marrakech (Les Jardins Majorelle).

Disfrutar de una auténtico *hammam* marroquí con masaje en Le Bain Blue.

Más información

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

Escapadas exóticas

Muy cerca de Canarias...

Marrakech



Desde
399€
por persona
+ +
4 días

No te pierdas la experiencia del Hammam tradicional con masaje*

Desde Gran Canaria
Riad Dar Justo

4 días / 3 noches

Doble Comfort

Alojamiento y desayuno

Incluye:

Traslados Aeropuerto-Riad-Aeropuerto

Precio del 14 al 17/12/17. Consulta más fechas on-line.

A 1:35 h. de Canarias.
Salidas Jueves y domingos

Essaouira + Agadir 8 días



A 1:35 h. de Canarias.
Salidas Lunes y viernes

¡Directo desde Tenerife los miércoles!

Desde Gran Canaria
Océan Vagabond 4**

Essaouira - 3 noches

Doble en alojamiento y desayuno

Traslados Essaouira - Agadir

Clubhotel Riu Tikida Dunas 4**

Agadir - 4 noches

Doble Standard en **Todo Incluido**

Válido del 01/11/2017 al 30/04/18

Desde
849€
por persona
+ +
4 días

¡Viajar es vivir!

Precio por persona en base a ocupación doble, régimen y fechas indicadas. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line. Consultar resto de condiciones y salidas de todas las islas on-line. *Servicio no incluido en este paquete, consulta precios en la web.

Vuela con:

Binter

@canariasviaja /canariasviaja blog.canariasviaja.com

Compra on-line o llama al 922 24 81 61

canariasviaja.com

Y en tu agencia de viajes

Por Carlos Fuentes

LAS MIL ESPECIAS DE MARRUECOS

Apreciada como una de las gastronomías más singulares del norte de África, la cocina de Marruecos es generosa en sabores, aromas y colores. Hija de tradiciones milenarias que hunden sus raíces en las costumbres de los pueblos moros, bereberes, mediterráneos, orientales y africanos, la gastronomía tradicional marroquí aprovecha muchos recursos propios de un país en el que las combinaciones de dulce y salado son todo un rasgo de identidad.

Al popular té a la menta, que suele ambientar cualquier almuerzo o tertulia cotidiana, se une una amplia gama de productos naturales como las aceitunas de Meknés y las frutas cítricas de la imperial ciudad de Fez. Capítulo aparte merecen las especias.

Las recetas típicas del *tayín*, el *cuscús* y la *pastela* se nutren de sabores que combinan especias como la canela (en marroquí, *cini*), la cúrcuma (*karkoum*), el comino (*kamoun*), la pimienta (*bsar*), el pimentón (*felfa hlouwa*), semillas de sésamo (*jinjelan*) y anís (*nafaa*) y el azafrán (*zaafra-ne beldi*). No obstante, son dos mezclas elaboradas las que gozan de una mayor

proyección internacional en la oferta de comidas originarias de Marruecos.

Sin duda, el condimento más popular es el *râs el-hânut*, una mezcla de hasta treinta tipos de especias que se vende, sin ambages, como lo mejor de cada tienda de condimentos. Y también la *harissa*, una pasta roja elaborada con pimientos picantes que aporta un toque distintivo a la mayoría de los platos más populares en el Magreb. Pero si usted no gusta del picante, no se preocupe. Al llegar al postre puede elegir recetas elaboradas con agua de rosas (*zhaar*) y de azahar (*ma ward*). Porque hay un Marruecos para todos los gustos.



Por Salvador Aznar

LOS RABELADOS



En el interior de la isla caboverdiana de Santiago aún perdura una minoritaria comunidad que históricamente se ha distinguido por mantener vivos determinados y significativos rasgos antropológicos heredados de sus antepasados que, traídos como esclavos desde el África continental, se establecieron en esta isla.

La isla de Santiago está considerada como la más africana de todo el archipiélago de Cabo Verde y muchas de las costumbres sociales y culturales de sus habitantes así lo demuestran. También el baile y el ritmo de sus danzas más representativas, como el *batuque* y la *tabanca*, cuyas raíces se remontan al tiempo de los esclavos, denotan claramente un origen espiritual y animista. Estas raíces africanas se reflejan de manera mucho más evidente en un minoritario grupo étnico conocido como los *Rebelados* o *Rabelados* (en criollo), al que podríamos definir como una sociedad aislada en el interior de una isla.

-

Fueron obligados a refugiarse en las zonas más inaccesibles y montañosas del interior de la Isla para formar comunidades cerradas que les permitieran sobrevivir

-

La historia de este grupo de rebeldes tiene su origen en las desavenencias religiosas surgidas durante la década de 1940, cuando la iglesia católica junto al gobierno portugués envió algunos sacerdotes y educadores con la misión de imponer nuevos dogmas y costumbres religiosas entre la población de las Islas.

Algunos de estos grupos de población criolla se negaron a abandonar su peculiar forma de practicar el cristianismo, a la vez que rechazaban el idioma portugués y la educación impartida en las escuelas institucionales.

Esta actitud de rebeldía provocó su exclusión de la sociedad y la persecución que el gobierno de Portugal, presidido por el dictador Salazar, ejerció contra los que considerara apóstatas y

anárquicos. Como consecuencia de este hostigamiento, muchos de sus líderes fueron arrestados y encarcelados en la prisión de Tarrafal.

Obligados a refugiarse en las zonas más inaccesibles y montañosas del interior de la Isla, los *Rabelados* acabaron formando comunidades y grupos cohesivos que les permitieran sobrevivir a las continuas persecuciones a las que se vieron sometidos por parte de las autoridades y el resto de la ciudadanía.

En estos alejados asentamientos, principalmente ubicados en la Sierra de la Malagueta y la zona rural de Asomada, los *Rabelados* han seguido conservando sus tradiciones de manera casi clandestina. Alejados de la civilización, viven las enseñanzas de Jesús de manera sencilla y sin fanatismos, en hogares simples construidos con paja donde se rechaza el uso de la radio la televisión o cualquier otro elemento de la modernidad actual.

En la actualidad, esta comunidad que ha sido símbolo de resistencia y rebeldía ante los poderes religiosos y políticos establecidos por Occidente está viéndose cómo sus miembros más jóvenes se alejan progresivamente de las antiguas costumbres practicadas por sus predecesores.

-

PRAIA

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

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

BinterMás

-





CÓMO LLEGAR

Binter vuela los martes y viernes durante todo el año al archipiélago de Cabo Verde, con conexiones desde todas las Islas. Y los domingos a partir de diciembre.

El aeropuerto se encuentra en la misma capital (Praia), por lo que en menos de 10 minutos se puede llegar a la mayoría de los alojamientos situados en esta ciudad.

DÓNDE ALOJARSE

Hotel Vip Praia 4*: situado en la capital de la isla de Santiago, muy cerca de la playa y de la zona de compras, de estilo moderno, con fachada de cristal que ofrece grandes vistas al mar y la ciudad.

Hotel Pestana Trópico 4*: completamente renovado y ampliado en 2012, con espectaculares vistas al mar, ofrece un ambiente tranquilo y acogedor en una de las zonas más nobles de la ciudad de Praia.



QUÉ COMER

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

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

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

Flor de Liz: terraza y bar muy popular con excelente ambiente (también sirven comida).

NO TE PUEDES PERDER

La música, esencia de la vida en este archipiélago, su ritmo y su mezcla de influencias te contagiarán, desde el *Batuco* al *Funaná* déjate llevar y vívelo con ellos. Hay numerosos locales, Nos Africa, Quintal do Música (uno de los más recomendables para escuchar música tradicional) y también están O Poeta con terraza al mar o Cachito.

Cidade Velha o Ribera Grande, la primera ciudad portuguesa en África.

La preciosa playa de Tarrafal, no querrás marcharte de ella. La gruta Aguas Bella, con su playa interior en Ribeira Da Barca. en octubre o noviembre con vientos aún moderados.

Más información

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



ELIGE PRECIO CANARIO

Sólo en Toyota Canarias podrás conseguir el mejor precio en tu Aygo, Yaris y Auris hasta el 30 de noviembre.



TOYOTA
Canarias

SIEMPRE EL
MEJOR CAMINO



Aygo
desde **8.990€***



Yaris
desde **11.100€***



Auris
desde **14.650€***

*Toyota Aygo 1.0 X. Precio desde 8.990€ Consumo combinado (l/100lm): 4,1 Emisiones combinadas CO2 (g/km):95; Toyota Yaris 1.0 Step. Precio desde 11.100€ Consumo combinado (l/100lm): 4,3 Emisiones combinadas CO2 (g/km):99; Toyota Auris 1.33 Basalto. Precio desde 14.650€ Consumo combinado (l/100lm): 5,5 Emisiones combinadas CO2 (g/km):128. IGC, transporte, impuesto de matriculación, promoción, aportación del concesionario, 3 años de garantía ó 100.000 km (lo que antes suceda). Otros gastos de matriculación, pintura metalizada y equipamiento opcional no incluidos. Oferta válida hasta 30/11/2017 en Canarias. Los modelos visualizados pueden no corresponder con los ofertados. Promoción no acumulable a otras ofertas o descuentos. Quedan excluidos de esta promoción los vehículos para flotas. Oferta ofrecida por Toyota Canarias S.A.U. (Calle Diego Vega Sarmiento, 5, 35014 Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas) y su red de concesionarios. Para más información consulta en tu concesionario habitual o en www.toyota-canarias.es

Por Salvador Aznar

BOA VISTA, LA ISLA DE LAS TORTUGAS

Se encuentra en Boa Vista un auténtico santuario para las cientos de tortugas *Caretta caretta* o tortuga boba que acuden cada año a depositar sus huevos en la arena de las desérticas playas de esta isla caboverdiana. La escasa presencia humana y la dificultad que ofrecen para la navegación sus costas plagadas de bajos arrecifes, han sido elementos claves que han convertido la zona en un enclave ideal para la supervivencia de esta especie. En mi visita a los campamentos de Ervatao y Porto Ferreira, donde grupos de voluntarios trabajan para proteger la reproducción de estos galápagos marinos, María, vicepresidenta de la *Red Natura 2000*, me ilustraba sobre los problemas que más afectan a la adecuada conservación de esta especie: “El cambio climático que afecta a la temperatura del agua, el turismo que ve en la reproducción de las tortugas, una nueva atracción y la caza furtiva que aprovecha el momento del desove, para matar a las hembras y vender su carne en el mercado negro. Son los principales problemas con los que tenemos que lidiar, para ayudar a preservar esta preciosa especie de nuestro planeta”.





Por Francisco Belín

UNO DE LOS MEJORES SÁNDWICHES DEL MUNDO

Explorar un lugar lleva a empaparnos, de la forma más aproximada posible, de su paisaje, su cultura y, por ende, de los aspectos diferenciales del producto y la gastronomía. Nos vemos *in situ* en la ciudad del Douro, Oporto, que exhibe rasgos gastronómicos bien curiosos. Uno de ellos, sin duda, la *francesinha*, una suerte de sándwich que contrasta con la gastronomía marinera.

Plato sencillo y contundente, tradicional y de gran aceptación por los oriundos y, claro está, por los turistas que disfrutan de esta ciudad Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Sabor intenso, materia prima muy básica (huevo, salchicha...) con la que se consigue una combinación muy untuosa y sabrosa. Como matiz, destacar que en el corazón del *vinho* de Porto, en Pinhao, se elaboran una variante en la que se utiliza precisamente el vino en lugar de cerveza.

Por Marcos Barrera

PERLA DEL ATLÁNTICO



Es indudable que la isla de Madeira es una de las perlas del Atlántico. Hablamos de una isla surcada por profundos barrancos con pequeños pueblos como Santana, donde encontramos una representación de arquitectura insular en forma de casitas triangulares de paja y piedra. Funchal es tranquila y pintoresca. La calle de Santa María muestra todas las puertas pintadas con diversos motivos. Igualmente la gastronomía es deliciosa: el bolo de caco, las lapas o el pez espada con plátano frito son algunas de las recomendaciones locales que has de probar junto a la tradicional bebida de la Isla, la poncha.

Por Juan Álvaro

LECCIÓN DE ECOLOGÍA EN MAURITANIA



Además de las conocidas propiedades de las conchas marinas para mejorar las condiciones químicas del suelo y aumentar así su calidad y fertilidad para la agricultura, en Mauritania, muchas calles y aceras que puedes pisar comprobarás que están llenas de conchas. Estos desechos, que habrían terminado creando montañas de basura y generando un problema ambiental más, inteligentemente se reciclan y mezclan con hormigón o cemento, ya que en su mayor parte están constituidos de carbonato cálcico, y así mejoran el firme de muchos núcleos urbanos del país.

Envíanos a buzon@barabara.com tu experiencia en cualquiera de los destinos a los que vuela Binter* y optarás a un

VIAJE A ISLA DE SAL

en colaboración con Canariasviaja.com

El premio** se dará a conocer en la revista de diciembre.

*Max. 100 palabras y 2 fotografías en alta resolución. **Pasaje y estancia, según disponibilidad.

FORO INTERNACIONAL DE
TURISMO
 MASPALOMAS COSTA CANARIA

14 y 15 de diciembre
GRAN CANARIA

14 DE DICIEMBRE DE 2017

09:00	ACTO DE INAUGURACIÓN
09:30 10:00	CONFERENCIA MAGISTRAL D. DIMITRIOS BUHALIS Dtor. del Departamento de Hostelería y Turismo, Dtor. del E-Lab de Turismo y Dtor. del Centro Internacional de Investigación de Turismo y Hostelería de la Universidad de Bournemouth, Inglaterra.
10:00 10:30	CONFERENCIA DE ACTUALIDAD: ENTORNO ECONÓMICO PARA EL SECTOR TURÍSTICO D. JOSÉ RAMÓN DÍEZ GUIJARRO- Dtor Servicio de Estudios de Bankia.
10:00 11:30	ENTORNO ECONÓMICO PARA EL SECTOR TURÍSTICO - CONFERENCIA DE ACTUALIDAD IMPARTIDA POR JOSÉ RAMÓN DÍEZ GUIJARRO
11:00 12:00	MESA REDONDA: ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN DEL DESTINO A TRAVÉS DEL DEPORTE D. BJORN DUNKERBECK D.ª MARÍA TERESA LORENZO D. MIGUEL ÁNGEL VALERÓN D. JORDI GONZÁLEZ MODERADORA: D.ª MARÍA JOSÉ PATIÑO.
12:00 12:30	CHARLANDO CON DIETMAR GUNZ- CEO de FTI Group ENTREVISTADOR: D. NICOLÁS VILLALOBOS - Director General Be Cordial Hotels & Resorts.
12:30 13:30	MESA REDONDA: LOS RETOS Y ESTRATEGIAS DE SOSTENIBILIDAD EN LOS HOTELES D. CARLOS CEBRÍA D.ª IULIANA GABRIELA ALUAS D. JUAN MOLAS D. CARLOS VOGELER MODERADOR: D. RAFAEL GALLEGRO NADAL
16:30 19:30	COMUNICACIONES CIENTÍFICAS- "CONGRESO INTERNACIONAL DESARROLLO INTEGRAL DE DESTINOS TURISTICOS

15 DE DICIEMBRE DE 2017

09:30 10:00	CHARLANDO CON STEVE HEAPY CEO de JET2 Entrevistador: D.NICOLÁS VILLALOBOS- - Director General Be Cordial Hotels & Resorts.
10:30 11:30	MESA REDONDA: EL NIVEL DE SATISFACCION DE LOS RESIDENTES ANTE EL TURISMO D. JULIO ARAMBERRI D.ª ROSALÍA ARTEAGA D. JAFAR JAFARI D. PERE GRANADOS D. JOAN GOU D. MARCO AURELIO PÉREZ D.ª CLAUDIA ARTEAGA
12:00 13:00	MESA REDONDA: LA PERCEPCIÓN SOCIAL DEL TURISMO: UNA GENERACIÓN MÁS CONCIENCIADA IES FARO- Gran Canaria C.I.F.P. SAN CRISTOBAL- Gran Canaria COLEGIO CLARET- Gran Canaria COLEGIO HEIDELBERG- Gran Canaria CEIPS Ntra. Sra. DE LAS NIEVES- Gran Canaria COLEGIO ANITA CONRAD- Gran Canaria MODERADORA: D.ª MARTA CANTERO
13:00 13:30	ENTREGA DEL PREMIO DE COMUNICACIÓN TURÍSTICA MASPALOMAS COSTA CANARIA 2017 CLAUSURA





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



Por Rubén Acosta

EL REMO

En la costa oeste de La Palma, escondido en una pequeña franja entre el mar y campos de plataneras, se encuentra El Remo. Una calle paralela a la costa es su vía principal y casi la única. En un recorrido con pausa encontramos pequeñas calas de arena negra, casas con arquitecturas sorprendentes, una pequeña ermita y varios quioscos situados a la orilla del mar. En verano sus fiestas son imprescindibles.

Por Carlos Fuentes
Fotografías por Sergio Méndez

EL RINCÓN DE ISIDRO ORTIZ



El artesano Isidro Ortiz Mendoza es un maestro veterano del ancestral silbo y del tambor de La Gomera. Fundador del grupo *Los Magos de Chipude*, en el año 2009 recibió el *Premio Canarias de Cultura Popular* por su defensa continuada de los valores etnográficos tradicionales de la isla colombina. Desde esa atalaya vital que suponen 85 años de vida repartida entre la Isla y su querida Venezuela, Isidro Ortiz advierte del riesgo de que se pierdan las tradiciones populares y subraya la importancia de que las nuevas generaciones mantengan viva la llama de costumbres y usos culturales que, años y siglos atrás, marcaron la vida cotidiana de Canarias. Con él recorreremos tres rincones.



Parque de Garajonay. En el primer lugar elegido por este maestro del silbo habitan muchas de las esencias de los gomeros como pueblo. El Parque Nacional de Garajonay fue antes lugar de encuentro de trabajadores del campo y el ganado. “Garajonay forma parte de la vida antigua de los habitantes de La Gomera, una parte que yo considero fundamental”, explica. “Aquí se producía mucha energía para hacer fuego y también para cocinar. De aquí salía mucha de la madera para construir las viviendas de los gomeros. El ganado se criaba en estos bosques. Yo lo vi y lo viví. Hacer carbón para vender en los pueblos costeros para calentar las casas en los inviernos”.



Asentamientos aborígenes. Otro de los lugares predilectos de Isidro Ortiz Mendoza tiene hondos vínculos con la historia antigua de los pobladores de La Gomera. Mejor dicho, con los antiguos habitantes de la Isla. “Aquí todavía se conservan las cuevas de los guanches, de los antiguos gomeros. En uno de estos asentamientos nació el liberador de La Gomera de la opresión feudal de los Peraza, Hupalupa, y aquí descansan los orígenes de nuestros ancestros”, recuerda el maestro del silbo. “Y también es un paisaje de valor incalculable porque desde algunos puntos de estas cumbres se puede contemplar panorámicas de los dos lados de la Isla”.



Valles de campesinos. Monte abajo, con el horizonte del mar como frontera azul dentro de la Isla, los pasos de Isidro Ortiz llegan a los valles donde la vida del campo construyó la sociedad de campesinos que tradicionalmente ha sido La Gomera. “En estos valles se asentaron los poderosos propietarios de tierras en toda la Isla. Son las zonas más propicias para la agricultura, incluso para los cultivos a gran escala para la exportación. Caña de azúcar, plátanos, tomates. Si las tierras de la meseta son más propicias para ganadería y para el cultivo de cereales, trigo, lentejas, chícharos, aquí en los valles todo el esfuerzo era para los frutales”.

- *Más potencia*
- *Mejores prestaciones*
- *Menos consumo*
- *Menos emisiones*



Pedro de la Rosa

DISA max
*Tu motor,
más vivo que nunca*

La corrosión y las impurezas atacan a tu motor y matan su rendimiento. DISAmax es el carburante de última generación que lo protege para que recupere toda su potencia y rinda siempre al máximo.

www.disagrupo.es

ABORA CATARINA BY LOPESAN, DONDE NUNCA ES INVIERNO

Tras una reforma integral, el hotel Abora Catarina by Lopesan ha reabierto sus puertas para ofrecer un nuevo modelo de alojamiento turístico que revaloriza el concepto de "sol y playa" al fusionar el descanso y la diversión. Situado en Playa del Inglés, en el sur de Gran Canaria, se trata del primer establecimiento Abora, la nueva marca del Grupo Lopesan, cuyo nombre rinde homenaje al sol canario.

Dotado de una arquitectura contemporánea y de una estética cuidada, fresca y en la que priman los espacios al aire libre, con jardines y refrescantes piscinas, Abora Catarina by Lopesan acoge desde parejas hasta familias con niños. El establecimiento concede a los más pequeños el protagonismo que se merecen con múltiples actividades para ellos. Su atractiva y completa oferta de animación, junto a su diversidad gastronómica, es la mejor carta de presentación para los huéspedes que buscan el entretenimiento al mismo tiempo que el relax durante sus vacaciones.



Reserva ya en aboracatarina.lopesan.com

VIII ENCUENTRO DE SENDERISMO EN LANZAROTE

Un año más, la isla de Lanzarote se prepara para recibir a cientos de senderistas amantes de la tierra volcánica, donde pasear con respeto y aprendiendo en el medio natural son las premisas principales.



El Cabildo y Senderismo Lanzarote organizan del 30 de noviembre al 10 de diciembre senderos con distintas temáticas, idiomas y niveles que recorren la geografía de Lanzarote de norte a sur: *Volcán de La Corona, Punta Mujeres-Famara, Tegüise histórico, viñas y bodegas en*

La Geria, Parque Natural de Los Volcanes, Salinas de Janubio... También charlas, exposiciones fotográficas, mesas redondas, observaciones e interpretaciones del cielo y degustaciones de productos locales.

www.encuentrosenderismolanzarote.com

LORO PARQUE, ABANDERADO DEL TURISMO SOSTENIBLE



Loro Parque ha celebrado recientemente el Día Mundial del Turismo, en un año en el que precisamente sus visitantes lo han convertido en mejor zoológico del mundo gracias a sus votaciones a través de la plataforma *TripAdvisor*.

El Parque ha incidido en su compromiso en materia de sostenibilidad, eje alrededor del que giran todos los actos de este 2017. El turismo sostenible o la utilización de los recursos de forma inteligente, siempre ha estado presen-

te en todos los pasos de la compañía. Las acciones sostenibles que se llevan a cabo en el parque incluyen desde pequeños gestos cotidianos hasta grandes proyectos, entre los que destaca la creación de un parque fotovoltaico.

Suite Hotel

Atlantis Fuerteventura Resort

Escápate



reservations@atlantishotels.com - Tel: +34 928 536 151 - www.atlantisfuerteventuraresort.com

CORRALEJO - FUERTEVENTURA



Por *Aarón Rodríguez* (*)
Fotografías por *José Chiyah Álvarez*

BARRANCO DE LAS ANGUSTIAS



La Palma, escenario de la mayor parte de las más recientes erupciones volcánicas de Canarias, es un lienzo de sublimes y variadas formas repleto de color. Un paraíso que impresiona al senderista con mil y un lugares destinados a ser descubiertos con calma, disfrutando palmo a palmo de sus bosques, montañas, barrancos y volcanes a través de su densa y bien acondicionada red de senderos.

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



En esta ocasión, la Isla Bonita nos muestra su más emblemático tesoro: la Caldera de Taburiente. Producto de enormes deslizamientos, de erupciones volcánicas y de la fuerza erosiva del agua a lo largo de millones de años, se levanta un colosal circo de más de 8 kilómetros de diámetro y, puntualmente, casi dos mil metros de profundidad. Una descomunal cicatriz abierta sobre la joven piel insular que alberga un valioso patrimonio botánico, geológico y arqueológico.

El maravilloso pinar canario que aquí reside, uno de los mejores del Archipiélago, convive en Taburiente con los gigantes precipicios, con el sereno sonido de los arroyos, el graznido de los cuervos y el legado del pasado benahorita de la Isla Bonita. Razones que justifican, de sobra, la declaración para esta joya del máximo grado de protección ambiental: el de Parque Nacional, categoría que ostenta desde el 6 de octubre de 1954.

Penetrar en el interior de la Caldera requiere adentrarse en el Barranco de Las angustias, un surco sinuoso que serpentea al pie de las espectaculares paredes. Iniciaremos nuestro recorrido en el parking de La viña, siguiendo las señales del sendero PR-LP 13. Avanzaremos por él durante 6 kilómetros en suave ascenso por el cauce disfrutando del sonido del agua, haciéndonos cada vez más pequeños a medida que los colosales farallones que circundan la Caldera se hacen más y más altos.

El paraje es sobrecogedor, digno de latitudes lejanas, de tiempos prehistóricos. Caminamos sobre el lecho de

pedras que la fuerza del agua, a lo largo del tiempo, ha transportado, pulido y depositado. Tras superar Dos Aguas, el punto en el que se unen los cauces de los arroyos del Almendro Amargo y Taburiente, abandonamos el PR-LP 13 y tomamos la senda del primero. Por fin, a menos de un kilómetro de la bifurcación, alcanzaremos un espectacular paraje que nos dejará sin aliento.

-

Una descomunal cicatriz abierta sobre la joven piel insular, que alberga un valioso patrimonio botánico, geológico, y arqueológico

-

La cascada de colores, donde se combinan los verdes de la vegetación con los ocres y naranjas, recibe su baño de color de las sales de hierro disueltas en las aguas que se precipitan desde los nacientes de la cumbre hacia el Barranco de las Rivanceras.

El sonido del agua cayendo por la cascada, las magníficas paredes grises que se elevan hacia los cielos, los pinos que se sujetan a las rocas como equilibristas y el habitual azul del cielo en esta vertiente de la Isla Bonita configuran un escenario de ensueño, un paraje en el que embelesarse con los reconfortantes efluvios de la naturaleza.

Tras disfrutar por un rato de este excepcional regalo de la naturaleza, regresamos al punto de partida siguiendo la misma senda.



¿Lo has vivido?

21:34



Si aún no has vivido el Charco Azul,
los bosques milenarios, la Punta de Orchilla...
Ahora, te toca El Hierro. Vívelo.

21:35





AQUAREA

La bomba de calor aire-agua más eficiente

A la vanguardia de la innovación energética, Aquarea está posicionada como un sistema de calefacción y aire acondicionado **verde**.

Aquarea es parte de una nueva generación de sistemas de calefacción y aire acondicionado que utiliza energías renovables para calentar o enfriar la casa y para producir agua caliente.



DISTRIBUIDOR OFICIAL AUTORIZADO
928 480 804 - www.enaigy.es



Volcano[®]
Teide
experience

Teleférico al atardecer

La experiencia más auténtica de Tenerife.



+ 34 922 010 444
volcanoteide.com

Por *Álvaro Morales*
Fotografías por *Fernando Torres*

LA CONQUISTA DE UN FONDO DE ENSUEÑO



Aunque su nombre repele o, al menos, no pasa precisamente inadvertido e invita a saber quién era ese al que así refieren, la playa del Cabrón, en Agüimes, al sureste de Gran Canaria, es digna de ser apuntada en un listado de visitas prolongadas si se está en la Isla un tiempo. De hecho, muchas familias lo hacen y se pasan el día entero en esta cala de unos 300 metros de longitud y fina arena, si bien es más conocida por ser uno de los principales referentes de los submarinistas o de los simples amantes de los fondos marinos que disfrutan de ellos con gafas y tubos.

El sur de Gran Canaria es, sin duda, la gran meca turística de la Isla, pero está salpicada de pequeñas calas o playas cuyas características y ubicación contrastan con la vorágine de hoteles, apartamentos, restaurantes, comercios y dinamismo de los grandes núcleos. Un gran ejemplo es esta playa. Un lugar que, por supuesto, llama ineludiblemente la atención desde que se escucha o lee su nombre, que por cierto, está en la inmensa mayoría de mapas que se venden en cualquier gasolinera, librería o comercio. Un nombre sin embargo, que alude a un apellido de un conquistador castellano, Pedro Hernández de Cabrón, que protagonizó un ataque a los guanches cerca de Tunte, zona de la actual localidad de San Bartolomé de Tirajana. Con independencia de que, según las visiones, el apellido mereció o no convertirse en apelativo, lo cierto es que nunca se ha usado *De Cabrón* y sí *Del Cabrón*, pero eso es lo de menos: la playa merece de sobra la pena.

El nombre se le da también a la reserva natural en la que se encuadra esta cala de unos 300 metros de longitud, de una media de 27 metros de ancho, de fina arena y aguas cristalinas. Llegar a ella tiene cierta dificultad (mayor para unos, leve para otros) porque se debe dejar el coche lejos. El sitio más cercano es el faro de Arinaga, aunque también se puede aparcar en torno a la montaña de San Francisco, si bien aquí el trayecto es mucho más largo. El hecho de que la cala se ubique entre dos cabos, las llamadas Punta de la Sal y De la Monja, le permite estar más protegida que otras playas cercanas de los fuertes vientos que, por ejemplo, han hecho internacionalmente famosas zonas como Pozo Izquierdo, ubicada relativamente cerca según se baja hacia el sur.

Aunque bien merece una prolongada visita, la del Cabrón es una cala referente para los amantes de los fondos mari-

nos. De hecho, se está a la espera de la declaración oficial de reserva marina por su riqueza biológica y geológica y no son pocos los submarinistas que hacen inmersiones en sus aguas cada día, sino, sobre todo, simples bañistas con gafas y tubos que no paran de nadar con la mirada fija hacia abajo.

-

La del Cabrón es una cala referente para los amantes de los fondos marinos. De hecho, se está a la espera de la declaración oficial de reserva marina por su riqueza biológica y geológica

-

Según los especialistas, y en contraste con otras muchas zonas de la Isla con mucho menos riqueza, hay en torno a unas 70 especies habituales y otra treintena que se pasan por este lugar en determinados periodos del año. Entre otras, es muy fácil toparse con caballitos de mar, con el pez trompeta, el tamboril espinoso, viejas, roncadores, barracudas, meros, sargos, morenas...

Por supuesto, y más con las estadísticas de los últimos años, hay que tener sumo cuidado con el mar en mal estado y las corrientes, si bien es una cala, generalmente y como la mayoría de las del sur, de buenas mareas. El lugar, además, presenta dos hornos de cal que reflejan las necesidades de otros tiempos y diversas construcciones muy cerca o casi en la arena que, si bien crean dudas sobre su conveniencia urbanística, sí que originan cierta y sana envidia por aquellos que pueden disfrutar tan de cerca de este enclave.

En suma, demasiados atributos como para no acordarse y tener muy en cuenta un nombre tan marcador.







Feel THE experience
Descúbranos en hoteles.the.com





Dihova

Distribuciones Hoteleras Valido



**Especialistas en mobiliario
de diseño para la hostelería**

Calle Cartago 28
35109 El Tablero MASPALOMAS

dihova.es



928 140 292

Entra en nuestra web y conoce nuestro catálogo

LORO PARQUE YA CUENTA CON TRES GENERACIONES DE UNA FAMILIA DE PINGÜINOS REY



Loro Parque está de enhorabuena. Y no solo porque ha tenido lugar un nuevo nacimiento en sus instalaciones, que siempre es una buena noticia, sino porque esto ha dado lugar a un caso extraordinario: su famosa y querida hembra de pingüino rey *Geisha*, acogida en el Parque en agosto del año 2003, ya tiene hijos, nietos y bisnietos.

Hace ahora 14 años, *Geisha* fue atrapada accidentalmente por un pesquero japonés y, tras un largo viaje, llegó a Loro Parque, donde hubo que cuidarla con mucha delicadeza antes de trasla-

darla a la exhibición de la Antártida en *Planet Penguin*.

Su historia supone una gran satisfacción para el equipo de *Planet Penguin* y Loro Parque, y demuestra que su preocupación por el bienestar de sus animales no tiene fronteras. Gracias a su labor en materia de conservación de la biodiversidad y de sensibilización sobre la importancia de la protección del mundo animal, el portal de viajes *TripAdvisor* le ha otorgado recientemente el premio *Travellers' Choice 2017* al mejor parque zoológico del mundo.

Compartimos confianza



Mutua Tinerfeña
SEGUROS

Confianza mutua

Por eso llevamos más de 80 años
ofreciendo los mejores seguros
a nuestros clientes.

www.mutuatfe.es



SEGUROS

Coche · Moto · Comercio · Vida
Accidentes · Responsabilidad Civil
Hogar · Comunidad · Salud · Otros...



Seguro de **Comercio**



Seguro de **Hogar**



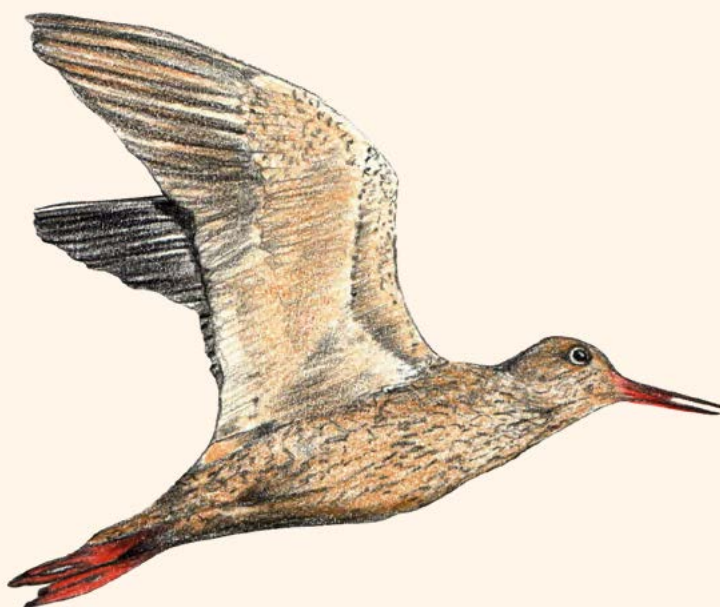
Seguro de **Coche**



Seguro de **Comunidad**

Por Juan José Ramos Melo @JuanjoRamosEco

UN LARGO VIAJE DE IDA Y VUELTA



Cada año, varios miles de millones de aves abandonan su lugar de reproducción junto a sus pollos y comienzan un largo viaje hacia el sur, en busca de tierras más fértiles donde poder sobrevivir al duro invierno norteño. Este hecho desde tiempos inmemoriales ha cautivado al hombre, creando leyendas y mitos en torno a lo que probablemente es el fenómeno más fascinante de la naturaleza. Un viaje que para algunas aves tiene escala en nuestro archipiélago.

Las aves migratorias son auténticos atletas de élite. Desplazarte dos o tres mil kilómetros en cada temporada de migración usando tus propias alas requiere de un esfuerzo físico prácticamente inimaginable para el ser humano. Pequeñas aves como los mosquiteros, con algo menos de 10 gramos de peso pueden volar en una noche hasta 500 kilómetros entre una escala y otra del viaje. En cada una de estas paradas descansan y se alimentan hasta casi duplicar su peso, para así obtener energía para sobrevivir a la siguiente etapa.

Generalmente, la migración consiste en largos viajes que coinciden principalmente con el comienzo y final de la época invernal. Estos movimientos tienen lugar entre los meses de agosto a noviembre para ir hasta los cuarteles de invernada, y de marzo a mayo para volver a las zonas de reproducción. Estos grandes desplazamientos de ida y vuelta son periódicos y se realizan todos los años. Evidentemente, buscan y seleccionan zonas geográficas menos gélidas y que sean abundantes en recursos alimenticios.

-

Llegan a nuestras costas cada otoño miles de aves en busca de descanso, refugio y alimento

-

Las aves poseen diferentes estrategias de migración. Algunas vuelan de día, como las rapaces y cigüeñas, otras de noche, como los mosquiteros, currucas y zorzales, unas en grupos como los patos, otras en solitario como el águila pescadora... Diferentes formas de viajar para sobrevivir al esfuerzo físico y sobre todo, a las inclemencias climáticas y especialmente al viento, factor determinante en el éxito del viaje.

Las Islas Canarias no son ajenas a este fenómeno global. A pesar de no estar ubicadas en plena ruta migratoria, ya que la ruta que une África y Europa transcurre por la costa africana a unos casi infranqueables cien kilómetros de Fuerteventura, llegan a nuestras costas cada otoño algunos miles de aves en busca de descanso, refugio y alimento.

Hasta el momento se han identificado alrededor de unas 300 especies, algunas de ellas muy raras, observadas muy pocas veces en estas latitudes, otras sin embargo son más comunes pasando cada invierno entre nosotros.

Las que frecuentan habitualmente las Islas suelen llegar desde centro Europa o el gran norte, en torno al círculo polar Ártico y la tundra siberiana. Se han recuperado aves con anillas metálicas colocadas por ornitólogos provenientes de Canadá, Finlandia, Islandia, Rusia, Polonia, Inglaterra...

Disfrutar cada invierno de la observación de las aves migratorias que frecuentan nuestras costas es un privilegio. Lugares como las salinas del Janubio en Lanzarote, los bajíos de Corralejo y la playa de Sotavento en Fuerteventura, la Charca de Maspalomas en Gran Canaria, los bajíos de Punta Hidalgo en Tenerife o las Salinas de Fuencaliente en La Palma son algunos de los mejores lugares de Canarias para poder observar correlimos, zarapitos, agujas, chorlitejos, charranes, garzas, garcetas o andarríos entre otros.

El aumento de las temperaturas, el cambio en los regímenes de lluvia, el avance del desierto, la tropicalización de las aguas marinas y la transformación de algunos ecosistemas por el efecto global del cambio climático ponen en riesgo este fenómeno.



Por *Sofía Clavijo*
Ilustración por *Ilustre Mario*

LA COSA VA DE TINTOS

Más de una vez habrás escuchado decir eso de que un vasito de vino es bueno para la salud. Tinto, en la dosis adecuada y siempre que no tengas ninguna patología en la que esté contraindicado el consumo de bebidas alcohólicas, así tiene que consumirse esta bebida para contribuir positivamente a tu buen estado de salud. O si lo prefieres, puedes darle a tu piel un buen baño de vino...

¿Por qué el vino tinto?

Si bien recomiendan una copa de vino al día, no vale cualquier vino, ha de ser tinto. En la piel de la uva se encuentra un polifenol llamado resveratrol, un componente que tiene mayor concentración en la uva roja que en la blanca. Es un potente antioxidante que ha demostrado, tanto en humanos como en animales, importantes efectos biológicos. El principal beneficio que se le atribuye es su capacidad para disminuir el colesterol ligado a lipoproteínas de baja densidad, lo que se conoce coloquialmente como *colesterol malo*.

“El resveratrol ejerce como factor protector de las arterias y la salud cardiovascular en general”, afirma Javier García Niebla, enfermero experto en electrocardiografía e integrante del Consejo Editorial de la revista *Journal of Electrocardiology*. Sus distintos componentes evitan que las plaquetas presentes en la sangre se aglutinen creando coágulos que puedan causar daños en el sistema circulatorio.

-

La vinoterapia se ha ido posicionando como referente entre los tratamientos de belleza

-

Por su parte, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente español ha incluido el vino tinto en la pirámide nutricional de alimentos recomendados, resaltando la importancia de su consumo moderado y respetando siempre las dosis aconsejadas.

Ni blanco, ni tinto... La Organización Mundial de la Salud no termina de emitir un juicio claro sobre este hábito tan extendido, ya que no pueden promover la

ingesta de bebidas que contengan alcohol. Consideran que recomendar beber una copa de vino al día es un mensaje un tanto ambiguo, pues existen casos en los que no es nada recomendable y se deben tener en cuenta diversos factores.

“Comenzar a ingerir alcohol puede ser inapropiado para personas que han sido abstemios toda su vida” aconseja García Niebla. “Su consumo está especialmente desaconsejado en el caso de sufrir palpitaciones o padecer enfermedades hepáticas. Los consejos sobre la toma de esta bebida deben individualizarse”, añade. El consumo máximo aconsejado no debe superar los 30 gramos de alcohol en el caso de los hombres y 20 gramos para las mujeres; una o dos copas dependiendo de la graduación del vino.

Vinoterapia: vino para tu piel

Aunque hay quienes no conciben utilizar vino tinto para darse un baño en lugar de degustarlo, la vinoterapia se ha ido posicionando como referente entre los tratamientos de belleza. Se toman baños de agua termal y vino en bañeras o barricas y a continuación se aplican cremas a base de vid roja. El resveratrol neutraliza los radicales libres, responsables del envejecimiento de las células de la piel, por lo que su aplicación directa retrasa la aparición de arrugas y manchas. Una dosis extra de energía que también ofrece otros efectos:

Ayuda a la circulación, siendo un aliado importante para personas con tendencia varicosa.

Elimina la fatiga muscular y aporta más firmeza a nuestros músculos, además de liberarlos de posibles sobrecargas, gracias al masaje que se suele realizar tras el tratamiento.

CORALLIUM
THALASSO VILLA DEL CONDE

Especial

Stavio

PAQUÉ BELLEZA
Integral

50 min. TRATAMIENTO
FACIAL CORALLIUM
+
3 horas de CIRCUITO
THALASSO EXPERIENCE
+
25 min. LEGS MASSAGE

~~140€~~
112€*
por persona



CORALLIUM
THALASSO VILLA DEL CONDE

lopesan.com

*CONDICIONES: Es necesaria reserva previa · No permitido para menores de 18 años · Oferta no combinable con el resto de servicios o paquetes
No acumulable a otras promociones · Válido hasta el 30 de noviembre 2017

+ INFO & RESERVAS: 928 563 232 · corallium.villadelconde@lopesan.com

ADIÓS VARICES

Gracias a nuestro nuevo láser, eliminar las venas varicosas es seguro, rápido y más cómodo que los tratamientos quirúrgicos.

Aporta una alternativa efectiva y delicada al tratamiento convencional. Sus principales ventajas son: tratamiento mínimamente invasivo, efectividad probada, numerosas referencias a nivel mundial, retorno rápido a las actividades cotidianas, procedimiento ambulatorio.

- Varices.
- Arañas vasculares.
- Capilares de las piernas.
- Lesiones vasculares.
- Cirugía vascular.

Clínica Tara
T. 922 563 351



PRONTO DENTAL

Sonríe una sonrisa eterna



- Mayor Depósito Dental de Canarias.
- Entrega en 24 horas en todo el archipiélago.
- Compra por teléfono y online.
- Atención personalizada.
- Servicio post venta. Si no está satisfecho con su compra, le devolvemos su dinero.
- Distribuidor exclusivo de marcas importantes.

☎ +34 928 424 091
✉ pedidosprontodental@carlosojeda.com
www.carlosojeda.com
🏠 c/ Josefina Mayor, 11B
Urb. Ind. El Goro. Telde. Gran Canaria



LA VISITA AL URÓLOGO ES VITAL

El cáncer de próstata es el segundo cáncer más frecuente entre los hombres, además de ser la tercera causa de muerte por cáncer en varones en España.

La prevención y el diagnóstico temprano pueden ayudar a detectar a tiempo el 90 por ciento de los casos. Por eso, la importancia de que los hombres mayores de 45 años acudan al urólogo una vez al año y se sometan a un examen físico y a un análisis de sangre que puedan brindar un panorama claro de su estado de salud.

Acudiendo anualmente a su urólogo, se puede diagnosticar el cáncer de próstata antes de que surjan los síntomas, cuando la enfermedad es curable. En este sentido, es importante que la población masculina incorpore las visitas periódicas al urólogo al igual que la mujer ha incluido la revisión ginecológica como parte del cuidado de su salud.

Por otro lado, una vez se realiza un diagnóstico, podemos afirmar que los avances y la incorporación de nuevas tecnologías han permitido que en la actualidad existan tratamientos mínimamente invasivos que facilitan una recuperación más rápida con un ingreso hospitalario corto y evitan los temidos efectos adversos que puede originar la cirugía convencional de la próstata.



Las cifras lo demuestran año tras año, la prevención aumenta la supervivencia de los enfermos de cáncer. Sin duda, para realizar un adecuado tratamiento es necesario un diagnóstico lo más precoz posible, que sumado a un estilo de vida saludable, son elementos esenciales a la hora de prevenir y tratar la enfermedad. Por eso es imprescindible que los hombres pierdan el miedo y acudan a su urólogo.

Dr. Guillermo Conde
Especialista en Urología

RELOOKING: PROFESIONALES DE LA ESTÉTICA



Relooking es un espacio dedicado a la salud, la belleza, el adelgazamiento, el rejuvenecimiento facial, la reducción de la celulitis y la eliminación del vello corporal. Es un concepto nuevo de belleza que está teniendo una gran acogida en nuestro país y que ahora ha llegado a Gran Canaria de la mano de la empresa Vanessa García Darias.

En Relooking también abarcan servicios de micropigmentación y *microblading* en reconstrucción y diseño de cejas, contorno de labio y relleno y *eyeliner*.

Más información:
Fernando Guanarteme, 11. Locales 3 y 4
Las Palmas de Gran Canaria
T. 828 121 274

NUEVA UNIDAD LÁSER EN TENERIFE

GYNELASE Láser CO2 para el tratamiento íntimo

APLICACIONES DEL EQUIPO

- *Incontinencia urinaria femenina
- *Rejuvenecimiento vaginal
- *Atrofia vaginal
- *Síndrome de relajación vaginal
- *Cirugía estética vulvo-vaginal (labioplastia perineoplastia, rediseño genital)
- *Virus del papiloma humano (VPH)
- *Blanqueamiento genital
- *Cistocele
- *Rectocele

Q-Switch Affinity QS

APLICACIONES DEL EQUIPO

- *Lentigos solares
- *Eliminación de tatuajes
- *Manchas
- *Lunares (nevus de Ota, nevus de Ito)



MULTIDIODE Láser quirúrgico

APLICACIONES DEL EQUIPO

- *Arrugas y cicatrices de acné
- *Rejuvenecimiento no ablativo y tensado
- *Venas de las piernas
- *Lesiones vasculares
- *Cirugía vascular
- *Cirugía dermatológica
- *Cirugía otorrino
- *Ronquidos
- *Cirugía torácica pulmonar
- *Cirugía general y digestiva
- *Proctología
- *Cirugía ginecológica
- *Neurocirugía



Dr. Caballero de Rodas

RECUPERA TU SONRISA EN UN DÍA

En Clínica Dental Caballero de Rodas es posible gracias a la técnica de carga inmediata, indicada en pacientes con poco hueso, que permite colocar sobre 4 implantes la arcada dental completa de forma fija y en el mismo día.

El equipo clínico dirigido por el Dr. Caballero de Rodas está especializado en esta técnica que permite colocar todos los dientes el mismo día, en casi el 100% de los maxilares superiores e inferiores.

Mediante la colocación de cuatro implantes (2 posteriores y 2 anteriores rectos) distribuidos estratégicamente en el maxilar o mandíbula, obtenemos 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. Evitamos así realizar técnicas quirúrgicas complementarias como injertos óseos o elevaciones de seno, que prolongan en casi un año los tiempos de espera.

Esta técnica supone un gran paso para nuestros pacientes, que mejoran su calidad de vida de forma inmediata y con mínimas molestias.



Existen muchas razones para elegir esta técnica:

- Rehabilita** maxilares edéntulos en pacientes con poco hueso.
- Restauración** inmediata en un solo día.
- Sin necesidad** de realizar injertos óseos.
- Ausencia** de sobrecarga o tensión del hueso.
- Máxima** calidad del material empleado.
- Prótesis** más higiénicas y estéticas.
- Mínimas** molestias para el paciente.

T. 928 367 296

clinicacaballeroderodas.com

CUIDADOS EN LA INFANCIA



El pediatra no es solo el médico al que se lleva al niño cuando presenta alguna enfermedad o molestia o al que se consulta cuando tiene fiebre alta o no come. Es el profesional que se encarga de controlar su correcto desarrollo en las diversas etapas madurativas y el cuidado ante cualquier tipo de patología. Esto lo convierte en una figura fundamental en el camino hacia su adolescencia.

Por ello, es importante que tanto los padres como el niño conecten con él y que sientan plena confianza en este profesional. Pero también es más que recomendable que el centro al que acudan cuente con un servicio de urgencias de Pediatría, como en Hospital Perpetuo Socorro. De esta forma, se garantiza la atención al niño las 24 horas del día durante todo el año ante cualquier emergencia con un equipo de pediatras y especialistas que abordan el tratamiento transversal y la realización de las pruebas complementarias necesarias ante cualquier patología compleja que pueda surgir.

Y para prevenir la aparición de problemas de salud a lo largo de su vida, nada mejor que adoptar una serie de cuidados en la infancia que se conviertan en hábitos. Entre ellos, la práctica de ejercicio físico de manera habitual al menos una hora diaria es fundamental y son especialmente recomendables los deportes de equipo, que fomentan las

relaciones sociales. Básica es también una alimentación variada y sana que incluya mucha fruta y verdura y pocas grasas y azúcares refinados. La televisión y los juegos con aparatos electrónicos deben usarse con moderación y con control parental responsable.

Asimismo, para evitar en lo posible cualquier tipo de infección por virus, bacterias o cualquier otro microorganismo, especialmente frecuentes durante el año escolar, como los catarros o resfriados, que constituyen la enfermedad pediátrica más común, los niños deben acostumbrarse desde pequeños a llevar a cabo una serie de rutinas básicas. Las medidas higiénicas más relevantes las conforman acciones como lavarse las manos con agua templada y jabón con frecuencia, especialmente antes y después de comer o al ir al baño, y cepillarse los dientes después de cada comida porque la prevención es siempre la mejor arma.



Por *Esther Mendoza*
Fotografía por *Emilio Barrionuevo*

“SIGO LUCHANDO PARA QUE MI MARCA SE HAGA UN HUECO EN EL SECTOR”

En el primer *Certamen Promesas de la Moda Isla de la Palma*, sus diseños conquistaron la pasarela con un elenco de colores y armonía que no dejó duda alguna de que ella era la ganadora. Waleska Morín siempre supo que la fuente de su inspiración le daría un más que merecido premio: sus amadas Islas Canarias.

Para los que aún no le conocen, ¿cómo es Waleska Morín?

Soy una persona constante, luchadora, apasionada y muy familiar.

¿Cómo se sintió cuando fue elegida ganadora del *Certamen Promesas de la Moda Isla de La Palma* concedido por el Cabildo Insular, primer evento de moda de los contemplados en la agenda del *Isla Bonita Love Festival*, y también, se alzó con el *Premio Mainstream Fashion Magazine* al mejor *New Talent*?

La verdad es que muy feliz, no cabía en mí. Era uno de mis sueños triunfar en mi isla y ser reconocida. Para mí es una gran oportunidad, pero tengo que seguir trabajando duro para posicionar mi marca en el mercado.

¿Cuándo le entró el gusanillo de la moda y qué es lo que más le gusta de su profesión?

Mu pronto. Me entró desde pequeña y con 16 años me fui a estudiar moda a Tenerife, en el IES Las Indias. De mi profesión me gusta todo, desde que tengo la idea y la plasmo en el boceto hasta crearla.

¿Cómo definiría su estilo?

Elegante, atrevido con esencia de artesanía y con identidad palmera...

Considero que el mundo del diseño es muy competitivo, ¿qué opina?, ¿le ha costado mucho darse a conocer y establecer su propia línea? ¿Cuál ha sido su aprendizaje de este recorrido?

Pues me sigue costando, porque es un mercado con mucha competencia. Sin embargo, sigo luchando para que mi marca se haga un hueco en el sector y mi aprendizaje es ser constante y no rendirme

aunque existan obstáculos. Sigo mi sueño de llegar a poder vivir de mis diseños.

¿A la hora de diseñar, que le influye?

Todo lo que me rodea, pero sobre todo los paisajes de mi isla de La Palma, que son impresionantes. De ahí sale mis creaciones.

-

"Mis creaciones salen de los paisajes de mi isla de La Palma, son impresionantes"

-

¿Cuál es el sello de sus diseños?

Creo que la clave está en que consigo una fusión de fotografía de paisajes en prendas de vestir: es arte en movimiento.

¿Tiene algún ritual a la hora de ponerse a elaborar los bocetos?

Si te soy sincera, no sigo ninguno; diseño en el momento en que llega la inspiración, no importa en el sitio que esté.

¿Algún diseñador que le sirva de referencia?

Valentino, por la elegancia que refleja en todos y cada uno de sus diseños.

El peor error de una mujer a la hora de vestirse según su criterio es...

No sé si es el peor, pero sin duda para mí uno muy grave es no vestir acorde a su edad.

¿A quién le gustaría invitar a casa a cenar?

Pues me gustaría invitar a cenar Andrés Acosta es un gran diseñador y es de La Palma como yo.

LA INTRIGA Y EL MISTERIO SE DAN CITA EN **PUERTO DE LA CRUZ**

La ciudad portuense rinde cada dos años su particular homenaje a Agatha Christie, la escritora de novelas más leída de todos los tiempos. El viaje que la escritora británica realizó a Canarias en los años veinte del pasado siglo sirve de inspiración para una variada oferta cultural que traspasa géneros literarios y formatos expresivos



NOVIEMBRE FESTIVAL AGATHA CHRISTIE

Fue en 1.927, después de su reciente divorcio, en un periodo de malestar en su vida, cuando Agatha Christie emprendió un viaje a las Islas Canarias, buscando paz y un clima saludable.

Ochenta años más tarde, en 2007, el Centro de Iniciativas y Turismo (CIT) de Puerto de la Cruz decidió organizar un festival en honor a la Dama del crimen, la escritora de novelas más leída de todos los tiempos. Desde entonces y cada dos años, se sigue conmemorando su estancia en la ciudad, unos días en los que se inspiró para escribir 'El hombre del mar', uno de los relatos del libro El misterioso Mister Quin.

Durante la semana del 6 al 12 de noviembre de 2017, los residentes y visitantes de Puerto de la Cruz podrán disfrutar de un programa de actividades, tanto en español como en inglés, que giran alrededor de la famosa escritora y sus numerosas novelas de género, en las que el crimen, la intriga, la investigación y cierto misterio siempre estaban presentes. Entre los invitados confirmados para esta edición se encuentran especialistas como John Curran y Andrew Wilson, y destacados referentes del género policiaco y misterio como Mariano Gambin, Yanet Acosta, José Luis Correa y Toni Hill.

Más información y programa completo:
www.citpuerto.com
Tf 922 388 777
info@citpuerto.com
[@CITPuerto](https://www.instagram.com/CITPuerto)



PUERTO DE LA CRUZ
entorno cultural



LA VIDA ES UNA FIESTA DE DISFRACES



Admiro la belleza de la lluvia,

las marcas en los libros amarillos,
aquel que busca labios para un vuelo,
y la caricia eterna de una madre.
Admiro mucho a aquellos corazones
que conectan bien con su cabeza,
amores que son pura moraleja,

los besos que se dan con apetito.
Admiro el mundo, si es desde tu boca,
y a los que se liberan de sus miedos,

la incierta incertidumbre de un poema,
las almas libres por naturaleza.

Admiro a los que aceptan su tristeza,
la eterna juventud de los poetas,

el brillo limitado de una estrella,

el vuelo de tu falda en primavera.
La vida es una fiesta de disfraces,

y la amistad una cantina abierta,

no suelo ir a bailar en carnavales,

me gustan los que abrazan sin careta.

Diego Ojeda.

Del libro *Mi chica revolucionaria*.

www.diegoojeda.com

OTOÑO

CULTURAL 2017

NOVIEMBRE



Tamikrest

MÚSICAS DEL MUNDO

VIERNES 3

15€



Jan Garbarek

Feat. Trilok Gurtu

JAZZ

VIERNES 10

30€



Julián Ortega

La tigresa y otras historias

de Dario Fo

TEATRO

JUEVES 23

10€

EL MUNDO QUE QUEREMOS

“ARTE Y VIDA” NECESIDAD DE LA RAZÓN EN LA ESCENA PÚBLICA

Coordina y modera: Fernando Delgado

Del 15 al 17



MUJERES EN LA LITERATURA

Rosa Regás
y Marta Robles

MIÉRCOLES 15



LA MÚSICA Y LA LETRA

Ismael Serrano
y Rodolfo Serrano

JUEVES 16



PALABRA Y PENSAMIENTO EN LA ESCENA PÚBLICA

Ángel Gabilondo
y Francisco Díez de Velasco

VIERNES 17

Espacio Cultural CajaCanarias
Plaza del Patriotismo, 1
Santa Cruz de Tenerife

Entradas a la venta en:

entrees.es

Horario: 20:00h

La Fundación CajaCanarias se reserva el derecho de admisión

www.cajacanarias.com

info@cajacanarias.com



1987-2017

ESPACIO
CULTURAL
CAJACANARIAS

CajaCanarias
FUNDACIÓN



TAMIKREST

TF / Espacio Cultural CajaCanarias.
Santa Cruz de Tenerife

3 de noviembre, 20 horas

Tamikrest forma parte del paquete de grupos musicales que han surgido tras la estela de Tinariwen, los maestros del blues eléctrico originario del desierto de Malí. Tamikrest debutó en 2006 con este nombre, que en el idioma del pueblo tuareg significa cruce, siempre bajo el liderazgo de Osumane Ag Mossa.



DEPEDRO

TF / Búho Club
La Laguna

3 de noviembre, 21 horas

Depedro es el proyecto musical personal de Jairo Zavala. Surgió en 2008 con el disco homónimo y desde entonces ha publicado en más de 30 países. Ahora el autor del documental *Casamance* regresa con una selección de sus discos *Nubes de papel*, La increíble historia de un hombre bueno y el más reciente *El pasajero*.



FESTIVAL WOMAD

GC / Parque Santa Catalina
Las Palmas de Gran Canaria

10 y 11 de noviembre

En inglés WOMAD significa Mundo de las Músicas, las Artes y la Danza, y da nombre al festival itinerante internacional que une a artistas de todo el mundo. Ahora regresa a Las Palmas de Gran Canaria como una gran oportunidad para escuchar artistas poco conocidos, pero caracterizados por lo genuino de sus obras.



EN DAKAR, UNA MIRADA

GC / Casa África
Las Palmas de Gran Canaria

Hasta el 5 de enero

Lucha. Moda. Los tiempos de vivir. Son los ejes de la mirada cruzada que el fotógrafo senegalés Mamadou Gomis y el documentalista español Pere Ortín construyen sobre Dakar, la capital de Senegal. Caos con apariencia armónica, de tráfico lento y andar ligero, donde no es necesario soñar. Basta con abrir bien los ojos.

MONTAÑAS CON HISTORIA

FV / Casa de los Coroneles. La Oliva

Hasta el 27 de enero

Montañas con historia ofrece una selección de fotografías de un concurso de la Asociación Cultural Raíz del Pueblo, de La Oliva (Fuerteventura), para difundir valores paisajísticos, etnográficos e históricos de las montañas del municipio. Una suerte de muestra abierta a la reflexión sobre nuestra relación con la tierra.

CLASSICAL GAMES IN CONCERT

GC / Auditorio Alfredo Kraus
Las Palmas de Gran Canaria

12 de noviembre, 20 horas

Classical Games in concert: From Tetris to Mario rescata músicas de juegos clásicos como *Zelda*, *Medal of Honour*, *Pokemon* y *Street Fighter*, entre otros. La música será interpretada por la Orquesta Sinfónica de Las Palmas, dirigida por Eimear Noone, y durante el recital los juegos se reproducirán en pantalla.

COMBINAR VISIBLE

TF / TEA. Santa Cruz de Tenerife

Hasta el 7 de enero

Martes a domingo, de 10 a 20 h.

Combinar visible es la tercera y última exposición de la séptima temporada del espacio Área 60. En esta ocasión reúne obras de los artistas Dani Curbelo, Esther Elena Pa, Vicente López de la Torre, Itsaso Otero y Cristina Regalado en una colectiva comisariada por Raisa Maudit y Alby Álamo. Entrada libre.



JAN GARBAREK

TF / Espacio Cultural CajaCanarias.
Santa Cruz de Tenerife

10 de noviembre, 20 horas

Pocas carreras musicales tan dilatadas y diversas como la de este saxofonista de Noruega. Ya en 1962 ganó una competición para músicos *amateurs* de jazz y desde entonces no ha parado. Él, sin embargo, resta mérito. "La voz humana es mi ideal", dice Jan Garbarek, siempre pendiente del sonido más auténtico.



MARWAN

TF / Paraninfo Universitario. La Laguna

24 de noviembre, 21 horas

Marwan Abu-Tahoun es un cantautor madrileño, y de los buenos. Con una carrera afianzada con grandes canciones, ahora regresa por todo lo alto con nuevo disco, *Mis paisajes interiores*, que viene presentando en más de veinte conciertos en toda España. Vuelve a La Laguna, donde tiene un público fiel.

FESTIVAL EN CONEXIÓN

GC / Sala Insular de Teatro
Las Palmas de Gran Canaria

24 y 25 de noviembre

El Festival En Conexión (FEX) llega por cuarto año consecutivo para seguir apostando por la experimentación y la creatividad a través de la música. Este año, los alumnos del Conservatorio compartirán experiencias con el músico Juan Zelada, quien presentará su recién estrenado disco *Be somebody*.

CARMEN

GC / Teatro Cuyás
Las Palmas de Gran Canaria

24 y 25 de noviembre, 20:30 horas

Inspirado en la obra de Merimée, con música de Bizet y argumento, coreografía e iluminación de Antonio Gades y Carlos Saura, *Carmen* fue el tercer montaje de ballet narrativo creado por Gades después de *Don Juan* y *Bodas de Sangre*. Se estrenó en el Théâtre de Paris el 17 de mayo de 1983 y aún sigue vigente.



BARBARA HENDRICKS

TF / Teatro Guimerá
Santa Cruz de Tenerife
24 de noviembre

GC / Auditorio Alfredo Kraus
Las Palmas de Gran Canaria
26 de noviembre

La soprano lírica y cantante de jazz Barbara Hendricks, una de las grandes voces de su generación, ofrecerá dos únicos conciertos en Canarias. Artista de dimensión internacional, criada en clases magistrales con el mito María Callas, canta primero en Tenerife y dos días después en Las Palmas de Gran Canaria.

PATRICIA KRAUS

GC / Auditorio Alfredo Kraus
Las Palmas de Gran Canaria

25 de noviembre, 21 horas

Patricia Kraus vuelve al *Rincón del Jazz* acompañada por Gherardo Catanzaro (piano y teclados), Enrico Barbaro (bajo) y Georvis Pico (batería) para reparar su disco más reciente, *Ecos*, y sus anteriores grabaciones de músicas negras en un concierto del décimo quinto homenaje a su padre, el tenor Alfredo Kraus.

EL PADRE

GC / Teatro Cuyás
Las Palmas de Gran Canaria

17 y 18 de noviembre, 20:30 horas

Bajo la dirección de José Carlos Plaza, autor también de esta adaptación de la obra a modo de farsa trágica de Florian Zeller, el elenco de protagonistas de *El padre* está liderado por el veterano actor argentino Héctor Alterio junto a Ana Labordeta, Luis Rallo, Miguel Hermoso, Zaira Montes y María González.

TAKE 6

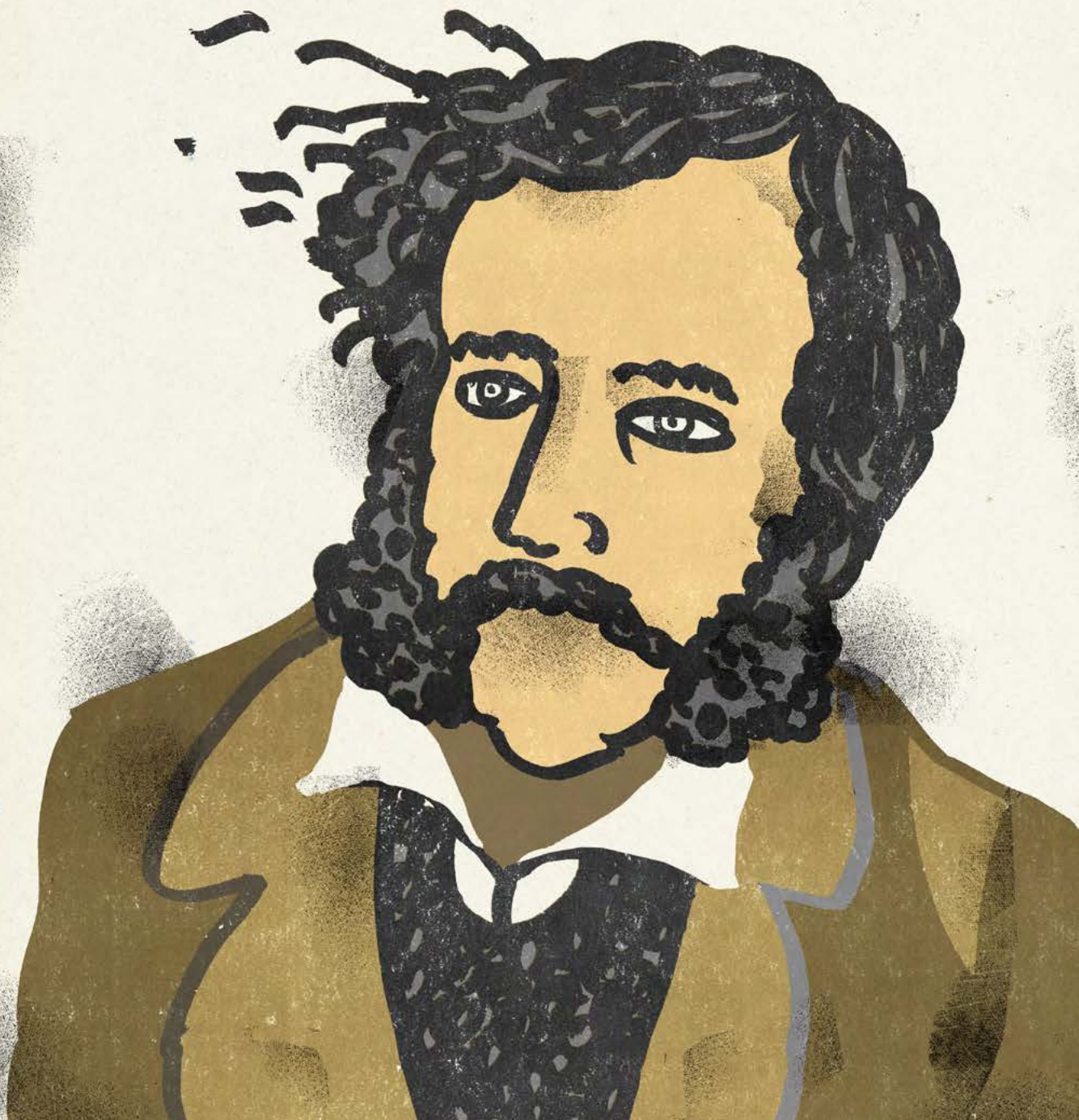
GC / Teatro Pérez Galdós

18 de noviembre, 21 horas

Take 6, el supergrupo formado por Claude McKnight, Mark Kibble, Joel Kibble, Dave Thomas, Alvin Chea y Khristian Dentley, rendirá un tributo muy especial al cantante y compositor Al Jarreau, con quien mantienen una larga relación de amistad a base de su pasión compartida por el gospel, el jazz, el R&B y el pop.

SABIN

BERTHELOT



Por Jesús Villanueva Jiménez
Ilustración por Tom Eigenhufe

EL TERRIBLE ALUVIÓN DE 1826

Amanecía ventoso el martes 7 de noviembre de 1826, cubierto el cielo de tan oscuros nubarrones que aún parecía de madrugada. Sabino Berthelot —reputado naturalista, historiador y etnólogo francés, afincado en La Orotava desde 1819— se hallaba esa mañana en San Cristóbal de La Laguna, en casa de su buen amigo el doctor en física Domingo Saviñón Yáñez, con la intención de bajar a Santa Cruz antes del mediodía. Al observar la alta atmósfera sintió una gran inquietud. «Si ha de bajar a Santa Cruz, despache pronto sus asuntos y váyase, antes de que caiga el chubasco o puede que algo peor», le aconsejó el físico a Berthelot, después de comprobar que el barómetro anunciaba que algo extraordinario iba a acaecer. Así lo hizo don Sabino, cuando el viento de sureste se incrementaba muy preocupantemente y desde las alturas, cubiertas de nubes cargadas de tanta agua, llegaba un ruido nunca antes apreciado.

Aquella mañana, el barómetro del doctor Saviñón indicó una presión atmosférica nada habitual. A las diez de la noche registraba 960 milibares, hasta bajar su registro a 943 a las 2 de la madrugada del miércoles 8. Entonces, supo Don Domingo que un huracán de los que se sufrían por las Antillas estaba a punto de irrumpir en la Isla, con consecuencias terribles.

Ya desde las cuatro de la tarde la lluvia se incrementó intensamente a la vez que la furia del viento. Desde los pueblos del norte se apreció la boina de nubes, negras como el carbón, sobre la cumbre del Teide. Nunca se había visto algo igual. El mar, enloquecido por el huracán canalla, se embraveció como si las aguas hirvieran caldeadas por los fuegos del infierno, reventando contra la costa los pesqueros tinerfeños. Aquella madrugada el cielo se atestó de rayos, unos tras otros, abriéndose paso entre las densas nubes, de forma que parecían las alturas incendiadas, a la vez que estremecidas por los incesantes truenos que seguían a cada estallido de

furia eléctrica. Los barrancos rebosaron de agua que arrastró lodo, piedras, árboles, casas.

Al amanecer del miércoles, ya pasado lo peor, una bruma baja cegaba la vista a cuatro metros, especialmente en tierras del norte. Aún casi en penumbras se pudo apreciar la tragedia. La brutal crecida del agua en los barrancos rompió diques y arrastró viviendas con sus familias dentro; arrancó cosechas enteras de la tierra; destrozó las viñas; ahogó el ganado entre en el lodo, que cubría hasta los tejados; y, lo peor, por encima de mil hombres, mujeres y niños perdieron la vida. No había un pueblo en la Isla que no hubiese sufrido daños atroces. Fue aquel aluvión el que se llevó al mar para siempre la primigenia imagen de la Virgen de la Candelaria, arrancada de la capilla del convento de los Dominicos.

En sus *Misceláneas canarias* narra la tragedia Sabino Berthelot. Tragedia que trajo a Tenerife aquel terrible Aluvión de noviembre de 1826.

CONCURSO DE MICRORRELATOS HEINEKEN

BARA BARA COMUNICACIÓN, empresa editora de la revista NT de Binter, de la revista NT Cabo Verde y del portal *revistabinter.com*, en colaboración con Incabe (Insular Canaria de Bebidas), a través de su marca HEINEKEN, convocan la segunda edición del certamen:

II MICRORRELATOS GASTRONÓMICOS HEINEKEN

El objetivo de este certamen es la divulgación de la literatura que plasme la expresividad, en todas sus vertientes, de la cultura gastronómica en todos y cualquiera de los rincones de Canarias y destinos internacionales de la compañía aérea Binter (Lisboa, Azores, Madeira, Casablanca, Marrakech, Agadir, El Aaiún, Nuackchot, Dakar, Banjul, Sal y Praia).

BASES

_ Podrán participar mayores de 18 años de cualquier lugar del ámbito geográfico de Canarias o de los destinos internacionales de la compañía Binter.

_ Todos los textos deben estar escritos en español.

_ La extensión de cada microrrelato no debe sobrepasar las 100 palabras.

_ La temática es libre, pero debe incluir alguna referencia gastronómica.

_ Los microrrelatos se irán publicando puntualmente en la página *revistabinter.com*

PREMIOS

1^{er} Premio: 150€

2^{do} Premio: 75€

3^{er} Premio: 50€

_ Los microrrelatos ganadores y los textos finalistas seleccionados por el jurado (formado por cuatro personas versadas en el mundo literario y gastronómico) formarán parte de un *ebook* que se distribuirá gratuitamente entre los lectores de la revista NT de Binter del mes de febrero 2018.

_ Los trabajos pueden remitirse al correo electrónico *buzon@barabaracomunicacion.com* indicando claramente en el asunto *Concurso Relatos Heineken*.

_ El plazo límite de presentación de textos es el 1 de enero de 2018.

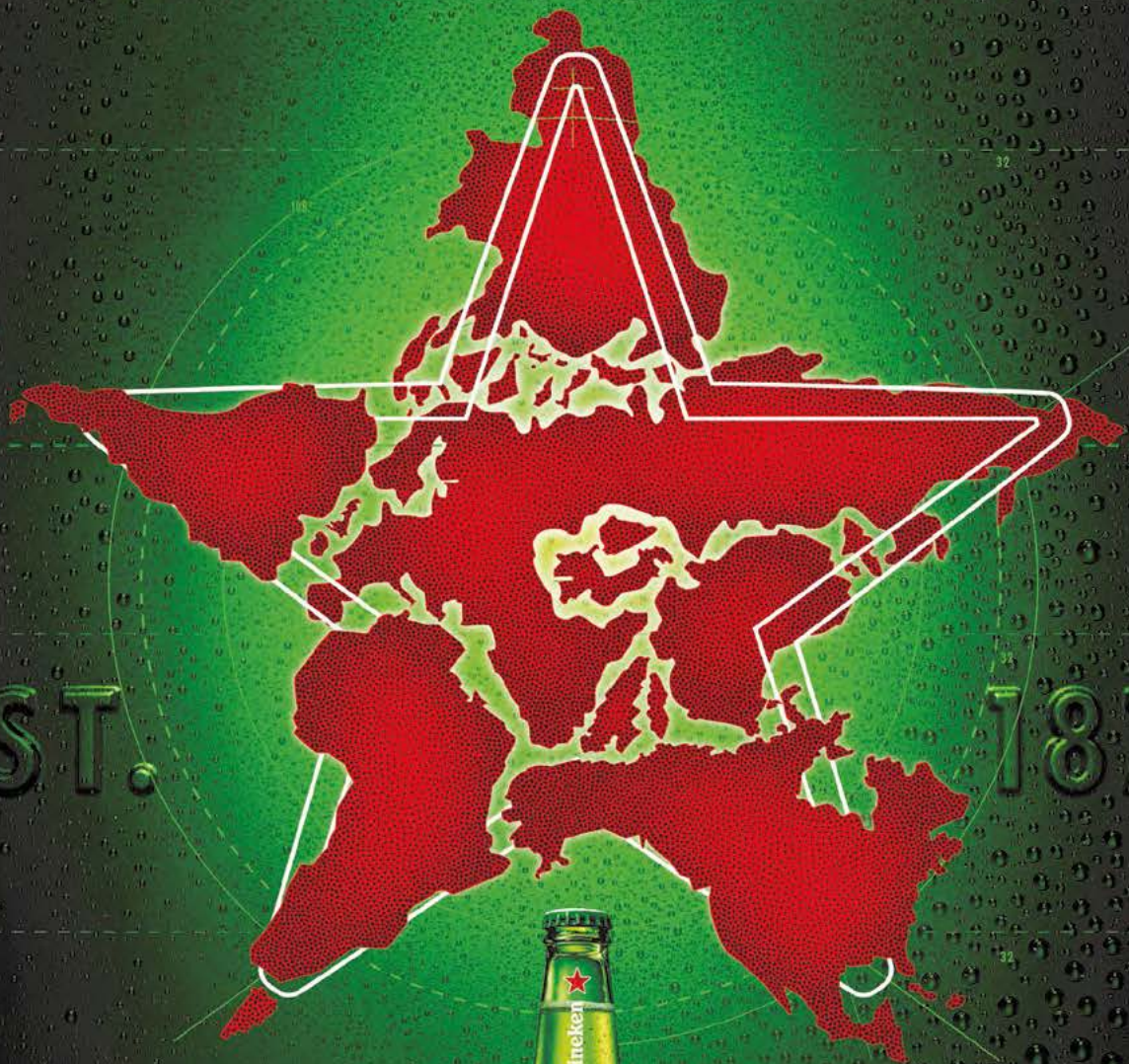
_ El fallo del jurado se comunicará directamente a los ganadores, también a través de *revistabinter.com* y en la revista NT del mes de febrero 2018.

_ Los textos presentados están libres de derechos de autor durante dos años y pueden ser usados durante este periodo por **BARA BARA COMUNICACIÓN** sin fines comerciales, para cualquier soporte impreso, digital o audiovisual.

_ La participación en el concurso supone la aceptación de estas bases.

_ La participación en este concurso conlleva la aceptación de incluir los datos enviados en el bando de datos de **BARA BARA COMUNICACIÓN**, excepto que se indique lo contrario expresamente.

ELABORADA POR UNA FAMILIA, DISFRUTADA POR TODO EL MUNDO



EST.

1873



HAY MÁS DETRÁS
DE LO QUE VES



Heineken[®]
open your world

DEMUESTRA QUE NOS LEES Y GANA UN VIAJE A EL HIERRO

Miles de lectores nos siguen cada mes y aprecian nuestro diseño y contenidos útiles, cercanos, siempre sorprendentes. De hecho, esta revista que tienes entre las manos (o que ves en nuestra web revistabinter.com) tiene un índice de lectura del 84,9% certificado por el Instituto Perfiles, lo que la convierte en el mejor soporte posible de comunicación en las siete islas, a los que se suman los atractivos destinos internacionales. Ahora, llega el momento de que premiemos tu fidelidad. Si respondes correctamente a estas cuestiones, optas a un viaje a la isla de El Hierro (en función de la disponibilidad de la compañía):

¿Cuál debe ser el objetivo de la innovación?

¿A qué municipio nos vamos de compras este mes?

¿Qué leyenda del rock llegó a Esauira en 1969?

¿Puedes nombrar algunos beneficios del vino tinto para la salud?

¿Cuáles son las influencias de Waleska Morín para diseñar?

¿Dónde se encuentra El Remo?

¿Qué es la *francesinha*?

¿De qué persona o lugar te gustaría que hablásemos?

¿Cuáles son tus tres secciones favoritas?

¿Cómo mejorarías la Revista NT?

Esperamos que envíes las respuestas correctas a buzon@barabaracomunicacion.com

PLAZO LÍMITE: 30 de noviembre

Conoceremos quién ha ganado en la revista NT de enero.

Muchísima suerte y hasta el próximo mes.

El ganador del mes de agosto es YANN BLAYO

El ganador del mes de septiembre es DAIDA TRAVIESO



www.revistabinter.com



EGIPTO

En busca de la eternidad

Del 17 de octubre de 2017 al 27 de enero de 2018

Espacio Cultural CajaCanarias
Plaza del Patriotismo, 1
Santa Cruz de Tenerife

Horario:
De lunes a viernes 10:00 a 13:30 hs.
y de 17:30 a 20:00 hs. y los sábados de 10:00 a 13:30 hs.
Domingos y festivos, cerrado

www.cajacanarias.com
info@cajacanarias.com

En colaboración con:



1987-2017
ESPACIO
CULTURAL
CAJACANARIAS



LA CAPITAL GRANCANARIA ACOGE LA ATLANTIC RALLY FOR CRUISES

Todo un espectáculo. Más de tres décadas cumple este noviembre la *Atlantic Rally for Cruises* en Las Palmas de Gran Canaria. Una aventura transatlántica con 300 veleros y más de un millar de tripulantes con destino en Santa Lucía en el Caribe, cuya salida se ha convertido en una verdadera tradición en la ciudad. Cada año, el muelle deportivo acoge desde semanas antes de la partida a numerosas embarcaciones que se preparan para la travesía transatlántica a vela en una urbe que disfruta de un otoño amable y animado.

Desde toda la avenida marítima se podrá disfrutar de las dos salidas de la regata que se ha convertido en una de las postales más celebradas de la ciudad. La ARC Plus, el 5 de noviembre, y la gran ARC, el 12.



PLAYACOCO PRESENTA EL VIDEOCLIP DE SU NUEVO SINGLE, NÚMERO1

El grupo Playacoco ha presentado el videoclip *Número1*, rodado en las playas y parajes naturales de Fuerteventura y Lobos.



Grabado en Madrid, cuenta con la producción de Antonio Rayo *Rayito*, que ha trabajado con Ricky Martin, Rihanna y Paulina Rubio entre otros artistas internacionales. Los miembros del grupo, integrado por Molina, vocalista, los guitarristas Rafa Moreno, Néstor Hernández

y Yaco Medina y por Ale Benítez, en la batería, están muy satisfechos con el resultado de esta nueva producción que, según afirmaron, supone un salto cualitativo en su trayectoria hacia una música más urbana pero con ese toque tropical que les diferencia.

EL FESTIVAL WOMAD YA ESTÁ AQUÍ

Vuelve el festival del mundo de la música, las artes y las danzas, vuelve el festival WOMAD a Las Palmas de Gran Canaria, una de las ciudades que mejor ha atesorado siempre las esencias de una iniciativa que a lo largo de su historia ha visitado tierras grancanarias en diecisiete ocasiones.

Entre los días 10 al 12 de noviembre, Las Palmas de Gran Canaria se convertirá en capital de las músicas del mundo y desplegará por sus calles y plazas, playas y barrios las buenas sensaciones que siempre trae consigo.

Más de quince artistas de diez países distintos conformarán un cartel que incluirá, cómo no, los celebrados talleres infantiles y de adultos. Junto a ellos, artesanos locales y del mundo, con la colaboración de la Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria (Fedac), acercarán sus labores; creadores gastronómicos de aquí y de allá activarán nuestros sentidos del gusto y del olfato con comidas de todas partes; organizaciones no gubernamentales divulgarán sus acciones para animarnos a hacer un mundo mejor.

Los sonidos del mundo que traerá este WOMAD prometen ser muy variados, con presencia de músicas tradicionales y apuestas vanguardistas, incluyendo como siempre la aportación de creadores e intérpretes canarios.

El parque de Santa Catalina, en pleno istmo de la ciudad, entre el cosmopolita Puerto de La Luz y la internacional playa



de Las Canteras se transformará de nuevo para la ocasión: se instalarán dos escenarios, uno mirando al mar, en el centro del parque, y el otro mirando a La Isleta, junto al edificio Miller, en el que se instalarán los talleres. En esos dos escenarios se celebrarán los conciertos las tardes/noches del 10 y el 11 de noviembre.

A su lado, el Museo Elder de la Ciencia acogerá el ciclo de cine que promueve Casa África. El domingo será dedicado a actividades familiares.



Por *Francisco Belín*
Ilustración por *Ilustre Mario*

SETAS Y CASTAÑAS, ESA EVOCACIÓN CULINARIA DE MONTE Y ARBOLEDA

"Cocinar con setas es como hacer música". Frase rotunda pronunciada hace algún tiempo ya en tierra canaria (donde abundan variedades óptimas) por uno de los máximos exponentes de la culinaria con los hongos, el chef Miquel Márquez. Es que con esta materia prima de los montes se imagina el comensal las ollas, la plancha, los condumios; sabores minerales que casan con el carácter del otoño. Exponentes de los fogones, como también las castañas, que evocan marmitas, asaderos, brasas y, sobre todo, la fuerza de géneros con duende especial en los platos.

Aquí en Canarias, se dan unos *Boletus edulis* (así como *Boletus pinícola*) dignos de encomio, todo hay que decirlo, aunque hay que reconocer que pocos románticos se echan al monte como en otras latitudes, cesta en mano, para recolectar estas maravillas naturales en matices entre minerales y herbáceos, de texturas tan curiosas y tan apropiadas para fondos, guarniciones, salteados, planchas e, incluso, escabeches y conservas.

-

Lo bueno de la entrañable costumbre de consumir el fruto seco es que haga frío y el humilde envoltorio transmita la agradable sensación de calor en las manos

-

Por otro lado, es raro que en la noche de víspera de San Andrés se abra una bodega donde no se asen castañas para acompañar al pescado salado, combinación que, aunque parezca descabellada, es santo y seña de enyesques con el vino nuevo. Solo en la comarca de Acentejo (en Tenerife) se constata la existencia de una treintena de denominaciones, socarronería incluida: de culo chico, de pico claro, negras, donosas...

Con ambos productos de los montes y las arboledas –por ahí anda también la manzana reineta- no sería difícil recrear la imagen del brujo del personaje universal de Astérix removiendo el enorme perol con la pócima mágica: así también nos imaginamos, con el *virujo* estacional como compañía, a cocineras y cocineros *amorosando* unas lentejas de Lanzarote con castañas o dorando al punto de color de miel unas setas perfumadas a la vez que carnosas y succulentas.

¿Qué no se habrá contado en Canarias, escrito o cocinado con los hongos

y el fruto seco? Los canarios pueden encontrar la castaña en sopa, por ejemplo, como relleno o guarnición y para acompañar los platos de carne, ave o pescado, ya que sirve para realzar los sabores. Cómo no, también en repostería.

Mientras tanto, el ámbito setícola canario podría parecer reducido en un principio; sin embargo, en cuanto exploremos una *miaja* saldrán exponentes relevantes en las islas occidentales e, incluso, nos sorprenderemos con las criadas de tierra conejeras y majoreras, una suerte de híbrido entre tubérculo y hongo muy considerado por los cocineros profesionales. La Palma, ojo, es una reserva impresionante de variedades ampliamente estudiadas por científicos internacionales, lo que da muestra de un valor añadido en el recetario tradicional de esta isla.

El chef aludido en la entradilla –Miquel Márquez-, uno de los máximos expertos el tratamiento del género (en elaboraciones tanto tradicionales como de alta cocina) recalca en distintas *masterclass* a lo largo de los años que nuestra comunidad autónoma “dispone de riquezas increíbles en el campo micológico y que de nosotros, los cocineros y recolectores, justamente retribuidos, depende aprovecharlas en una restauración honorable, amable y gustosa”.

Vamos al otro frente, al de la castaña. Un ejemplo fantástico lo podríamos encontrar en los núcleos poblacionales urbanos, el de nuestras ciudades capitales por ejemplo: el mundo rural siempre está, de algún modo, representado vivamente en los puestos de castañas asadas. Lo bueno de la entrañable costumbre de consumir el fruto seco es que haga frío y el humilde envoltorio transmita la agradable sensación de calor en las manos.

55€
LA CAJA

PVP RECOMENDADO: 90€

Martin Berasategui.



Familia Belasco

Desde 1580
De Padres a Hijos

BODEGAS Y VIÑEDOS



BUON APETIT

WWW.BUONAPETIT.COM

LAS MEJORES EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Martin Berasategui.

CAMPUSTAURO
100% TINTA DEL PAIS

Campustauru 100% Tinta del País, es el resultado de un largo trabajo liderado por Martin Berasategui, su equipo de sumilleres y el equipo enológico del grupo vinícola Familia Belasco, buscando una Tinta del País con personalidad que maride y refuerce a la mejor gastronomía. Este vino tiene su origen en los viñedos más frescos situados cerca del Río Duero. Los suelos son franco-arenosos con ligero contenido de cascajo. Color guinda picota intenso y brillante. Aroma muy intenso con sensaciones frutales de mora y arándanos integrados con una madera de calidad. Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

1 CAJA DE 6 BOTELLAS

ENVÍO A DOMICILIO GRATUITO

A TODAS LAS ISLAS

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO:

Cepa & Copa



MÁS INFORMACIÓN Y VENTAS EN

WWW.BUONAPETIT.COM

62875 1346





Por *Francisco Belín*
Ilustración por *David Ferrer*

LUCIANO PÉREZ BATISTA: “NADA COMO UN BUEN MEDREGAL”

Doce años en el icono del Marabú (Morro Jable, Pájara, Fuerteventura) le avalan en su continuo avance en el mundo de la cocina en el que quizá, algún día, pueda interpretar su propio repertorio culinario. De los “de estar de chico por ahí en el restaurante familiar” observando a su madre, a los estudios en el centro de Hecansa y hasta su actual destino, el acopio de experiencia ha sido incesante. Y una consigna: “Me gusta cocinar para mí y de esa forma experimento para mejorar para los comensales”.

“Terminé el ciclo de dos años de cocina en el centro de Hecansa, en Morro Jable, y un tiempo después empecé como ayudante en Marabú –uno de los espacios gastronómicos majoreros más reconocidos-. Recuerdo que el primer día me pregunté, ¿pero qué es esto? Doce horas sin parar en la cocina. ¡Vaya locura! A punto hizo que desistiera... pero fui al día siguiente, y al otro. Y durante doce años volví al restaurante subiendo en los cometidos”.

Precisamente de aquel centro académico conserva el cocinero natural de Morro Jable una imagen luminosa: “La gran cocina estaba nuevita, equipada con lo mejor del momento y allí los alumnos afianzamos la práctica en la preparación de caldos y fondos, que es el argumento con el que se atrapa al comensal... Era la mejor base, pero hoy la cosa ha cambiado”.

Su madre, Juana Batista Martín, oficiaba en el restaurante de su hermano (El Chinchorro, para más señas) y Luciano

probaba y olisqueaba. Allí empezaron sus percepciones en un mundo que luego abrazó como actividad laboral.

Actualmente en cometidos de cocina de hotel (Sensimar Royal Palm Resort, Esquinzo), Luciano considera que aunque existen otros atractivos culinarios en la isla majorera, los guisos de cabra uno de ellos, es el pescado el que hace honor a elaboraciones tan sencillas como ricas.

“Para mí –asevera-, que incluso práctico la pesca submarina, es que no hay nada como un buen medregal, que está fabuloso a la plancha, a la brasa, también sama, salmonete, la brota y otros que resultan más desconocidos”.

Acerca de su visión de cómo está hoy el nivel culinario de Canarias, Luciano Pérez considera que ha habido un gran salto con la incorporación de jóvenes chefs. Particularmente, de su patria chica, Morro Jable, opina que la restauración se encuentra algo estancada.

BRISA MARINA (JUAN EL MAJORERO) COCINA CANARIA Y DE MAR

No es exageración decir que es la terraza gastronómica más buscada de la nutrida rambla marítima de Playa Blanca. La fama de su buen ambiente y cocina se ha asentado desde lustros y su clientela ha crecido aún más desde que, aparte de su imponente cocina de mar, con la paella y otros arroces, incluyeron succulentos platos.

Propuestas como piletilla, pata y costillar de cochinillo lechal cocinados a baja temperatura (así como otros cortes de cerdo ibérico, presa, secreto y pluma...), o inusitadas carnes selectas como las chuletas de vaca vieja, que se sirven en los mejores asadores de España. Aquí, todo es calidad suprema conseguida por Juan el Majorero, su propietario, un aplicado a su dotada bodega climatizada.



Abierto de 10:00 a 23:00. Av. Marítima, 97-99. Playa Blanca.
T. 928 517 206. Facebook: Brisa Marina.
www.restaurantebrisamarina.com

LA VACA AZUL



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

ESTRELLAS MICHELIN EN LAS XI JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL GRUPO MONKEY



Todos los viernes de noviembre y el primero de diciembre tienes una cita con una gastronomía de estrella. Jefes de cocina de restaurantes reconocidos con una Estrella Michelin de diferentes ciudades del panorama nacional e internacional nos deleitarán con su cocina.

Puedes obtener más información y reservar tu mesa en www.grupomonkey.com/jornadas

ISIDRO ÁLVAREZ, CHEF CANARIO APASIONADO DE LA PARRILLA EN LA GUÍA REPSOL

Isidro ha evolucionado con éxito. De un negocio familiar ha creado un espacio gastronómico que mantiene el encanto y espíritu: Restaurante San Diego, ahora en Guía Repsol. En él destacan las carnes de corte artesano hechas a la parrilla. Sus brasas se alimentan de madera que elige con mimo y parte con hacha él mismo porque “cortada con cariño prende mejor”.



En cocina se aprecia detalle y cuidado al ingrediente, garantizando control sobre sus productos. Rigor que permite atender a res-

tricciones alimentarias. Para ello cuenta con SANPANI, consultora de normativa y calidad para gastronomía. Forman un tándem de pri-

mera línea para el mejor de los servicios. Restaurante San Diego. El Rincón, la Orotava. Tenerife. T. 922 331 242

2018, AÑO DEL I CONCURSO DE SAL MARINA DE CANARIAS

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) convocará en 2018 el *I Concurso Oficial Agrocanarias de Sal Marina de Canarias*. El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, explicó que al certamen *Agrocanarias*, en sus modalidades de vinos, quesos, aceite y gofio, se le suma ahora esta nueva categoría para reconocer la calidad de las sales de las Islas, potenciar su valor comercial y subrayar el esfuerzo y la apuesta de los



productores por la calidad. Además, impulsar la recuperación de los espacios en los que se produce, las salinas, muchas de ellas espacios protegidos por su interés cultural y natural. La singularidad de las sales

de las Islas viene dada por la limpieza de su obtención y su composición y baja concentración en sodio las convierte en excelentes y exquisitas al paladar, diferenciándolas de las producciones de otros lugares.

MUESTRAS GASTRONÓMICAS DEGUSTA.ME ADEJE 2017

El municipio de Adeje lleva ocho años convirtiendo los meses de noviembre y diciembre en días de gastronomía, sabor, maridajes y cocina saludable. A partir del 10 de noviembre y hasta el 9 de diciembre, el ayuntamiento adejero prepara el *Degusta.me 2017*, que reunirá un amplio programa que mezcla gastronomía para todas las edades, artesanía, creatividad, coctelería o visitas a centros especializados, entre más de 30 actividades.

Entre las fechas que hay que apuntar en el calendario del Degusta.me se incluyen el *Food trucks on tour Costa Adeje* y la *V Feria Insular de Artesanía* (del 17 al 19 de noviembre), la ruta de la tapa (17-26 de noviembre) o el *Especial Degústame Adeje vive la Navidad*, el 9 de diciembre en pleno centro del municipio. Consulte toda la información en www.adeje.es.



STARBUCKS ABRE SU PRIMERA TIENDA EN SANTA CRUZ DE TENERIFE



Starbucks, el primer tostador y distribuidor de café del mundo, ha abierto su primera tienda en la capital tinerfeña. Tras su desembarque por primera vez en la Isla en la zona sur (Siam Mall y Parque Santiago 6), llega ahora a El Corte Inglés de Santa Cruz de Tenerife, en la Avda. Tres de Mayo, 7.

La apertura de esta tienda se enmarca dentro del plan de expansión con el que la marca quiere consolidar su presencia en Canarias. En este sentido, el Archipiélago canario constituye una región clave tanto por su potencial como mercado local, como por su condición de enclave turístico para miles de personas cada año.

SE INAUGURA EL RESTAURANTE DEL AGRO-HOTEL CASA RUGAMA



Ubicado en Casillas del Ángel, Fuerteventura, abrió sus puertas el pasado mes de septiembre dispuesto a ofrecer una rica y variada gastronomía. Lo tradicional y lo moderno se fusionan para crear un ambiente único en esta casona del siglo XVIII. Juan Manuel Brito, responsable del proyecto, comentó que se trata de un equipo liderado por el chef Pietro Epifani, donde la gran

novedad es que todo lo que se consume en el lugar (verduras y frutas), se produce en la propia finca y es cien por cien ecológica.

Entre los platos más representativos no faltará el puchero, el queso, el cochino negro o el pescado, acompañados de otros productos como el vino y el aceite con sello mayorero.

Poco Loco
RESTAURANT GRILL

ESPECIALIDAD EN -
OUR SPECIALITY -

CARNES A LA BRASA
GRILLED MEAT

RECETAS TRADICIONALES
TRADITIONAL RECIPE

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

CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD EN LOS COMEDORES ESCOLARES



El Programa Ecocomedores, impulsado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) recoge la preocupación de los operadores por el desarrollo e incremento de la producción ecológica y por la promoción de hábitos de consumo saludables y responsables en la población canaria.

El programa tiene como doble finalidad: entidades asociativas que promueven la producción ecológica.

Mejorar la calidad de la alimentación en los comedores escolares a través de la introducción de productos ecológicos frescos, locales y de temporada.

Favorecer y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias.

Puesto en marcha en 2013, forma parte del *Plan de actuación para el desarrollo de la producción ecológica en Canarias*, fruto de un proceso de diagnóstico participativo iniciado en 2010 con la implicación de productoras y productores ecológicos y la Administración Pública. Surge como proyecto piloto, que se desarrolló en un centro escolar de cada una de las 7 Islas Canarias, con el objetivo de ampliar su alcance en los años sucesivos. Ha ido creciendo y actualmente se lleva a cabo en 54 centros educativos entre los que se encuentran también las tres Escuelas de Capacitación Agraria de Canarias y cinco centros de enseñanza privados -dos escuelas infantiles y 3 colegios- y en ella participan 10.700 comensales y 102 agricultores de todas las Islas que a su vez han ido creando

Asimismo, vinculados a este programa han surgido grupos de consumo y un primer punto de venta colectiva en el municipio tinerfeño de Tacoronte. Además, otras comunidades autónomas como País Vasco, Comunidad Valenciana y Navarra se han interesado por la iniciativa.

Para prestar apoyo a estas acciones se ha ido consolidando un potente equipo formado por profesionales, especialistas en cada una de las áreas que se abordan (agronomía, nutrición, etc.), bajo la coordinación del ICCA y con la participación de todos los colectivos implicados en el programa que se dan cita en estos encuentros provinciales. Recientemente, se han celebrado dos jornadas provinciales sumando más de 200 participantes y comprendiendo un amplio programa de actividades dirigidas a favorecer la interacción de toda la comunidad de ecocomedores - ecoagricultores, cocineros, personal de comedor, alumnos, familias y docentes- combinando talleres de trabajo con la creación de espacios de encuentro.

Por José Félix Hernández

¿SABES CÓMO LAVAR TU COCHE?



Salvo que sea de las personas que utiliza la lluvia como sistema de autolavado para su coche, o le ilusione encontrarse autógrafos en el parabrisas con frases como *Lávame*, he recopilado una serie de sencillos trucos y consejos que le ayudarán a mantener el aspecto de su coche como el primer día.

Lo primero, las ruedas. Los zapatos de nuestro vehículo, junto a sus partes bajas (defensa, aletas, llantas...), son las grandes olvidadas y en las que más suciedad se suele acumular. Por eso, es recomendable iniciar el proceso de lavado eliminando el barro, tierra, aceite y carbonilla acumulados en llantas y ruedas.

La fuerza de la gravedad hace su trabajo. Lo aconsejable es continuar por el techo y siguiendo por cristales, capó y laterales. De esta forma, evitaremos que la suciedad depositada en las partes altas de nuestro vehículo resbale, expandiendo la suciedad a las que ya hemos limpiado.

Mejor a mano que a máquina. Los trenes de lavado son una opción rápida y cómoda, pero la menos indicada si quieres conseguir un acabado perfecto y conservar la pintura de tu vehículo durante más tiempo y en óptimas condiciones.

Dos cubos, mejor que uno. Utilizar un cubo con agua jabonosa para limpiar las partes que más suciedad (llantas, defensas, ruedas) y otro con agua limpia para el resto de la carrocería nos evitará dejar restos de aceite, carbonilla o tierra en la pintura. Igualmente importante es evitar lavar nuestro coche al sol, ya que el agua seca muy rápido y podría dejar manchas.

Utilizar agua tibia. Siempre que sea posible, es la mejor opción para no dañar la pintura. Además, si el coche está muy sucio se recomienda quitar el exceso de polvo, tierra o arena antes de comenzar el proceso de lavado, bien con agua o aire a presión. De esta forma evitaremos los antiestéticos arañazos en la carrocería.

Media de seda. Un remedio económico, simple y útil para sacar las salpicaduras y limpiar las incrustaciones de mosquitos e insectos de la carrocería sin dañarla, es utilizar una media de seda mojada en agua.

Utilizar productos específicos. Es bastante usual utilizar lo primero que tenemos a mano (lavavajillas, champú, jabón de manos...) y, como es fácil deducir esto es un **¡¡¡ERROR!!!** Este tipo de limpiadores pueden contener componentes agresivos para la pintura de nuestro vehículo y rallarla.

Consciente de que estos consejos e indicaciones no le librarán de la farragosa labor de limpiar su vehículo, deseo que el trabajo sea más ameno, económico y, sobre todo, más satisfactorio.



Por Francisco Belín

VINOS DE CANARIAS: LAS CARTAS SOBRE LA MESA

El vino canario no pasa desapercibido ni a propios ni a foráneos. A la particularidad de territorio, variedades de uvas autóctonas y el hecho de que los viñedos no sufrieran la devastación histórica de la filoxera, se sumó la evolución hacia la calidad y la excelencia propiciada por un más acentuado cuidado a la agricultura y la paulatina incorporación de enólogos de nuevo cuño. Estos aplican técnicas y tecnologías del momento aunque respetando modelos de nuestros antecesores. Pasen y vean algunos ejemplos de nuestras maravillas vitícolas, únicas en el mundo.



¿Sabía que se han datado cepas de la uva forastera de La Gomera hacia el año 1450? ¿Que el modo de cultivo de la vid en la zona de La Geria, en Lanzarote, es uno de los que puede considerarse heroicos, al igual que aquellos de la zona de Anaga en Tenerife? ¿Que el sistema de cordón trenzado de La Orotava no tiene parangón en ninguna parte del planeta! ¿Que Fuerteventura disfruta de su primer vino?

Estas son solo muestras indicativas de un montón de singularidades que hacen del Archipiélago una zona vitivinícola de lo más curiosa y sorprendente. También, de lo más apetecible por la escalada en referencias *Premium* que nuestros bodegueros han sabido posicionar –y afianzar– tanto en los mercados como entre los comunicadores especializados, los *influencers* y los gurús del vino, caso de Peñín y Parker.

Va siendo hora de comprender el mapa vitícola del Archipiélago, que pivota sobre once denominaciones de origen. Las de Tenerife (Tacoronte-Acentejo, La Orotava, Güímar, Ycoden Daute Isora y Abona), más Lanzarote, La Gomera, El Hierro, La Palma y Gran Canaria. A estas se ha sumado la DOP Islas Canarias recientemente.

-

Va siendo hora de comprender el mapa vitícola del Archipiélago, que pivota sobre once denominaciones de origen

-

Visualicemos Tenerife en particular: un farallón en el Atlántico y el Teide como parapeto natural dentro de ella; pensemos en 26.000 hectáreas de bosque, vientos Alisios, climatología en la

que también entran en juego las bajas temperaturas... Se dan unas características que inciden necesariamente en elaboraciones vitícolas diferenciadas.

Para qué decir, dentro de los sistemas de cultivo, de ese enigmático cultivo de cordón trenzado del que puede decir, y mucho, el bodeguero Agustín García Farrais (Tajinaste), en el que la orografía del Valle de La Orotava impone el diseño.

Asombra profundamente contemplar estos viñedos que no existen en sitios remotos, en Hawái o Nueva Zelanda. Resulta que están aquí, en Canarias, en Tenerife, donde se cuida esta formidable y meticulosa labor agrícola de trenzas –en el aspecto más literal de la palabra– que se practica con los sarmientos de la parra.

Como se puede figurar el lector, exige un detallado trabajo artesanal, en todas sus etapas, desde la poda a la vendimia. Están a pie franco y la singularidad del *terroir* hace del cordón trenzado una tarea casi ímproba, como de joyero de la vid.

Se da la circunstancia de que, de esta forma, los sarmientos son movibles y el aprovechamiento del terreno es más versátil. Antaño, en esta comarca se sobreexplotaba la viña para obtener mayor cantidad de uva, pero ya este auténtico diseño de la naturaleza se dedica a la obtención de vinos de alta calidad. Caldos que bien conocen en El gusto por el vino, empresa de distribución especializada que este año ha sido finalista de la segunda edición de los *International Wine Challenge Merchand Awards Spain 2017*, galardones que premian la labor de aquellos profesionales que contribuyen a acercar al consumidor el vino en sus múltiples facetas.

Continúa en página 122



TALLERES

YOGA

PINTURA

MARIDAJES

RUTA
DEL VINO

HUMOR

MALVASÍA

DEL 6 AL 12 DE NOVIEMBRE 2017

WWW.SEMANAMALVASIA.COM

SEMANA DEL VINO DE LANZAROTE



www.dolanzarote.com

VINOS DE TENERIFE, LA FUERZA DE SER LÍDERES

En 1947 está datada la plantación de las primeras viñas en Tenerife, a cargo del portugués Fernando de Castro. Cuando Shakespeare hablaba del vino canario lo hacía refiriéndose al dulce malvasía que se producía en Tenerife (estos célebres vinos conocidos como *Canary Sack*, de color dorado e intenso aroma), y que aún hoy puede degustarse, acompañados de una buena tabla de quesos de la tierra o dulces artesanales.

Con muchísima diferencia, esta isla lidera la producción de vinos en Canarias. Tacoronte-Acentejo fue la primera denominación de origen en la isla (1985). Ahora hay cuatro más: Abona, Güímar, La Orotava e Ycoden-Deute-Isora, con más de 200 referencias (y siguen creciendo) que copan cada semana un reconocimiento local, nacional o internacional y son habituales en las mesas de restaurantes de medio mundo.

Hay vinos de Tenerife en los restaurantes más prestigiosos del mundo, como *Cinco By Paco Pérez* (Berlín, una estrella Michelin), en Las Vegas, en *El Beso*, espacio de Eva Longoria. No faltan en referencias en la carta del *B&G Oyster* de Boston o en la del *Pall Mall 67* londinense. En unas jornadas en EEUU, René Redzepi –del *Noma*, Copenhague, tres Estrellas Michelin- ofreció algunas marcas de la Isla, como el *Celler* de Can Roca (Gerona).

El mediático y reconocido chef José Andrés sirvió un vino tinto de Taganana del enólogo Roberto Santana que conquistó al matrimonio Obama y el cantante Marc Anthony ofreció vino de Tenerife a su entonces pareja, la actriz y cantante Jenifer López.



LLENOS DE VOLCÁN

de fuerza y pasión, que no dejan indiferente.



Valle de Güímar Abona Sta. Catalina de Abona

Yardea Doste Boca Valle de la Orotava



**Vinos de
Tenerife**
TODO LO QUE SOMOS

www.tenerifewine.info

Artífice, homenaje a los viticultores tinerfeños

“Mis vinos pretenden ser un fiel reflejo de la variedad y de la zona vitícola, y de quién lo hace; el elaborador simplemente –como si fuera poca cosa- tiene que ser quien guía el camino para que eso pase, pues en caso contrario estamos reflejando algo que no es cierto. En mi labor personal trato de no maquillar nada; quizás no sean los mejores vinos, o vinificaciones perfectas, pero de lo que no pueden tacharme es que no reflejen el lugar, la variedad y la añada”.

Así se expresa Borja Pérez, uno de los enólogos (forjadores de los Vinos de Tenerife, en este caso de DO Ycoden-Daute-Isora, que ha constituido una de las revelaciones de los últimos años en el panorama vitivinícola nacional e internacional). Artífice Listán Blanco Fermentado en Barrica, Artífice Blanco Vidueños y Artífice Tinto, desde hace unos meses distribuido por Insular Canarias de Bebidas (ICB), ha recibido elogios por parte de los gurús del mundo del vino, como es el caso de la Guía Peñín. El tinto, 90 puntos; el listán blanco, 89 y el vidueños otros 90 puntos, esta referencia con un ensamblaje de albillo criollo, gual, marmajuelo y listán blanco.

Pérez, también autor del Ignios (vinificación de alta gama), propulsó un proyecto que ha evolucionado hasta copar los máximos grados de excelencia, teniendo como punto de partida el homenaje que el bodeguero ha querido rendir “a todos aquellos agricultores que hicieron del campo su forma de vida y que, gracias a su trabajo, se ha forjado y mantenido la tradición de Canarias”.

Salta a la vista que en el sector existe gran fragmentación y diversidad entre unas Islas y otras, también entre comar-



cas. Sin embargo, existe un denominador común en los últimos tiempos: la ambición hacia la mejora en calidades y reforzar vinificaciones con unas credenciales que únicamente puede aportar el suelo volcánico y las características climatológicas (microclimas) de cada zona, en algunos casos con la influencia del Atlántico.

Lanzarote, por ejemplo, constituye un particular paradigma de plástica paisajística y esfuerzo en cada hoyo en el que se multiplica paciente y extraordinaria la malvasía volcánica, que hunde sus raíces en los sustratos de un *terroir* inimaginable y que conforma ese conjunto enigmático del paisaje lunar que es La Geria. Germán López Figueras (patriarca y propietario de Rubicón) es contundente al respecto: “Quien vea este trabajo ímprobo frente a los elementos,

FESTIVAL



ENO GASTRONÓMICO

TASTING LANZAROTE FOOD&WINE FESTIVAL

25-26/NOV'17
VILLA DE TEGUISE
#FestivalSaboreaLZT



¡VEN A DISFRUTAR DE LOS MEJORES SABORES DE LANZAROTE!
Sab. de 10:30 a 20:00h
Dom. de 10:30 a 16:00h



CON *Ángel León*
EL CHEF DEL MAR

saborealzt saborealanzarote saborealzt saborealanzarote.org #FestivalSaboreaLZT



TurismoLanzarote



a la climatología –la alta temperatura es nuestro peor enemigo-, con el cuidado prácticamente diario que se imprime a las vides, se maravillarán ante algo tan hermoso”. Desde la DO de la Isla, afirman que "Las características geográficas de Lanzarote, con una temperatura media de 22 grados todo el año, marcan una peculiar agricultura y por tanto unos vinos extraordinarios con gran personalidad. Además, el incansable trabajo de los viticultores de la Isla ha hecho que una zona devastada por erupciones volcánicas se convierta en terreno fértil para el cultivo, implantando una viticultura singular: viñedos plantados en ceniza volcánica, a modo de cono invertido y rodeados de muros de piedra volcánica."

Efectivamente, los viñedos se plantan en conos formados en el lapilli, denominado localmente picón, y protegidos adicionalmente por pequeños muros de piedra.



-

Existe un denominador común en los últimos tiempos: la ambición hacia la mejora en calidades y reforzar vinificaciones con unas credenciales que únicamente puede aportar el suelo volcánico y las características climatológica

-

Desde Vinos de Lanzarote, destacan el papel del viticultor lanzaroteño, que "excava hoyos en la capa de picón para roder así acceder a la tierra vegetal, plantado de 1 a 3 vides. Para la defensa del viento constante, construye muros de piedra, de entre 60 70 cm de altura y forma semicircular". además, resaltan que la Isla cuenta con zonas vitícolas muy diferenciadas que se enmarcan "entre los municipios de Yaiza y Tías, con la mencionada a Geria; Masdache

(entre Tías y San Bartolomé), cuyo sistema de cultivo es principalmente el de hoyos, aunque la capa de picón es de un espesor menos que la zona de la Geria; Tinajo, donde el sistema de cultivo es el de zanjas perimetrales y Ye-Lajares, de baja producción por las características del suelo".

Como se avanzaba, estudios realizados por el grupo de Investigación de Tecnología Enológica (Tenecnol) de la Universidad de Rovira il Virgili de Tarragona dan carta de naturaleza a la tesis que, hasta hace poco, se movía en el plano de la hipótesis: la conocida variedad forastera blanca junoniense (popularmente denominada forastera gomera) presenta un genoma particular que la hace diferente al resto de las que forman parte de la base de datos.

UNO DE LOS QUESOS MÁS PREMIADOS DEL MUNDO



MEJOR QUESO DE ESPAÑA 2017

GOURMETQUESOS 2017

LOS MEJORES QUESOS DE ESPAÑA

MAXORATA

GRUPO GANADEROS de FUERTEVENTURA S.L.

www.maxorata.es

MEJORES QUESOS DE ESPAÑA SALÓN GOURMETS

2017 Medalla de Platino
Mejor Queso de España
Maxorata curado pimentón

2017 Medalla de Oro
Maxorata semicurado pimentón
Maxorata curado pimentón

CONCURSO INTERNACIONAL DE QUESO PREMIOS CINCHO

2016 Oro
Maxorata semicurado pimentón
Maxorata fresco

WORLD CHEESE AWARDS

2016-17 Oro
Maxorata semicurado pimentón
Maxorata curado pimentón

2016-17 Plata
Maxorata fresco
Maxorata semicurado pimentón
Maxorata curado pimentón

2015-16 Plata
Maxorata semicurado pimentón
Maxorata curado pimentón

2014-15 Super Oro
Maxorata curado pimentón

2014-15 Oro
Maxorata semicurado pimentón

2013 Oro
Maxorata semicurado pimentón

2012 Super Oro
Maxorata tierno

2005 Mejor D.O.P. del Mundo
Quesos Pasta Prensada
Best Pressed-Paste Cheese (P.O.U.) Worldwide

WORLD CHAMPIONSHIP CHEESE CONTEST

2016 Medalla de plata
Maxorata curado pimentón

2016 Medalla de bronce
Maxorata semicurado pimentón

2014 Medalla de plata
Maxorata semicurado pimentón

2012 Medalla de oro
Maxorata semicurado pimentón

INTERNATIONAL GOAT CHEESE AWARDS

2016 Medalla de plata
Maxorata curado pimentón

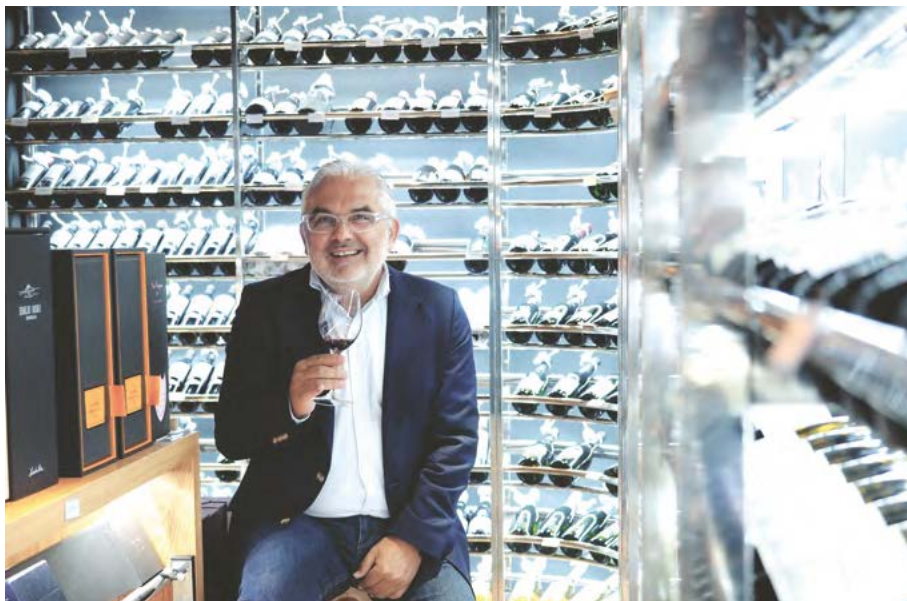
2014 Medalla de oro
Maxorata semicurado pimentón

MEJORES QUESOS ESPAÑOLES, MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

2001, 2003, 2005, 2007 y 2009

Por Raquel Álvarez

PASIÓN POR EL VINO



Más de mil referencias convierten a *El gusto por el vino* en la mayor vinoteca de Canarias y una referencia de peso en todo el país, fruto de la pasión de los empresarios Toño Armas y de su socio y primo Mario Cedres. “Al año vendemos en Canarias alrededor de las 600.000 botellas, de las cuales de alta gama son un 10% y el target medio de precio es entre 8 y 14 euros”, asegura el mismo Armas.

Actualmente, *El gusto por el vino* ofrece un catálogo de vinos procedentes de los más importantes países productores, elaboradores y embotelladores del mundo, por supuesto de España y Canarias incluidos.

Su selección de vinos internacionales incluye más de 1.000 entre vinos y destilados procedentes de Alemania, Argentina, Australia, Chile, Estados Unidos, Francia, Hungría, Italia, Nueva Zelanda, Portugal, Uruguay, entre otros países.

Además de distribuidor, vinoteca y venta online, ésta es una referencia en materia cultural, con numerosas catas, cursos, conferencias de reputados enólogos y críticos de todo el mundo que ya tienen apuntada la visita a *El gusto por el vino* como una de las referencias imprescindibles en sus agendas del año. Y su perfil oficial de Facebook es una referencia del mundo del vino, con numerosas citas para entendidos, pero también para aquellos que les gustaría iniciarse en este maravilloso mundo.

www.elgustoporelvino.com

LA MAYOR VINOTECA DE CANARIAS



LA MAYOR
VINOTECA
DE CANARIAS



C/ San Sebastián, 55
38005 SANTA CRUZ DE TENERIFE ISLAS CANARIAS



922 882 890
vinoteca@elgustoporelvino.com

RAFAEL LÓPEZ, EJEMPLO DE CALIDAD PROFESIONAL Y HUMANA



Tras veintinueve años en Binter, Rafael López Fernández dice adiós a la compañía para disfrutar de una merecida jubilación. Este ingeniero aeronáutico, del que destaca su gran calidad profesional y humana, ha sido el encargado de crear y hacer crecer Binter Technic desde el año 2008.

Rafael López ha sido sin duda uno de los pilares fundamentales para Binter y, sobre todo, para Binter Technic, empresa dedicada al mantenimiento de aviones realizando la mayor parte de las operaciones que se precisan para mantener en vuelo un avión y que ha dirigido con éxito desde su nacimiento en el 2008 y que además cuenta con un *stock* de material muy importante, realizando el diseño y fabricación de piezas así como el mantenimiento de motores.

Cuando Binter Tehcnic nació, su plantilla constaba de unas 80 personas que solo realizaban trabajo de revisiones, limitado a los aviones propios de Binter. Ahora es un equipo de aproximadamente 300 personas, a las que Rafael lleva liderando estos años, las que se encargan prácticamente de todo el trabajo que se puede hacer en los aviones ATR, siendo actualmente el taller de mantenimiento más completo del mundo en este modelo de aviones, sin olvidar que esto ha ocurrido en plena crisis.

La aerolínea Binter está muy agradecida por la función de Rafael López como impulsor de todo este engranaje, encontrando el camino por el que poder ir para

desarrollar con éxito esta empresa, algo que no sería posible sin el equipo humano que compone Binter Technic y que posee magníficos conocimientos del avión ATR junto con la labor del equipo comercial que ha sido capaz de crear una marca de calidad y eficiencia cada vez más reconocida en el mercado. Todo esto ha sido posible gracias al buen quehacer, esfuerzo, tesón, constancia y profesionalidad de Rafael.

Binter y Binter Technic recogen un legado de profesionalidad en la aviación que significa realizar los trabajos correctamente primando la seguridad y el servicio de los aviones, demostrado también que cuando un equipo trabaja unido se puede llegar a alcanzar las metas propuestas.

Rafael deja una profunda huella en todos los que han tenido el honor y el orgullo de haberse relacionado de una manera u otra con él. Su paciencia, generosidad, optimismo, rigor, profesionalidad, humanidad, simpatía... son características que han marcado al equipo que ha liderado, ayudando a quienes le han rodeado este tiempo a crecer personal y profesionalmente gracias a su asesoramiento y consejos.

Por Jezabel Artilles
Fotografía por Jugoplastika

LA AVENTURA DE LA SUPERACIÓN

Esther y Ángel son dos auténticos enamorados de la aventura, el senderismo y la superación personal. Por eso, cuando sobrepasaron los 40, decidieron relatar en su canal de YouTube sus retos deportivos. Con un enfoque sencillo y cercano, desde su canal #Claroquesepuede cuentan sus experiencias; como la vuelta al Teide en bici, su participación en Fudenas o los diferentes maratones. Valoran sobre todo nuestro servicio Puerta a puerta y les encanta ver el paisaje desde nuestros ATR. ¡Bienvenidos a bordo, aventureros!

Captura este código en tu móvil y disfruta de la entrevista completa:



ÚLTIMOS AVANCES EN NAVEGACIÓN



Binter ha presentado un nuevo avión, un ATR72 – 600 de última generación que destaca por su modernidad, versatilidad y eficacia y que incorpora uno de los sistemas de navegación más avanzados del momento.

Se trata del séptimo ATR 72 – 600 que la compañía incorpora a su flota y al que se sumarán otras dos nuevas aeronaves antes del 31 de diciembre de 2017. La adquisición de estos aviones se enmarca dentro del proceso de renovación puesto en marcha por la aerolínea en 2015 y que contempla la compra de un total de 18 aparatos del modelo de aeronave más avanzado del fabricante aeronáutico italo-francés, que continuarán llegando a Canarias de forma paulatina hasta el año 2021. De esta manera, Binter contará con una de las flotas más modernas del país, para lo que ha sido necesario una inversión de más 700 millones de euros desde que la compañía aérea fue adquirida por empresarios canarios.

El nuevo modelo ATR 72-600 tiene una capacidad de 72 asientos y cuenta con las últimas tecnologías en el campo de las herramientas de navegación asistida y los más altos estándares de confort para los pasajeros. Este tipo de aeronave es más respetuoso con el medio ambiente y puede despegar y aterrizar en pistas más cortas, lo que le permite operar en aeropuertos donde otro tipo de aviones no pueden hacerlo.

En este nuevo modelo de avión los clientes podrán disfrutar de una cabina con asientos más finos que permiten un mayor espacio. Otra de las novedades es que los compartimentos del equipaje son un 30% mayores. Además, detalles como un sistema de iluminación led mejoran el confort de los pasajeros durante el vuelo.

También aporta mejoras en el pilotaje, con una cabina que dispone de cinco pantallas digitalizadas LCD que facilitan la información a los pilotos.



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



Occidental Margaritas. Gran Canaria

BARCELÓ HOTEL GROUP

SUME PUNTOS x2

Alójese durante el mes de noviembre en esta selección de hoteles Barceló y sume el doble de puntos con su alojamiento.

Occidental Jandía Mar	175 + 175 puntos/noche
Occidental Margaritas	175 + 175 puntos/noche
Barceló Santiago	175 + 175 puntos/noche

barcelo.com
902 101 001

Validez noviembre 2017.



ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA

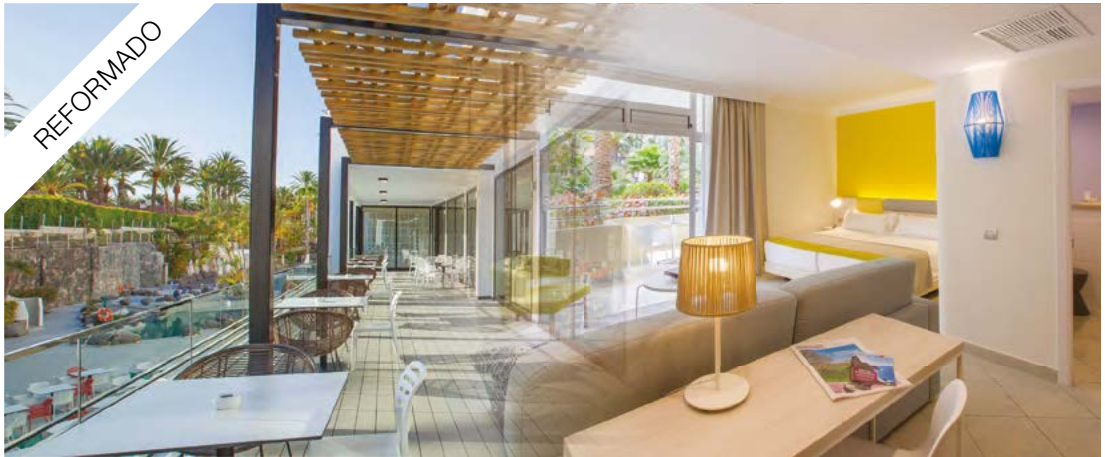
UTILICE PUNTOS DESCUENTO 15%

Aproveche la promoción de 15% descuento en utilización de puntos y alójese en la capital de Lanzarote por menos puntos.

	Antes	Ahora
Habitación doble	11.600	9.860

aghotelspa.com
+34 928 800 000

Validez noviembre 2017.



ABORA BY LOPESAN HOTELS

SUME PUNTOS x2

Le presentamos el nuevo Abora Catarina by Lopesan Hotels, hotel todo incluido y renovado completamente donde vivir una nueva experiencia orientada al ocio y la diversión en familia o con amigos. Durante el mes de noviembre disfrute de doble puntuación y sume 520 puntos/noche.

Abora Catarina by Lopesan Hotels
260 + 260 puntos/noche

lopesan.com
902 450 010

Validez noviembre 2017.



IBEROSTAR Playa Gaviotas. Fuerteventura



IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

SUME PUNTOS x2 FUERTEVENTURA

La cadena IBEROSTAR le ofrece sumar doble puntuación en los hoteles seleccionados de la isla de Fuerteventura: IBEROSTAR Playa Gaviotas Park e IBEROSTAR Playa Gaviotas.

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

iberostar.com
902 995 555

Validez noviembre 2017.

GLORIA THALASSO & HOTELS

UTILICE PUNTOS EXPERIENCIA

Vive la experiencia 5 sentidos de Gloria Palace y disfrute de 4 horas de placer saludable. Incluye: Circuito de agua de mar, baño turco, baño termal, sauna y gimnasio.

Experiencia 5 sentidos	Sume	Utilice
	100	3.250

gloriapalaceth.com
+34 928 128 505

Validez noviembre 2017.



GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL ***** GL

SUME PUNTOS x2

Presente su tarjeta BinterMás y sume hasta 1.200 puntos por noche alojándose en el Gran Hotel Atlantis Bahía Real. Un paraíso en Fuerteventura, un oasis en el Parque Natural de las Dunas de Corralejo.

Habitación doble 600 + 600 puntos/noche

atlantisbahiareal.com
+34 928 537 153

Validez noviembre 2017.

Fuerteventura

Desde

3500 + 146 €

Puntos BinterMás Por persona

+

Vuelo Hotel 4*

¡Precio final sin sorpresas!

Club Jandía Princess Resort 4*

3 días / 2 noches

Habitación doble

Todo incluido

BinterMás

Precio por persona residente en Canarias desde Tenerife Norte, en base a ocupación Doble. Válido para estancias del 01 al 21/12/17. Sujeto a disponibilidad.

Compra on-line o llama
al 922 24 81 61

Acumule y use puntos BinterMás con:

canariasviaja.com

Canariasviaja - Agencia de viajes - AV/0900094/17 - C. de la Bar. 23 - 1.ª M. - Entresujos. 38002 - S.C. de Tenerife

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

BinterMás

VUELOS



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



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



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



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 HOTEL GROUP
902 101 001
barcelo.com
Obtención: de 125 a 400 puntos



HOTEL CORDIAL MOGAN PLAYA
+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
neoxperience.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.

X EDICIÓN TRANSVULCANIA

Ofertas especiales VUELO+HOTEL ¡Compra ya!

12/05

LA PALMA

Planifica tu viaje ya y aprovecha ahora los mejores precios. Tanto si vienes solo como si quieres aprovechar y venir con tu familia y disfrutar unos días más de los encantos de la Isla Bonita, ya puedes ver on-line la oferta de paquetes para TRANSVULCANIA 2018 junto con otros servicios que harán más fácil planificar tu asistencia a la X edición.

¡Precio final!
Compra on-line



98 € Por persona residente
186 € Por persona No residente

Hotel Valle Aridane 3*
Los Llanos
3 días / 2 noches
Habitación doble
Solo alojamiento

Válido del 09 al 15/05/2018.
Vuelos desde Tenerife



330 € Por persona residente
419 € Por persona No residente

H10 Taburiente Playa 4*
Los Cancajos
7 días / 6 noches
Doble Vista Mar
Alojamiento y desayuno

Precio del 11 al 17/05/2018.
Vuelos desde Tenerife

Salidas desde todas las islas



Servicios de traslados:

- Aeropuerto-Hotel-Aeropuerto
- Recogida de dorsales
- Ruta de la carrera para los acompañantes y familiares

Más información:

<https://www.canariasviaja.com/promos/transvulcania18>



Precio por persona en base a ocupación doble, régimen y fechas indicadas. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line. Consultar resto de condiciones y salidas de todas las islas on-line.

Vuela con:

Binter

Compra on-line o llama al 922 24 81 61

canariasviaja.com

Y en tu agencia de viajes

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

180 vuelos diarios — 2,7 millones de pasajeros al año
8 destinos interinsulares — 12 destinos internacionales

Interinsulares

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

Binter Cabo Verde

Sal, Santiago, San Vicente, Boavista, Fogo, San Nicolás y Maio

Internacionales

Marrakech – *Jueves y domingos*

Agadir – *Lunes, miércoles y viernes*

El Aaiún – *Martes, jueves, viernes, sábados y domingos*

Lisboa – *Jueves y domingos*

Cabo Verde – *Martes y viernes*

Madeira – *Jueves y domingos*

Dakar – *Lunes, miércoles, jueves y viernes*

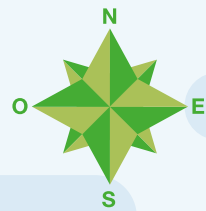
Banjul – *Sábados*

Nuakchot – *Lunes, miércoles y sábados*

Dajla – *Miércoles y sábados*

* Casablanca: *jueves y domingos de verano*

* Azores: *martes, jueves y sábados. Operado por SATA*



Actualizado a septiembre 2017



montesano

UN JAMÓN CON ESTRELLAS



Máximo Galardón

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



Síguenos en: @GrupoMontesano

www.ibericosmontesano.es





PATEK PHILIPPE
GENEVE

Nunca un Patek Philippe
es del todo suyo.

Suyo es el placer de custodiarlo
hasta la siguiente generación.

Inicie su propia tradición.



GENEVE

WATCHES  JEWELS

C.C. Boulevard Faro · 35100 Meloneras (Gran Canaria)
Tel. 928 721 283 · www.genevecompany.com

Calendario Anual Ref. 5205G