

NT

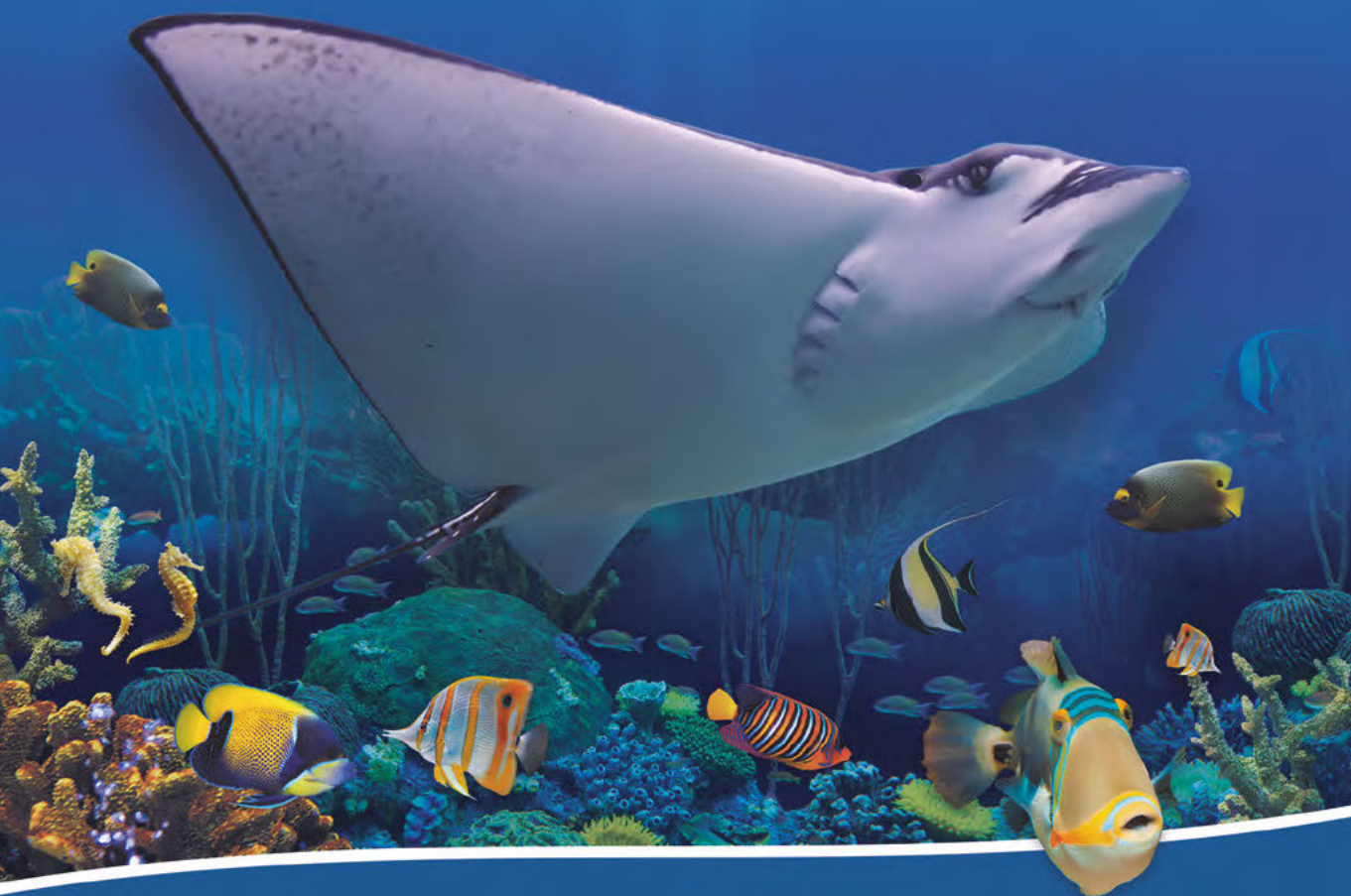
**SANTIAGO DEL TEIDE**

Coqui García Román - Viñedos en Azores - Carreteras de Cabo Verde  
Funchal - Efigenia Borges - La Veta - Paternidad  
San Patricio en La Palma - Nacho González Oramas

DISCOVER NATURE



# Poema del Mar



Descubre la mejor representación de la vida marina en Gran Canaria

Venta de entradas en taquilla o en la web  
[poema-del-mar.com](http://poema-del-mar.com)

Garantía

**LORO PARQUE**



# ORGULLOSOS DE TENER CLIENTES SATISFECHOS

Decía Walt Disney hablando de los clientes: “Hagas lo que hagas, hazlo tan bien que vuelvan y, además, traigan a sus amigos”, y eso es lo que en Binter intentamos hacer. No es una tarea fácil en un mercado global y con clientes que saben cada vez mejor lo que quieren, pero supone un reto apasionante. Para nosotros no hay mayor alegría que saber que nuestros pasajeros están satisfechos con el servicio que les prestamos y, precisamente, esos son los datos que resultan del cierre de 2017.

Los resultados de las encuestas señalan que el año pasado alcanzamos un índice de satisfacción de nuestros clientes de 8,26 puntos (sobre 10), más de dos puntos porcentuales por encima del resultado obtenido en 2016. Además, ha aumentado un 6,5% el número de pasajeros que recomendarían a sus amigos y familiares volar con Binter. Estos buenos resultados son para nosotros el mejor aliciente para seguir trabajando día a día por ofrecer un servicio excelente de transporte aéreo.

Un buen ejemplo de la mejora constante es el proceso de renovación de nuestros aviones, en el que estamos inmersos para seguir teniendo una de las flotas más modernas del mercado. El mes pasado recibimos un nuevo ATR 72-600, que nos ayudará a ofrecer una mayor comodidad y a mejorar la conectividad, y en marzo se incorporará otro nuevo aparato. Pero nuestro servicio va más allá del proceso de un vuelo. Intentamos cubrir cualquier necesidad que pueda surgir relacionada con nuestra actividad y en la que podamos contribuir a mejorar la vida de nuestros pasajeros o de la sociedad en la que vivimos.

Recientemente, un compañero que forma parte del equipo de instructores de los cursos que impartimos para ayudar a la gente a perder el miedo a volar comentaba el caso de uno de los alumnos. Esta persona llevaba más de 40 años sin salir de su isla de residencia, pero tras hacer el curso, no solo ha podido volver a volar sino que, además, está haciéndolo de forma habitual y contacta frecuentemente con el equipo de instructores para celebrar con ellos el cambio tan grande que ha conseguido dar a su vida. Y es que estos cursos, que Binter organiza cada año, tienen una efectividad superior al 90% y han logrado que muchas personas superen su miedo a volar o que, al menos, consigan hacerlo de una forma menos traumática.

Si usted tiene miedo a volar o conoce a alguien que lo padezca, le recomiendo que se informe sobre los cursos para “Volar sin miedo”, porque el resultado es asombroso. Son muy asequibles, dentro del abanico de precios que se ofrece en el mercado, ya que el objetivo de Binter no es obtener un beneficio económico, sino contribuir a mejorar la vida de las personas y prestar un servicio a la sociedad. Una vez más, ofrecer lo mejor a nuestros clientes y poner todo de nuestra parte para que estén satisfechos.

Muchas gracias por elegirnos y ¡BUEN VUELO!

Juan A. Ramsden  
Coordinador general

# STAFF

## DIRECCIÓN

Juan Manuel Pardellas · [director@barabaracomunicacion.com](mailto:director@barabaracomunicacion.com)

## REDACCIÓN

Sylvia Madero · [redaccion@barabaracomunicacion.com](mailto:redaccion@barabaracomunicacion.com)

## CORRECCIÓN

Lavadora de textos y Carlos Fuentes

## COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Leoncio González, Serena Vasconi, Antonio J. Padrón, Galo Martín, Carlos Fuentes, Soraya Cano, Álex Rosa, Juan José Ramos Melo, Francisco Belín, Addict Be Iconic, Aarón Rodríguez González, Álvaro Morales, Itahisa LE, Cristina Torres Luzón, Eduardo Cabrera, Esther Mendoza, Jesús Villanueva Jiménez, Diego Ojeda, Santiago Alemán, José Félix Hernández, Jezabel Artilles.

## DIRECCIÓN CREATIVA

great · [greatttt.com](http://greatttt.com)

## DIRECCIÓN DE ARTE

Diego García · Mariano García

## MAQUETACIÓN

Dunia Jorge

## DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

José Chiyah Álvarez

## FOTO DE PORTADA

Rocío Eslava

## FOTOGRAFÍAS

Daniel Martorell, Carlos Fuentes, Álex Rosa, Juan José Ramos Melo, Salvador Aznar, Jorge Moreno, Sergio Méndez, Rocío Eslava, Dominic Danhcke, Eduardo Cabrera, Nacho González Oramas, Jugoplastika.

## ILUSTRACIONES

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

## PUBLICIDAD

[publicidad@barabaracomunicacion.com](mailto: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](http://www.bintercanarias.com) · Facebook · Twitter · Instagram · [www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com)

NT es una producción de BARA-BARA 3.0 SL exclusiva para BINTER. BARA-BARA 3.0 S. L. Calle Puerto Escondido, 5, 6.º izda. 38002. Santa Cruz de Tenerife (922 897 517). Escríbenos a [buzon@barabaracomunicacion.com](mailto:buzon@barabaracomunicacion.com).

BINTER y BARA-BARA 3.0 S. L. 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 S. L.

## IMPRIME

Gráficas Sabater S. L.

Con la asistencia técnica de 2informática

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

HECHO EN CANARIAS

# LA MEJOR OFERTA DE OCIO DEL MUNDO ESTÁ EN TENERIFE

## LORO PARQUE (Puerto de la Cruz, Tenerife)

El Loro Parque siempre es una apuesta segura para la diversión en familia y el contacto con la naturaleza. Sus visitantes tienen la oportunidad de conocer la familia de pingüinos en Planet Penguin, deleitarse con los colores y fluorescencias del espectáculo submarino en AquaViva y descubrir cómo son los preciosos pandas rojos. Además, podrán disfrutar del *show* de las orcas y sus maravillosas piruetas.

Adquiere tu entrada en [loroparque.com](http://loroparque.com)



## SIAM PARK (Costa Adeje, Tenerife)

El mejor parque acuático del mundo por quinto año consecutivo, según TripAdvisor, es Siam Park, y es que lo tiene todo. Desde la máxima adrenalina al deslizarte por la Tower of Power hasta el absoluto relax en la playa de arena blanca, Siam Beach. La belleza del entorno lo convierte en una experiencia exótica donde podrás adentrarte en una jungla de toboganes y coger olas de hasta tres metros creadas artificialmente en The Wave Palace.

Adquiere tu entrada en [siampark.com](http://siampark.com)



## BRUNELLI'S (Puerto de la Cruz, Tenerife)

La mejor carne a este lado del Atlántico. El restaurante Brunelli's se ha convertido en el punto de encuentro obligatorio para los amantes de la carne. Situado en Punta Brava, Brunelli's está inspirado en los *steakhouses* originales de Estados Unidos y brinda una oferta de restauración donde calidad y experiencia se entremezclan de forma única. La carne pasa por un proceso de maduración de 28 días en su innovadora cámara, bajo unas condiciones de temperatura y humedad específicas que garantizan la conservación de su sabor. El horno Southbend es la joya del restaurante, capaz de alcanzar una temperatura de 800°, lo que da como resultando una carne que queda sellada por fuera y jugosa por dentro.

Disfrutarás de los mejores cortes de carne con fantásticas vistas a la costa volcánica del norte de la Isla y un excelente servicio. Así, Brunelli's Steakhouse es un sitio idóneo para deleitarse con menús personalizados en un entorno exclusivo.



## 101 BRASS BAND

Por *Sylvia Madero*  
Fotografía cedida por *101 Brass Band*

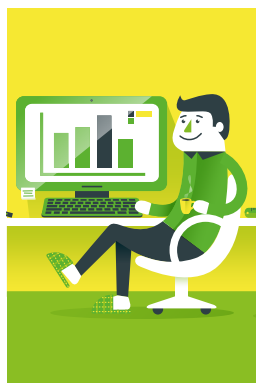
Once músicos tinerfeños de viento y percusión forman esta agrupación, que debe su nombre a la línea de guaguas que une el Puerto de la Cruz con la capital de la Isla. Con un estilo desenfadado y fresco en sus interpretaciones y al más puro estilo de las bandas de pasacalles de Nueva Orleans se han hecho con el primer premio en el Walking Street Festival dentro del Andorra Sax Fest y en dos ocasiones con el segundo premio a la mejor charanga nacional. 101 Brass Band también ha participado en grandes festivales como Mueca, en Puerto de la Cruz; Boreal, en Los Silos; Arrecife en Vivo, en Lanzarote; o Womad, en Las Palmas de Gran Canaria, entre otros, y ha colaborado con artistas de la talla de Abubukaka, Aristides Moreno, Fran Baraja, Material de Contrabando o el cantante francés Feloche.

# SUMARIO

**14**  
Coqui García Román  
Entrevista



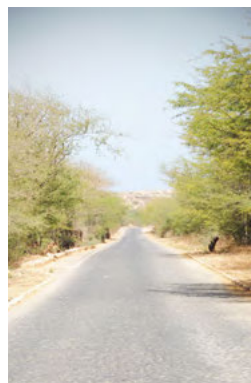
**20**  
El informe del mes  
Economía



**24**  
Azores  
Destino internacional



**30**  
Cabo Verde  
Destino internacional



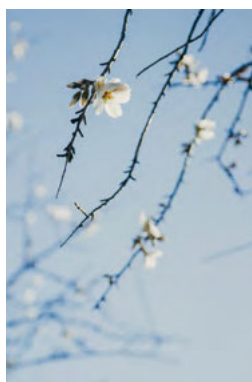
**36**  
Funchal  
Destino internacional



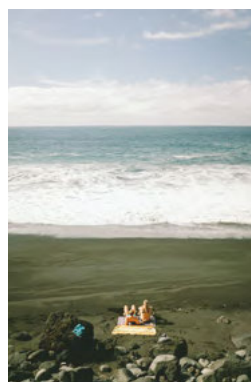
**52**  
Efigenia Borges  
El rincón de...



**56**  
Santiago del Teide  
Senderos



**62**  
La Veta  
Playas



**72**  
Paternidad  
Salud



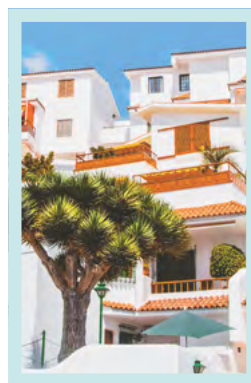
**80**  
San Patricio en La Palma  
Cultura



**98**  
Sostenibilidad y sala  
Gastronomía



**112**  
Entre vecinos  
Especial comunidades



## VIKI & LU



*Bolso y zapatos Hugo Boss.  
Suéter y pantalón Jil Sander Navy.  
Pendientes Pat's Vintage.*

A pie de calle, en Bethencourt Alfonso 33 de S/C de Tenerife, encuentra las mejores firmas de moda mujer. Más outfits en su Instagram, @vikilu\_tenerife.

## DE ESCAPADA



¿Quieres disfrutar en los próximos días de una escapada a las Islas Canarias? En RIU Hotels & Resorts te ofrecemos hasta un 20% de dto.\* en nuestros hoteles de Fuerteventura, Lanzarote, Tenerife o Gran Canaria. ¡Reserva ya en [www.riu.com](http://www.riu.com)!

*\* Descuento del 20% válido para el Hotel Riu Palmeras para estancias hasta el 31/03. Resto de hoteles de Canarias puede variar. Sujeto a disponibilidad.*

el Sabor de  
**CANARIAS**



IMPOSIBLE COMER SOLO UNA  
IRRESISTIBLES





## HIBELIA, APOSTANDO POR LA HIGIENE



Hibelia, empresa con más de 17 años dedicados al servicio de higiene para toda Canarias (legionela, control de plagas, limpieza de campanas, seguridad alimentaria, entre otros...), asistió a la feria Expocida, celebrada en Madrid el pasado febrero.

De esta manera, Hibelia sigue apostando por dar a sus clientes soluciones óptimas con la mejor relación calidad-precio. T. 928 728 474 · [www.hibelia.com](http://www.hibelia.com)

## ALOE PLUS LANZAROTE ESTRENA NUEVA PLANTACIÓN EN LA ISLA



Aloe Plus Lanzarote ha puesto en marcha una nueva plantación en Mala, en el municipio de Haría, en el norte de Lanzarote. Con esta finca, son ya cuatro los terrenos destinados al cultivo ecológico del aloe vera de Canarias. Los productos de la empresa se elaboran con la hoja del *Aloe barbadensis*, de máxima calidad, y están garantizados por la trazabilidad de la hoja, desde su recogida hasta su transformación. Más información: [www.aloepluslanzarote.com](http://www.aloepluslanzarote.com).



# ELIXA

[www.elixa.net](http://www.elixa.net)



Distribución exclusiva en Islas Canarias:  
**JP7 Hora Canaria**  
[office@jp7horacanaria.com](mailto:office@jp7horacanaria.com) [www.jp7.es](http://www.jp7.es)



## TRABAJO EN EQUIPO Y FORMACIÓN, PILARES DE FOTOEVENTI GROUP

El compromiso de FotoEventi Group no es solo con sus clientes, sino también con su equipo. Periódicamente todos los fotógrafos responsables de los hoteles de la empresa viajan para reunirse, desarrollar nuevas propuestas y adquirir conocimientos para ofrecer un servicio siempre más exclusivo y actualizado.

La compañía canaria líder en el servicio de la fotografía turística tiene claro que la inversión en la formación del personal repercutirá directamente en la calidad y satisfacción de sus empleados y de los clientes.

La innovación sigue siendo uno de los pilares fundamentales de FotoEventi Group, y el crecimiento del talento y las aptitudes de los fotógra-



fos, que demuestran día a día a los clientes de los hoteles, es la base del éxito de esta empresa.

FotoEventi Group  
T. +34 928 110 344  
[www.fotoeventigroup.com](http://www.fotoeventigroup.com)  
[info@fotoeventigroup.com](mailto:info@fotoeventigroup.com)

**SEMACA**  
CONTRACT

# Equipamiento INTEGRAL para Hostelería

Mobiliario Iluminación Tapizados Cortinas Parquet Carpintería

Mapa de los Territorios  
AFRICA OCCIDENTAL ESPAÑOLA  
ARCHIPELAGO DE CANARIAS

\* Hotel H10 Rubicon Palace, Lanzarote

Exposición/Showroom: Pol. Ind. Valle de Güimar, parc. 13, manzana XXII. 38509 Arafo, Tenerife  
Tel: 922 501 300 / 304 - [WWW.SEMACA.COM](http://WWW.SEMACA.COM)

## COMIENZO DE AÑO REPLETO DE PREMIOS PARA EL HOTEL BOTÁNICO

El Hotel Botánico\*\*\*\*GL, ubicado en el municipio de Puerto de la Cruz, en Tenerife, continúa acumulando reconocimientos internacionales que afianzan su valor como destino de excelencia.

En esta ocasión, ha recibido la noticia de que este año, 2018, recoge de nuevo el premio TUI Holly en la feria ITB de Berlín (que se celebra en este mes de marzo). El establecimiento hotelero ha obtenido también el TUI Holly Top Quality 2018 por la calidad demostrada y la satisfacción del cliente con la instalación, así como el HolidayCheck Award 2018, uno de los galardones más codiciados entre los hoteles,



basado en las opiniones de los clientes en el portal

HolidayCheck durante los últimos doce meses.

50 YEARS  
OFFERING  
OUR OWN  
METHODOLOGY

[www.aslp.org](http://www.aslp.org)

50  
Anniversary  
The  
AMERICAN  
SCHOOL  
of Las Palmas  
Established in 1967



Pedro Alfonso, vicepresidente de la Zona Especial Canaria (ZEC).

## ¿QUÉ OFRECE CANARIAS AL INVERSOR?

Cuando se promociona Canarias como destino para inversiones son muchos los que se preguntan ¿qué ofrece? Pues ocho aeropuertos con vuelos para 16 millones de turistas y más de dos millones de residentes, 26 puertos comerciales con tráfico de 34,6 millones de toneladas de mercancía y 7,4 millones de pasajeros, conexión intercontinental en fibra óptica, el proyecto D-LIX, un *hub* de conexión entre África, América y Europa, 50 satélites, la presencia de operadores clave de telefonía, un sector turístico pujante con más de 26.000 habitaciones hoteleras de cinco estrellas y 140.000 de cuatro estrellas, cuatro Parques Nacionales y siete Reservas de la Biosfera que demandan gran cantidad de ocio, servicios turísticos y empresariales... Todo ello bajo un paraguas incomparable como es el marco jurídico europeo, con plenas garantías jurídicas y fiscales a individuos y empresas.

También incentivos fiscales como el impuesto de sociedades más bajo de la UE, del 4% para empresas ZEC, deducción de hasta el 90% de los beneficios netos no distribuidos sobre la base imponible (RIC), bonificación por producción de bienes corporales del 50%, deducciones por inversiones en sectores estratégicos más ventajosas que en el resto del territorio español, múltiples exenciones en la imposición directa y un Impuesto General Indirecto Canario (IGIC) del 7%. Para el sector audiovisual, una deducción del 40% para empresas internacionales y hasta el 45% de las nacionales y ayudas para la innovación (I+D+i) de un 45% en

sectores como biotecnología, energías renovables, tecnologías de la información o plataformas logísticas.

Sin duda, las Islas tienen la oportunidad de crecer de la mano del turismo y de la diversificación de los sectores empresariales si somos capaces de convencer y atraer fondos con estas condiciones competitivas. La ZEC es una herramienta importante para la diversificación y creación de empleo y solo en 2017, autorizó a 136 empresas que se han comprometido a invertir 103 millones de euros y a crear 1.640 puestos de trabajo en el Archipiélago.

# “LA ZEC SE CONSOLIDA EN ESTE PERÍODO COMO MARCA DE INVERSIÓN”

## BEATRIZ BARRERA, SATISFECHA DE LA PROYECCIÓN ECONÓMICA DEL INCENTIVO FISCAL

### ¿Qué balance hace de estos años?

Desde mi toma de posesión (2012), mis esfuerzos se han centrado en reformar y conseguir que la ZEC sea lo que es hoy: un estímulo fiscal imbatible y necesario para consolidar Canarias como una oportunidad de inversión.

### ¿Cuáles son los aspectos destacados de la reforma?

Extender los beneficios fiscales a toda Canarias; esta medida ha desarrollado la actividad industrial, que ha crecido en número de empresas y empleo. Plena compatibilidad con otros incentivos fiscales del REF, que ha propiciado el desarrollo del sector audiovisual, cine y animación, triplicándose el número de empresas registradas. Inclusión de actividades empresariales que diversifican la economía y crean empleo de calidad, como son la reparación y mantenimiento naval, energías renovables, turismo terapéutico, sector *offshore*, parques temáticos, entre otras.

### ¿Qué retos se plantea para el futuro?

Poner a la ZEC y a Canarias en el mundo. Ser un organismo adscrito al Ministerio de Hacienda ofrece a los inversores la seguridad jurídica y económica que otorga el Estado.



Beatriz Barrera, presidenta de la Zona Especial Canaria (ZEC).

**“ES NECESARIO QUE SE TENGA ASIMILADO EN LAS EMPRESAS QUE LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL ES LA VÍA DEL ÉXITO”**



Por *Leoncio González*  
Ilustración por *Beatriz Pérez*

Doctora en Matemáticas, Coqui García dejó la investigación para ponerse manos a la obra con la innovación como herramienta estratégica. Su currículum da un poco de vértigo: MBA, máster en Álgebra por la Universidad belga de Antwerpen y recién graduada en el Programa de Desarrollo para la Dirección de Mujeres con Alto Potencial (PDMAP) de la EOI. Desde 2016 es la directora de negocios de Intech, el parque científico y tecnológico del Cabildo de Tenerife, que trabaja por conseguir una isla más competitiva. Ilusión no le falta; conocimientos y competencias, menos aún. Con todo esto tiene la vista puesta en 2030, un plazo para el que en su discurso resuena como un mantra la palabra *cambio*.

**Exactamente, ¿qué es Intech y qué se hace allí?**

Es una empresa pública del Cabildo de Tenerife y su objetivo es fomentar sectores empresariales que aún no están desarrollados; para eso damos formación, mentorización y espacios. Tenemos cuatro líneas de trabajo: la astrofísica y la sostenibilidad, las tecnologías aplicadas al turismo, la biotecnología y las tecnologías de la información y la comunicación (TIC). Trabajamos por que se instalen y emerjan en Tenerife empresas tecnológicas, tanto de aquí como de fuera, y para vertebrar proyectos de colaboración entre ellas.

**¿Cómo llega una doctora en Matemáticas a la dirección de negocios de una institución como esta?**

Mi idea desde los 14 años era el mundo de las matemáticas y, dentro de él, el de la investigación. Pero tuve la oportunidad de incorporarme a este proyecto y me subí a este tren. En el año 2016 me ascendieron a directora del área de negocios, y hasta ahora.

**¿Cómo ha sido la consolidación de este modelo?**

El Cabildo de Tenerife nos encomendó desarrollar el Plan Tenerife Innova. Pusi-

mos ejes, reunimos el sector, creamos los clústeres. En 2010 empezamos a abrir viveros de empresas. Ahora mismo tenemos un doble rol: seguimos actuando como agencia insular de innovación y atraemos empresas a nuestros enclaves.

**¿Las empresas llegan por generación espontánea o cómo es el proceso?**

Hasta antes de la crisis nos costaba bastante captar empresas, pero durante ese periodo de incertidumbre empezamos a notar más demanda de espacios; llegaron más emprendedores que venían, por ejemplo, con *apps* diseñadas pero sin nada más, sin modelo de negocio ni nada, y ahí es donde empezamos a tomar parte nosotros. Notamos ese *boom* justo con la crisis y hoy por hoy tenemos una gran demanda de espacios, hasta llegar al 98% de ocupación.

**¿Qué puede percibir una empresa tecnológica como valor para instalarse en la Isla?**

Pues, por ejemplo, que para implantar industrias basadas en la tecnología aquí no hace falta superar obstáculos de importación-exportación, porque lo que va y viene es conocimiento, y eso no pasa por la aduana. A eso hay que unir una fiscalidad considerada de las mejores de Europa.

Cuando conseguimos captar a empresas con el mínimo interés en venirse ya está todo hecho, porque con esas ventajas, más otras en las que se ha invertido, es difícil que se resistan.

### ¿Cuáles son esas otras?

Las infraestructuras tecnológicas que podemos ofrecer: desde el superordenador Teide, el segundo más potente de España; el proyecto de conectividad de Tenerife a través del cable submarino con Europa y África; las perspectivas hacia Latinoamérica; y, además, el anillo insular de telecomunicaciones.

### Parece que todo son buenas noticias...

Hasta cierto punto. A las empresas aún les cuesta introducir la innovación como estrategia. Se renuevan, porque así lo piden los tiempos, pero falta que esa innovación se incorpore a sus planes, a su ADN. En las Islas, desafortunadamente, aún estamos en el vagón de cola. Otra cosa es el posicionamiento que tenemos por los esfuerzos que hace la Administración pública para conseguir estos retos. Llama la atención que en una isla tan pequeña se dé una inversión en infraestructuras tecnológicas tan puntera.

### Vaya, ¿y a qué es debida esa reticencia?

El empresario, digamos, tradicional no se cree mucho que las TIC sean la base de la transformación que necesitamos para ser competitivos. Hay sectores en los que aún hay rechazo y que, curiosamente, son la base de nuestra economía. La resistencia solo se vencerá consiguiendo que los que vienen estén formados e informados. Por ello la formación es fundamental. Desde Intech hemos puesto en marcha programas para conseguir esta visión desde los niños hasta los adultos.

### ¿Se percibe ese cambio por algún lado?

Como docente veo que los estudiantes ya se lo creen. Lo importante es convencerlos de que a nivel empresarial, como emprendedores o como técnicos o dirigentes en puestos de responsabilidad en empresas consolidadas, también tienen que estar abiertos a nuevas herramientas.

-

***“El empresario no se cree mucho que las TIC son la base del cambio que necesitamos para ser competitivos a nivel global”***

-

**Me gustaría no tener que preguntarle esto: como mujer, ¿qué obstáculos se ha encontrado en el camino hasta llegar a aquí?**

Los obstáculos que tenemos las mujeres pasan por los cambios en la cultura de las sociedades. No es coherente que las universidades aporten datos de egresadas y de expedientes a la par, o muy superiores, entre mujeres y hombres y que luego, a la hora de acceder a puestos de dirección, estos no sean ocupados sino en un 20% por mujeres. Estoy convencida de que es un asunto relacionado con la cultura. Ahí los medios de comunicación tienen un papel fundamental. La publicidad y la forma de asignar roles en los medios es totalmente sesgada. Yo no creo en la discriminación positiva, creo que la estrategia consiste en hacerse fuerte por el propio valor y difundir esa fortaleza. Hay que normalizar la figura de la mujer en la dirección o al frente de proyectos de investigación. No se trata de hombres o mujeres, sino de personas formadas y capaces para acometer responsabilidades.



## ESSENZIALE

Revestimiento de pasta blanca rectificado 40X120 cm

*"Blanco" es el santo y seña. Tres superficies y expresiones decorativas diferentes. Una colección versátil, ideal para brindar distintas interpretaciones de los espacios habitables de nuestro hogar. La luminosidad como símbolo de elegancia."*

*"Apostamos por la luminosidad y la elegancia con nuestras series de cerámicas de 40x120 cm de colores claros. Para que tu nuevo baño gane en amplitud gracias a luz generada por los diferentes materiales de alta calidad"*

## EXPRESSION

Revestimiento de pasta blanca rectificado 40X120 cm

*"Para el desarrollo de esta serie hemos empleado chapas industriales a las que hemos dado tratamientos finales contra la oxidación y la corrosión para obtener el resultado deseado. Con ella podemos revestir ambientes y estancias minimalistas."*

## CALACATTA

Revestimiento de pasta blanca rectificado 40X120 cm

*"Es un mármol que contiene una base muy blanca que le da mucha luminosidad, tiene pocas sombras y está acompañado de unas piezas con vetas muy integradas y otras más definidas, refleja el lujo y la elegancia."*

 **AGUIAR**  
C a l i d a d   d e   h o g a r

Las Palmas de Gran Canaria. C/Diego Vega Sarmiento,53/ Polígono Industrial Miller Bajo.

Web [www.aguiar.es](http://www.aguiar.es) Correo [aguiar@aguiar.es](mailto:aguiar@aguiar.es) Teléfono 928427870

\*Sujeto a la aprobación de la entidad financiera. Consultar modalidades de financiación en nuestra tienda

Por Serena Vasconi\*

# TURISMO E INNOVACIÓN EN CANARIAS

## LA TRANSFORMACIÓN DEL SECTOR

Las Islas Canarias están pasando por un momento muy dulce como destino turístico y esto puede llevar a algunos a dormirse en los laureles. Debemos aprovechar esta oportunidad; es el momento de mejorar la propia oferta de valor y fortalecer la relación con los clientes, cada vez más exigentes e impacientes debido a la tecnología, que ha irrumpido en sus vidas, por lo que esperan una gratificación instantánea, ya sea encontrando un taxi con Uber o una película con Netflix. Los turistas necesitan satisfacción inmediata, no tienen ni tiempo ni dinero para experimentar con operadores del sector turístico que no ofrezcan la mejor experiencia a lo largo de todo el *Customer Journey*, desde el proceso de reserva hasta la relación después de las vacaciones, pasando por la estancia.

Las empresas de turismo han de jugar un papel principal en la transformación del sector turístico canario; los operadores necesitan promover la profesionalización de sus equipos de trabajo y estar preparados para relacionarse con este turista más exigente. La tecnología ofrece grandes oportunidades, pero al final el trato interpersonal es el aspecto más importante de la experiencia de viaje. La formación es indispensable para que los operadores tengan conocimientos y aptitudes que les permitan ofrecer experiencias auténticas y únicas.

Para llegar al nuevo turista hay que comprender en profundidad sus necesidades y entender los nuevos patrones de comportamiento. Lo primero que hay que tener en cuenta es el cambio del paradigma: hoy en día el turista es una persona hiperconectada y multidispositivo, por lo

que uno de los factores que más tiene en cuenta, además de la relación interpersonal, es el disponer de una plataforma con la que estar conectado con el hotel o la empresa turística. Además, los turistas están mejor informados que nunca, tienen acceso permanente a la información desde su mano y toman decisiones más inteligentes que resultan en mayor satisfacción personal. Ahora es el turista quien manda (búsqueda y elección de viajes, selección de productos y servicios, autoplanificación de viaje, comunicación y valoración de la experiencia, etc.), tiene más opciones y espera soluciones cada vez más personalizadas. Todo esto exige que el sector turístico se replantee la forma en que se relaciona con su cliente: necesita crear mayor valor y entregarlo de manera mejor, aprovechando las oportunidades que la tecnología ofrece.

[www.thevalley.es](http://www.thevalley.es)  
[canarias@thevalley.es](mailto:canarias@thevalley.es)

\* Directora Programa Superior en Digital Business Marketing The Valley & Innovation Strategist and partner en The Thinking Forward Lab.

# ¿HAS PENSADO EN LAS OPORTUNIDADES QUE TE OFRECE EL MUNDO DIGITAL?

Da un salto en tu carrera profesional

CONOCE NUESTROS PROGRAMAS EN GRAN CANARIA Y TENERIFE

Programa Superior en Digital Business & Marketing

150 h.  
presenciales

Programa de Alta Dirección en Digital Business

110 h.  
presenciales

Programa Superior en Digitalización de RR. HH.

50 h.  
presenciales

Programa Superior en Turismo Digital Smart Traveller

150 h.  
presenciales

# EL FUTURO



# ES AHORA

Por Antonio J. Padrón\*  
Ilustración por Ilustre Mario

# LA HORA DE LOS JÓVENES EMPRESARIOS

¿Novedad? ¿Moda? Déjenme decirles que los emprendedores no son algo nuevo, son ese tipo de personas inquietas, pensativas y constantes que desde los primeros compases de la historia no han cesado de hacer una cosa: concebir proyectos y hacerlos realidad.

Los emprendedores son, quizás, la pieza fundamental de todo movimiento, acción o reacción, son la primera piedra que se coloca para construir cualquier cosa. Son las ideas, la ilusión, las ganas, la creación de equipos y de valor añadido.

\* Secretario general de AJE Canarias (Asociación de Jóvenes Empresarios).

### **El comercio en Canarias se consolida**

Según datos oficiales del Instituto Nacional de Estadística, analizando la variación anual de las ventas y la evolución del comercio minorista, se detecta un crecimiento interanual del 3,4% en Canarias respecto al 2,9% a nivel de España.

Con estas premisas, ¿cómo no vamos a tener que apostar por el talento y los emprendedores en las Islas? Tenemos que descubrir nuevas fórmulas para generar e incentivar talento.

### **Emprender es el camino; los jóvenes, el futuro**

La RAE define la palabra *emprendedor* de la siguiente manera: “Que emprende con resolución acciones o empresas innovadoras”. Iría, si me lo permiten, un pasito más allá, haciendo aterrizar el concepto sobre la realidad del día a día: un emprendedor no es solo un empresario; es persona, es sacrificio, es compañero y, lo más importante para los que le rodean, es creador de riqueza y empleo.

Si algo por fin está valorando esta sociedad a día de hoy es la juventud. Hemos comprendido que emprender no entiende ni de dinero ni de edades, solo de ganas e ilusión. También hemos aprendido que no hay que menospreciar a una persona

porque sea joven (y aquí me incluyo como afectado), y esa persona tampoco es peor que nadie, porque puede estar perfectamente a la altura de cualquier empresario por poca edad que tenga. Y si existen profesionales con gran experiencia, si estos son inteligentes, deberán ver al joven emprendedor como un aliado para adaptar su negocio a los nuevos mercados y nunca como un enemigo.

### **Premio al talento joven**

¿Y entonces? ¿Qué tenemos que hacer?: apoyarlos y animarlos para que existan más personas como ellos.

Para premiar todo este talento y pasión de los jóvenes emprendedores, el próximo 12 de abril se concederán en Las Palmas de Gran Canaria los Premios AJE Canarias Jóvenes Empresarios 2018. Ya han abierto su convocatoria de recepción de candidaturas en [www.ajecanarias.com](http://www.ajecanarias.com) y buscan identificar esos pequeños héroes en la sombra, los nuevos nidos de negocio que afloran en nuestras islas y ¿por qué no? dar a conocer historias de esfuerzo y superación empresarial que enamoran a cualquiera.

Me gustaría que tras este texto te quedara claro solo un concepto: los jóvenes son el futuro y el futuro es ahora. Buen vuelo.

# TU NUEVO DIRECTOR DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES



**Porque no todo el mundo vale.**

En Dreamteam somos expertos en selección y headhunting de directivos y mandos intermedios en Canarias.

**Dreamteam**  
EXECUTIVE SEARCH

[dream-team.es](http://dream-team.es)









Por Galo Martín  
Fotografías por Daniel Martorell

## VIDA BAJO LAS PIEDRAS

En una franja de territorio muy cerca de la costa, con una altitud que no supera los cien metros y comprendida entre el Lajido da Criação Velha y el de Santa Luzia, se concentran miles de pequeños *currais* de viña. Corrales que delatan la tradición y el empeño por el cultivo de la vid. Precisamente aquí, en la isla de Pico, un lugar aislado en medio del océano, en el que la tierra es pobre y está requemada; donde subsistir es una hazaña.

Desde el siglo XV, con mucho esfuerzo e ingenio, los habitantes de esta isla negra cultivan vides e higueras en rocas volcánicas dentro de unos corrales denominados *currais*. De las parras plantadas en este singular terruño crecen uvas que dan un vino fresco, mineralizado y salino. En 2004 la Unesco declaró Patrimonio de la Humanidad ochocientas hectáreas de estos viñedos enrejados y cultivados sobre campos de lava.

Los 250.000 litros anuales de vino con Denominación de Origen Protegida (Pico) son una proeza y una cabezonería de esos isleños que hacen las veces de ingenieros,

artesanos y agricultores, para así convertir ese basalto que escupió el volcán Pico (2.351 metros) y cubrió la superficie en un suelo fértil. Tan bien lo hicieron que hubo un tiempo en el que Pico era conocida como “la madre del vino”. Dicha bebida fermentada fue el motor económico de la isla hasta mediados del siglo XIX. Entonces apareció una plaga de filoxeras que echó a perder la cosecha y empujó a muchos lugareños a emigrar a Estados Unidos. Aquella fuga hizo que las viñas quedasen desatendidas y abandonadas. Lo que no pudieron hacer la lava, el sol, el viento, el salitre y el rocío del mar lo hizo un insecto.

El material de construcción de estos muros es la piedra. Las mismas manos que levantan los *currais* son las que después realizan la vendimia, trabajo manual que comienza en junio, cuando llegan los vendimiadores de afuera (de otras islas de Azores, de Cabo Verde y de Brasil), y termina en septiembre, cuando se cortan los racimos de uva en jornadas de 11 a 20 horas.

Los muros, como decíamos, los levanta el propio agricultor, con su sudor e imaginación. Él selecciona y coge del suelo las piedras y las coloca unas encima de otras. Están encajadas de tal manera que en caso de que la tierra se mueva la estructura lo haga con ella. Recuerden que también decíamos que eran ingenieros...

Cada corral tiene una superficie de entre nueve y doce metros cuadrados, en los que se plantan cuatro o cinco parras. De altura no superan el metro y medio: si lo hicieran, los rayos del sol no alcanzarían la uva, que se pudriría; y si fueran más bajos, maduraría antes y se malograría la cosecha. La piedra negra que las protege (también del viento y del mar) durante el día absorbe el calor y por la noche lo desprende, lo que explica la riqueza en azúcares del mosto.

En cuanto a su forma, los *currais* cuadrados o rectangulares son los que albergan la vid, mientras que los semicirculares son los que acogen la higuera. En estos últimos hay más espacio entre las piedras para dejar correr el aire y que así los frutos no se pierdan. De los higos fermentados se extrae un tipo de aguardiente que se añade al mosto para darle mayor graduación, cuerpo y sabor al vino.



Los vinos de Pico se exportan en cantidades reducidas a varios países de Europa, Japón, Angola y Estados Unidos, y la actividad ya se hizo antes, como así lo testimonian las *rilheiras*, huellas de las ruedas de los carros tirados por bueyes en la lava. En ellos se transportaban las pipas de vino hasta unas rampas hechas en la roca (*rolas pipas*) que facilitaban la descarga en los barcos. La operación se hacía por la noche, aprovechando la marea alta y clandestinamente, para evitar el pago de los aranceles.

Lo que sí podemos contemplar hoy desde el molino de Frades (en Criação Velha) es la malla de corrales de viña y entender lo que hizo el hombre en este lugar: cambiar las piedras de sitio para convertir la aridez en vida.

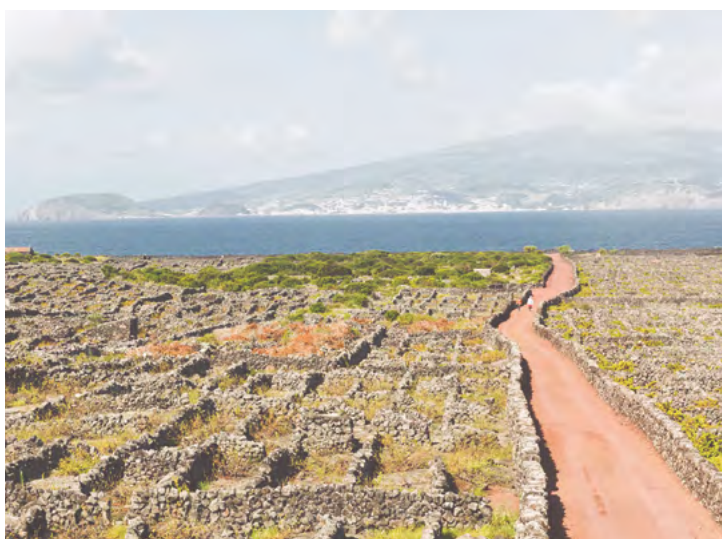


### Para saber más

\_La isla de Pico es una de las nuevas que conforman el archipiélago de Azores. Lo más habitual es llegar a Pico en barco procedentes de la vecina isla de Faial, en una travesía que no llega a una hora.

\_En el Lajido de Santa Luzia, el Centro de Interpretación del Paisaje Cultural de la Viña de la Isla de Pico cuenta con un museo que exhibe objetos e información relacionada con la cultura del vino.

\_Su cooperativa vitivinícola ([www.picowines.net](http://www.picowines.net)) organiza recorridos por las viñas y catas para degustar sus vinos.



### CÓMO LLEGAR

Con dos vuelos directos semanales –martes y sábados a partir del 21 de marzo– desde Gran Canaria (dos horas y 55 minutos de duración) y conexiones desde el resto de islas, este archipiélago impacta a todo el que lo visita por primera vez por su extraordinaria belleza natural y paisajística.

### DÓNDE ALOJARSE

Azores ofrece hoteles acogedores y con detalles de la tradición de las islas, en lugares emblemáticos, y nuevos establecimientos de diseño.

**Hotel Sao Miguel Park:** ideal para unas vacaciones en familia por la amplitud de sus habitaciones y muy céntrico.

**Hotel Marina Atlántico:** con vistas al mar y la bahía de Ponta Delgada.

**Hotel Terra Nostra Garden:** el más premiado de los hoteles con encanto de Azores, de estilo *art déco*, con una laguna de aguas termales y *jacuzzis* naturales entre frondosos jardines. ¡Alojarse aquí es una experiencia única!

**Hotel Azor 5\* y Furnas Boutique Hotel:** ambos de la cadena Discovery Portugal, sorprenden por su novedoso concepto y singularidad.



### QUÉ COMER

Descubre sabrosas propuestas gastronómicas a muy buen precio –con productos de calidad– e influencia de sabores de todos los rincones del mundo. Destacan pescados y mariscos, pero no hay que dejar de saborear su excelente carne.

**A Tasca:** muy popular y con excelente ambiente.

¡Prueba el atún con sésamo y pulpo!

**Cais 20:** para degustar su excelente cataplana de cherne para dos.

**Restaurante del Hotel Terra Nostra Garden:** disfruta de su famoso cocido de furnas.

**Aviao:** una casa de comidas –la tradicional *casa de pasto*–, con pescado fresco a muy buen precio.

Prueba el tradicional pulpo al vino tinto.

### NO TE PUEDES PERDER

Recorrer las calles del casco antiguo de Ponta Delgada –con su característico empedrado blanco y negro–, sus casas solariegas y palacios de estilos barroco y neoclásico.

En verano podrás darte un baño en el islote de Vila Franca do Campo –Reserva Natural–, a casi un kilómetro de la costa, con espectacular bahía en su interior.

Visita el Parque Terra Nostra, uno de los más bellos jardines de Europa, con una piscina de aguas termales y más de 2.000 especies de árboles.

Más información

[www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com) y [canariasviaja.com](http://canariasviaja.com)

# Escápate a las islas portuguesas Madeira y Azores



2 islas en un solo viaje  
Porto Santo + Madeira

8 días / 7 noches  
desde 570 € p.p.



¡Búscalo en la sección Multidestino!

## Madeira

Desde Tenerife  
The Marketplace Apartments  
5 días / 4 noches  
Apartamento  
Solo alojamiento

Desde  
**348 €**  
por persona  
5 días

### Promoción:

- 4x3 noches (para estancias de marzo a junio)
- Niños gratis
- Detalle de bienvenida
- Pack desayuno

Precio del 11 al 15/03/18

✈ Jueves y domingos

## Azores

Desde Gran Canaria  
Pestana Bahia Praia Nature  
& Beach Resort 4\*  
4 días / 3 noches  
Deluxe Vista Mar  
Alojamiento y desayuno

### Promoción:

- Niños gratis (acompañado por 2 adultos)
- Transfer Hotel - Ponta Delgada

Precio de 12 al 15/05/18

✈ Martes y sábados



Desde  
**472 €**  
por persona  
4 días

Por Carlos Fuentes

# ENTRE ADOQUINES



Antes que el asfalto estaban las piedras. Talladas a mano, una a una, con formas de cubos imperfectos. Por herencia árabe se las llamó adoquines. Siempre parecidos, pero nunca iguales. Estas piedras de basalto negro han pavimentado durante siglos las carreteras más populares del archipiélago de Cabo Verde, donde todavía hoy es posible recorrer avenidas, calles y plazas recubiertas con adoquines de época.





“Los viajes son los viajeros. Lo que vemos no es lo que vemos, sino lo que somos”, dejó escrito Fernando Pessoa, padre *flâneur* de Lisboa. A tres mil kilómetros, una de las colinas que dominan la bahía de Praia, en la isla de Santiago, capital nacional de Cabo Verde, lleva por nombre Terra Branca y pese a su triste aspecto es un cruce de caminos histórico que enlaza con la antigua capital de Cidade Velha. Terra Branca, tierra blanca, porque el suelo es claro, de arena blanquecina. Algo excepcional en unas islas que todavía conservan un buen número de carreteras, calles y plazas pavimentadas con adoquines de basalto negro.

Las calles son sus historias, historias de pueblo, y lo que poco a poco se va convirtiendo en una red de vías modernas recién asfaltadas antes fue un álbum social de estampas del pasado. Incluso en los lugares que actualmente lucen remozados y, factura del progreso, sin apenas identidad que los distinga unos de otros. En la ciudad de Praia, como en otros

tantos sitios con historias de siglos, las huellas de su diseño antiguo laten aún en calles y plazas como las del barrio Achada de Santo Antonio, uno de los balcones sobre las playas de la capital caboverdiana, con su pintoresca parroquia azul añil. Buen lugar de paso para comenzar a recorrer algunas de las carreteras más populares de la isla de Santiago.

Desde Plateau, el barrio administrativo y comercial de Praia, vertebrado por la avenida Amílcar Cabral (asfaltada ya hace años, pero creada en el siglo XV para almacenar munición contra los ataques piratas), un paseo por los adoquines viejos de Cabo Verde puede arrancar en la carretera que conduce a la antigua Cidade Velha. La añeja capital, el lugar donde empezó todo. Con sus callejones empedrados en la Rua Banana, sus casas antiguas de piedras volcánicas, ese coloso tallado en piedra que es el fuerte de San Felipe y la iglesia de Nuestra Señora del Rosario, que no es una parroquia cualquiera. Construida en 1495, fue el primer edificio de uso religioso que los colonos levantaron fuera de Portugal.

-

***Antes el visitante ha pasado por kilómetros de carretera pavimentada con adoquines, uno a uno, como los que todavía cubren la ciudad de Assomada***

-

Antes el visitante ha pasado por kilómetros de carretera pavimentada con adoquines, uno a uno, como los que todavía cubren otra ciudad de huellas antiguas. Situada en el centro de la isla de Santiago, a la distancia y la altura sobre el mar suficientes para que se pueda sentir fresco en estas islas de calor, Assomada atesora un corazón urbano en el

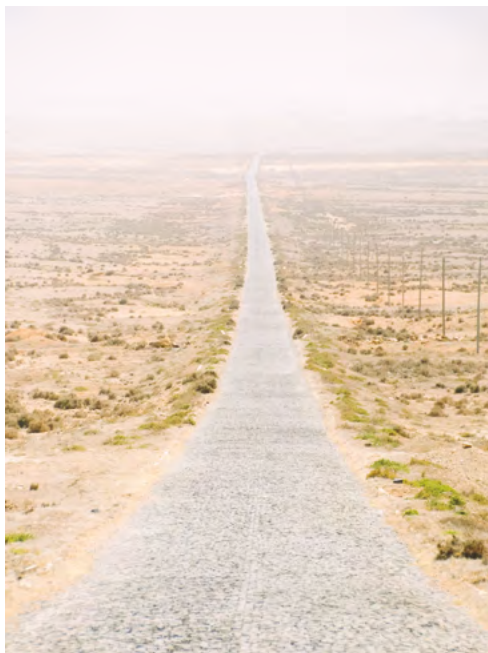


que el asfalto es la excepción. Aquí, entre casonas coloniales que hoy son museo y un ramillete de estilos arquitectónicos sin mucho orden ni control, las calles que cada día se convierten en un animado mercado no son aptas para la carrera ni el ajetreo. Se impone, entonces, pasear al ritmo caboverdiano, reposado y tranquilo. Entre pescaderías y vendedoras de mangos.

-

***A las puertas de un antiguo campo de destierro se extiende una avenida de dos kilómetros que ejerce de pasarela de entrada al casco viejo y puerto pesquero de Tarrafal***

-



Hora de seguir camino. Y de cambiar de isla. Para caminar las carreteras de adoquines de la vecina Bõa Vista. Si no dispone usted de vehículo de alquiler, quizás lo hará a bordo de un Hiace, esa furgoneta que hace las veces de guagua, todoterreno y feria ambulante. En la comarca norte, dos vías que suman 50 kilómetros conservan grandes tramos de pavés. Es uno de los mejores ejemplos de carreteras que mantienen la marca de lo antiguo en Bõa Vista. La ciudad de Sal Rei es la capital de la isla y la auténtica referencia urbana de la comarca norte, pero antes de llegar a su recoleta bahía, partiendo de la localidad de Fundo das Figueiras, toca sortear las suaves pendientes empedradas de esta carretera de otros tiempos. La ruta atraviesa lugares de panorámicas casi mágicas como Bofarreira (sede de uno de los equipos de fútbol profesional de la isla, el Onze Estrelas) y, por la vertiente sur, desemboca en la playa de Chaves, que alberga uno de los complejos turísticos más importantes

de toda la isla y que antes de recibir a visitantes extranjeros con ganas de sol y mar acogió una fábrica de cerámicas.

Merece la pena esperar hasta la puesta de sol en una esquina de la playa de Carlota, frente al islote de Sal Rei y los recuerdos de lo que fue el imponente fuerte del Duque de Bragança, bastión frente a los ataques piratas sufridos en 1815 y 1817, durante la época de dominación portuguesa.

-

## ISLA DE SAL

***Vuele desde 9.000 puntos y  
sume hasta 900 puntos por trayecto.***

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

***BinterMás***

-

### CÓMO LLEGAR

Binter vuela martes, viernes y domingos directo a la isla de Sal y desde allí conecta con el resto de islas. Un vuelo cómodo de poco más de dos horas y media y con menús de cortesía a bordo... ¡para que tus vacaciones en el archipiélago de Cabo Verde sean perfectas!

### DÓNDE ALOJARSE

**Hilton Cabo Verde Sal Resort 5\***: recién abierto y con espectacular ubicación; con *beach club* y centro de actividades en la playa.

**Odjo d'Agua 4\***: un hotel con encanto y literalmente sobre el mar, que además cuenta con uno de los mejores restaurantes con música en vivo.

**Hotel Morabeza 4\***: el primer hotel de la isla, de estilo colonial y con acceso directo a la mejor playa de Sal, Santa María. En su *beach club* se sirven las mejores caipiriñas.



### QUÉ COMER

El pescado fresco que llega a diario al Pontao es sin duda la estrella: garopa –un pescado blanco tipo mero–, cachoriña –un atún pequeño–, bicas –caballas–, junto con langostas, percebes y otras delicias.

**Restaurante Odjo d'Agua**: literalmente sobre el mar, con música y los mejores platos. Su tartar de atún es un *must*. ¡Son muy divertidas sus cenas barbacoa en la misma playa!

**Barrakuda o Fisherman**: son otras buenas opciones para degustar el mejor pescado fresco.

**Restaurante Le Privé**: te sorprenderá este restaurante francés, considerado el mejor de la isla, en un tranquilo jardín y con música en vivo.

### NO TE PUEDES PERDER

Una excursión en catamarán por la bahía de Santa María.

Haz snorkelling en sus aguas turquesas o atrevete con un día de buceo.

Un baño en las aguas de las Salinas o un paseo a caballo por la playa.

Una excursión en fun quad para descubrir los parajes más singulares.

Iníciate al deporte de moda en la famosa Kite Beach en octubre o noviembre con vientos aún moderados.

Más información

[www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com) y [www.canariasviaja.com](http://www.canariasviaja.com)



Una **ESCAPADA**

con **MUCHO**

**ESTILO**

Nuevo hotel en Fuerteventura

Unas vacaciones sin necesidad de horarios ni normas, a tu aire. Orientado para adultos, Sol Beach House at Meliá Fuerteventura es moderno, íntimo y con mucho estilo. El lugar donde practicar yoga o windsurf, disfrutar de nuestras bicicletas *vintage* de cortesía, deleitarse con nuestra oferta saludable y, por las noches, contemplar las estrellas bajo el sonido de la mejor música en vivo. Un ambiente *casual* y chic que libera la mente de todos nuestros huéspedes. Vívelo ahora también en las Islas Canarias.



¡MIRA NUESTRO VIDEO!

[facebook.com/SolBeachHouseFuerteventura/](https://facebook.com/SolBeachHouseFuerteventura/)

[instagram.com/solbeachhousefuerteventura/](https://instagram.com/solbeachhousefuerteventura/)



**Sol**  
beach house  
at Meliá Fuerteventura

**OFERTAS ESPECIALES PARA RESIDENTES CANARIOS**  
MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS EN [MELIA.COM](https://www.melia.com) O EN TU AGENCIA DE VIAJES



Por Soraya Cano y Álex Rosa  
Fotografías por Álex Rosa

# VINOS, BOHEMIA Y TRADICIÓN

Apenas a una hora de vuelo, la capital de Madeira nos ofrece una panoplia de opciones para disfrutar de una urbe bulliciosa y bohemia, una rica gastronomía, museos y, ya en la parte alta de la ciudad, exuberantes jardines botánicos. Es el destino perfecto para el que quiera perderse en estrechas callejuelas repletas de arte, restaurantes de pescado fresco, fado, puestos callejeros de fruta, terrazas o simplemente caminar por la avenida paralela al mar y su impresionante marina.

La mejor opción para conocerla es alojarse en uno de los hoteles en el barrio de Sé (catedral, en portugués), ya que podremos ir a pie a todos los puntos interesantes de Funchal. Para una mejor planificación de la visita, la dividiremos en tres áreas bien acotadas: Sé, Zona Velha y Monte.

## SÉ

A través de los adoquinados suelos que la recorren nos sumergimos en la parte más noble de la ciudad, la que abraza la catedral. Este edificio finalizado en 1516 sorprende por sus espectaculares techos mozárabes de madera de cedro de la isla; a pocos metros de él se encuentran las bodegas-museo de la productora de vinos más antigua e importante de Madeira: Blandy's. Aquí, y más allá del disfrute del propio edificio, existen rutas guiadas donde se explica el curioso proceso de elaboración del vino de Madeira, que concluyen con una cata de sus vinos más tradicionales.

A escasos minutos, y si somos un poco curiosos, existen dos museos de muy recomendada visita. El primero es el de Historia Natural de Funchal, con vitrinas atestadas de piezas de animales disecados y un pe-

queño acuario con especies propias de las costas de la isla. El segundo es el Museo de Arte Sacra. En su interior podemos ver desde el tesoro de la catedral y su impresionante cruz procesional de oro macizo hasta una dilatada colección de pinturas flamencas de los siglos XVI al XVIII.

Para concluir la visita nos espera el Golden Gate-Grand Café con su ambiente clásico, delicioso café y elaborada pastelería. Desde aquí, un paseo por la larga Avenida do Mar, con su puerto deportivo, siempre rebotante de embarcaciones, tiendas y puestos especializados en actividades marítimas.

Un último apunte: la primera semana de septiembre Funchal celebra su tradicional feria del vino y Sé cuenta con casetas de degustaciones y catas y espacios para la música y el ocio repartidos por todas sus calles. Muy recomendable.



## MONTE

Al ser la zona más alta de Funchal, y aunque es posible tomar guagua o taxi, para llegar a Monte lo más recomendable es utilizar el teleférico que parte desde el centro de la ciudad y disfrutar de las vistas que nos proporcionan sus acristaladas cabinas. Antes de subir no olvides visitar el mercadillo de artesanía en la misma estación del teleférico, hay productos realmente curiosos.

-

***En Monte, su Jardín Botánico nos recibe con un aroma espectacular, 35.000 metros cuadrados de extensión y más de 2.000 especies de plantas endémicas exóticas y de la isla***

-

Ya en Monte, su Jardín Botánico nos recibe con un aroma espectacular, 35.000 metros cuadrados de extensión y más de 2.000 especies de plantas endémicas y

exóticas. Aunque es público desde 1960, fue propiedad de la familia Reid a comienzos del siglo XIX y llamado jardines de la Quinta do Bom Sucesso. A pocos minutos de aquí y atravesando pequeños senderos de flores se encuentra la iglesia de Nostra Senhora do Monte, patrona de la isla. Quizá sea el lugar más destacado porque en su capilla se guardan los restos de Carlos I de Habsburgo (aquí pasó sus últimos años tras ser exiliado); hasta allí llegaremos si nos atrevemos a subir la inmensa y empinada escalera por la que se accede.

Justo en la calle anexa a la iglesia disfrutaremos de la experiencia de los *carreiros*. Estos hombres, ataviados con la ropa típica blanca y el sombrero de paja clásico, dirigen carros de madera montados en una suerte de esquís que deslizan cuesta abajo durante unos dos kilómetros para el disfrute de los turistas. Homenajean así al modo de transporte habitual desde lo alto de Funchal a la costa a mediados del siglo XIX. Si tienes ganas de diversión, no dudes en contratar uno de ellos: no defrauda.



## ZONA VELHA

Aquí destaca el Forte de São Tiago, uno de los tres fuertes que todavía se conservan en Funchal. Data del siglo XVII y fue bastión de defensa contra ataques de barcos piratas. En su interior alberga el Museo de Arte Contemporáneo, que muestra una interesante colección de obras de artistas portugueses de los años sesenta del siglo pasado. Desde el fuerte se atisba la bahía en todo su esplendor y, si queremos, podemos acceder por un pequeño caminito a la playa de piedras que lo bordea.

Nada mejor que tomar un *bolo de caco*, el pan típico de Madeira, en alguno de los puestos del Mercado dos Lavradores, donde por un precio muy económico podemos degustarlo con múltiples tipos de rellenos. La entrada de este bullicioso y colorido lugar está decorada con murales de azulejos típicos. Tres plantas separan las zonas de frutería, pescadería y flores y plantas, donde atienden simpáticas comerciantes ataviadas con el traje típico madeirense.

Al acabar la visita y probablemente cargados de bolsas llenas de fruta, atravesamos la Rua de Santa María, que se ha convertido en foco artístico y bohemio de Funchal. Suelos empedrados, casas de puertas decoradas con variopintos dibujos y pinturas, talleres y galerías de arte conforman un núcleo intelectual, divertido y fresco. Además, al final de esta arteria de la ciudad está su residencia universitaria, con lo que el ambiente está asegurado. Aquí está también la mayor oferta gastronómica, con restaurantes donde comer por muy buen precio.

## FUNCHAL

*Vuele desde 3.400 puntos y  
sume hasta 340 puntos por trayecto.*

Consulte condiciones en [bintermas.com](http://bintermas.com)  
Solicite un folleto a nuestros tripulantes de cabina de pasajeros o regístrese en [bintermas.com](http://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 directo desde Gran Canaria jueves y domingos con conexiones desde todas las islas y una duración de una hora y veinte minutos. A partir de mayo aumenta la frecuencia de los vuelos y en verano habrá conexiones diarias y dos viajes adicionales directos desde Tenerife.

El aeropuerto de Madeira está a 16 kilómetros de Funchal. Un taxi son unos 25 €; lo ideal es alquilar un coche, la mejor forma de recorrer la isla.

### DÓNDE ALOJARSE

Descubre los alojamientos singulares de Madeira-Las Quintas, hoteles con encanto en mansiones señoriales de bellísimos jardines y que cuentan con excelentes restaurantes.

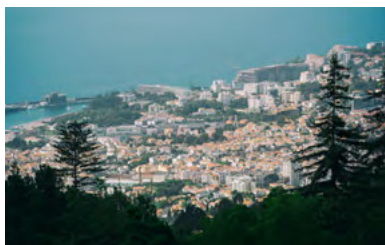
**Casa Velha do Palheiro 5\***: una quinta única, una de las propiedades más bellas de la isla, famosa por sus jardines. Campo de golf, *spa* y casa de té.

**Pestana Casino Park Ocean & Spa Hotel 5\***: céntrico y renovado, con magníficas vistas a la bahía de Funchal, o el Pestana CR7, un concepto más moderno en pleno puerto.

**Castanheiro Boutique Hotel**: no te vayas de allí sin disfrutar del atardecer desde su terraza, de un baño en su *infinity pool* con vistas a los tejados de Funchal y de un tratamiento eco en su *til spa*.

**Marketplace Apartamentos**: céntricos y modernos, en el corazón de Funchal.

Estas y otras ofertas con la mejor relación calidad/precio en [Canariasviaja.com](http://Canariasviaja.com)



### DÓNDE COMER

En Madeira la gastronomía forma parte de la experiencia viajera; sobre todo hay que disfrutar de los pescados frescos, el atún y el pez espada.

**Beerhouse**: restaurante en plena marina de Funchal donde degustar pescado fresco acompañado de cerveza artesanal.

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

**Centro de Diseño de Nina Andrade**: descubre el universo creativo de la conocida interiorista madeirense y disfruta de una cena en su restaurante con vistas.

**Restaurante Quinta do Furão en Santana**: espectaculares vistas a los acantilados. Lugar ideal para un almuerzo. [www.quintadofurao.com](http://www.quintadofurao.com).

### QUÉ NO TE PUEDES PERDER

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

**Teleférico de Funchal**: visita Monte y baja las colinas en los famosos “carros de mimbre” magistralmente guiados por los *carreiros*.

**Cabo Girao**: un mirador que te quitará el aliento, de camino hacia el sur de la isla.

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

Más información

[www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com) y [www.canariasviaja.com](http://www.canariasviaja.com)



Mayo y  
Junio

# Especial 5\*

Disfruta el lujo al mejor precio...



¡Oferta exclusiva residente canario!

## Tenerife

desde Gran Canaria

### Gran Meliá Palacio de Isora 5\*

3 días / 2 noches

Doble DeLuxe

Media pensión

**Incluye:**

Bebida de bienvenida

Early check in / Late check out (sujeto a disponibilidad)

Círculo de aguas (por persona)

Oferta válida del 15/04 al 28/06/18



## Lanzarote

desde Gran Canaria

### H10 Rubicón Palace 5\*

3 días / 2 noches

Habitación doble

Media pensión

**Incluye:**

Descuento especial para compras en marzo y estancias mayo-junio



## Fuerteventura

desde Tenerife

### Gran Hotel Atlantis Bahía Real 5\* GL

3 días / 2 noches

Doble Deluxe

Alojamiento y desayuno

**Incluye:**

10% de descuento para compras hasta 31/03 y estancias en mayo-junio



Coco Beach. Gran Hotel Atlantis Bahía Real 5\* GL

Precios por persona residente canario en base a ocupación doble y régimen indicados. Sujeto a disponibilidad. Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas on-line.

Vuela con

**Binter**

Compra on-line o llama al 922 24 81 61

**canariasviaja.com**

Y en tu agencia de viajes





Por Juan José Ramos Melo  
@JuanjoRamosEco

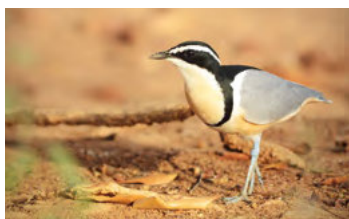
## JOYA NATURAL AFRICANA

Este casi desconocido parque nacional senegalés se ha convertido en el último refugio de la gran fauna africana en el oeste del continente. Con una extensión gigantesca, es el hogar de leones, elefantes, antílopes, chimpancés, hipopótamos y algo más de 300 especies de aves. Está formado por una gran sabana boscosa prácticamente impenetrable durante la temporada de las lluvias y queda fuera de las habituales rutas turísticas, pero no deja indiferente al viajero que llega hasta aquí.

El Parque Nacional de Niokolo Koba –declarado en 1954, durante la época colonial francesa– es el espacio protegido de mayor superficie del África occidental, con casi un millón de hectáreas. Anteriormente fue reserva de caza declarada en los años veinte del siglo XX, reserva forestal en 1951 y reserva de fauna en 1953. Definitivamente, en 1981 fue reconocido como Reserva de la Biosfera y Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco por sus indudables valores naturales.

Ubicado a algo más de 600 kilómetros al este de Dakar, el parque es atravesado por la carretera que une la ciudad de Tambacounda con la de Kedougou, capital de la región de Kolda. Está formado por una gran planicie cubierta de una frondosa sabana, de una amplia variedad de árboles y arbustos leñosos que la hacen casi impenetrable.

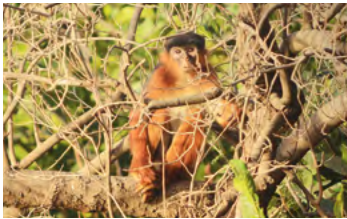
Sobresalen unas pocas colinas rocosas, donde se concentran algunas de las especies de flora y fauna más amenazadas de la región. Tres ríos de fluctuante caudal lo atraviesan, siendo el más importante de ellos el Gambia, que nace en las cordilleras húmedas de la cercana Guinea y desemboca en el Atlántico, junto a la ciudad de Banjul.



-  
***Este lugar es de obligada visita para los observadores de aves: en sus límites se han citado más de 300 especies***  
-

Se han citado más de 80 especies de mamíferos, entre ellos una gran cantidad de antílopes, kobos de agua, antílopes jeroglíficos y el más grande de todos los antílopes africanos, el raro eland gigante. Hay muchos ejemplares de jabalí verrugoso y suele ser frecuente observar grupos de ellos en todo el parque. Además, existe una importante población de búfalo africano, un auténtico acorazado de la sabana.

Aunque algo más difíciles de observar en el parque, existen poblaciones de leopardos, servales, licaones, hienas y chacales. Además, al amanecer y con algo de suerte puedes ver grupos de leones descansando al borde de la carretera que atraviesa el parque. Son una de las joyas de Niokolo Koba y símbolo del país.



Babuinos, monos verdes, monos patas y colobos rojos son fáciles de observar a lo largo de todas las zonas boscosas del parque. Al parecer, en el borde sur y en las áreas más aisladas aún sobreviven unas pocas familias del amenazado chimpancé.

Además, este lugar es de obligada visita para los observadores de aves: en sus límites se han citado más de 300 especies, entre ellas la bella grulla coronada, el gigantesco calao de sabana, el raro búho pescador y una gran cantidad de abejarucos, martines pescadores, turacos, avefrías y carracas multicolores.

Hasta hace pocos años aún habitaban jirafas, pero el efecto continuado de los cazadores furtivos ha diezmando parte de la gran fauna africana que se encontraba en este emblemático lugar. En la actualidad los esfuerzos de conservación se centran en acabar con esta lacra y en potenciar las actividades ecoturísticas como elemento dinamizador de las frágiles economías locales.

Sin lugar a dudas, Niokolo Koba no es un destino apto para viajeros convencionales. Venir hasta aquí requiere de una buena dosis de aventura y capacidad de improvisación, ya que las comodidades son limitadas y escasas. Aun así, es una de las visitas imprescindibles de Senegal.

### Información útil para visitar el Parque Nacional de Niokolo Koba

La entrada principal se encuentra en Dar Salam, aunque también puedes hacerlo desde la población de Niokolo Koba.

Dentro del parque puedes alojarte en el campamento del León, un modesto hospedaje con cabañas de caña junto al cauce de un río, o en el algo más confortable hotel del campamento de Simenti.

Para visitarlo es obligatorio hacerlo con un guía oficial y pagar una tasa de entrada por persona y vehículo.

El parque es visitable a lo largo de todo el año a pesar de que buena parte de las guías de viajes informan de que no se puede durante la estación de lluvias, de junio a octubre. La mejor época es de noviembre a abril.

Por Juan José Ramos Melo @JuanjoRamosECo

# LA LAGUNA DE KHINNIFFIS

Cuando viajas a lo largo de la carretera que une Laayouen con Agadir, a algo más de una hora de Tarfaya hay un lugar donde la vista sobre el desierto se rompe por la presencia de una gigantesca laguna costera. Un lugar único donde confluyen las arenas del Sáhara con el océano Atlántico, un auténtico paraíso para las más de 25.000 aves migratorias que llegan cada invierno desde el lejano norte. Navegar en sus aguas a bordo de una barca de pescadores tradicionales te permitirá ver de cerca centenares de flamencos, espátulas, cormoranes, charranes y miles de limícolas. En su interior las explotaciones salineras enrojecen el paisaje, dándole un aspecto aún más espectacular. Hassan es uno de esos viejos pescadores. Al navegar por la laguna nos habla con añoranza de épocas pasadas, épocas mucho más abundantes, en las que los barcos regresaban llenos de peces y los esquivos chacales merodeaban por la playa en busca de algo que echar a la boca. A pesar de ello, la antigua laguna de Naila, hoy Khinniffis, sigue siendo un lugar que no te deja indiferente.





Por Francisco Belín  
Fotografía por Salvador Aznar

## GASTRONOMÍA LLAMATIVA EN DAKAR

*Chicken au yassa, tieboudienne, maffe, toufam...* Si van a viajar a la capital senegalesa hay que saber que su cocina es de las más sugerentes de África por eso de la influencia francesa. Los platos nombrados al inicio pertenecen a un recetario que se basa en el pollo, el pescado, el arroz, las hierbas, el limón, el cacahuete... Frescura y matices criollos en ese pollo a la barbacoa con cebolla y salsa del cítrico (*chicken au yassa*), icono al igual que el *tieboudinne*, pastel de pescado con hierbas y arroz. Para colofón un *toufam*, especie de yogur diluido con agua azucarada.

Por Yeray Guedes

## MARRAKECH



Queríamos hacer algo diferente en Navidades y toda la familia hizo las maletas para ir a Marrakech. ¡La experiencia fue única! El tráfico de la ciudad fue la primera sorpresa: ordenadamente caótico o caóticamente ordenado..., nunca nos quedó claro cómo definirlo. Sumergirse en él fue algo inolvidable. La medina, el gran bazar, el magnífico hotel, la hospitalidad del pueblo marroquí, los palacios... Todo fue fundiéndose con el omnipresente olor a especias hasta crear un ambiente de irrealidad, de haber viajado en el tiempo. Repetiremos porque seis días no fueron suficientes para saciar la curiosidad que generó en nosotros la ciudad.

Por Andrés Barreto

## ISLA DE LOBOS, PARAÍSO DE LA MACARONESIA



La isla de Lobos es un paraíso natural que flota en el archipiélago canario, situada al noreste de la isla de Fuerteventura. Rodeada de aguas cristalinas procedentes del océano Atlántico, cuenta con una ruta de senderos insólitos que vale la pena recorrer para todo aquel amante de la naturaleza. Además, Lobos posee multitud de playas de arena blanca y aguas tranquilas en las cuales relajarse plenamente y disfrutar de un momento inolvidable. Y desde donde, también, poder disfrutar de una vista única tanto de la isla majorera como de la isla conejera de Lanzarote.

Envíanos a [buzon@barabara.comunicacion.com](mailto:buzon@barabara.comunicacion.com) tu experiencia en cualquiera de los destinos nacionales e internacionales a los que vuela Binter\* y optarás a un

## VIAJE A ISLA DE SAL

en colaboración con *Canariasviaja.com*

(Alojamiento en el hotel más emblemático de isla de Sal: el Odjo D'Agua. Construido sobre un pequeño promontorio donde se encuentra el faro de Vera Cruz y con gran parte de su estructura sobre el mar, el restaurante del hotel te ofrece las mejores vistas de la bahía de Santa María y el famoso Pontao).

**El ganador del premio se dará a conocer en la revista de agosto.**



# BENDITO DESCANSO

## Las Palmas de Gran Canaria

Una semana  
en la Gloria

22<sup>o</sup>  
de  
Vida

  
**Las Palmas** de Gran Canaria  
*Ciudad de mar y culturas*

LPAvisit.com



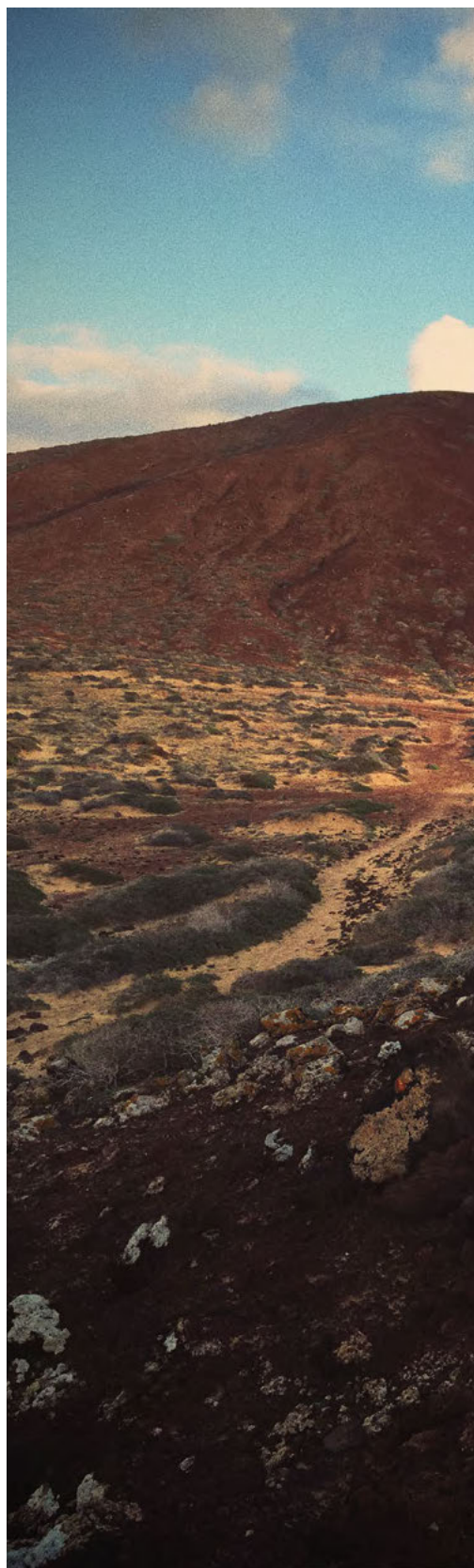
*donde  
sucede la vida*



Por *Addict Be Iconic*  
Fotografías por *Jorge Moreno*

# “EN EL INFIERNO DE LA TIERRA, EN EL LIMBO DE LA ISLA, SE ENCUENTRA EL TESORO MÁS PRECIADO”

La Graciosa es, sin preámbulos, la joya de Canarias. Sus carreteras sin asfaltar, el espíritu de sus locales y los solitarios paisajes que la acompañan son su valor y magia. Este paisaje sobrecogedor está situado justo detrás de la playa de La Francesa, un pequeño paraíso dejando atrás Caleta de Sebo y Bahía del Salado. Naturaleza salvaje y sobrecogedora.



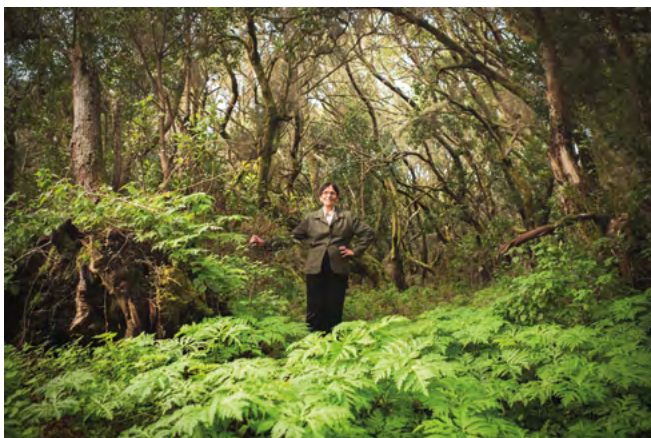


Por *Sylvia Madero*  
Fotografías por *Sergio Méndez*

## EFIGENIA BORGES



**Efigenia Borges es un referente en La Gomera. Por su labor incuestionable en pro del turismo y la hostelería al frente de su negocio en Las Hayas, o por su inagotable repertorio de historias de la Isla Colombina, conocerla es sin duda un privilegio. De su mano visitamos tres lugares que han hecho de ella la mujer acogedora y fuerte pero a la vez entrañable y singular que es.**



**Cañada del Nacidero.** Efigenia nos cuenta que siempre ha tenido una relación muy estrecha con la laurisilva. “Mi padre nos traía a mí y mis seis hermanos a esta zona del Garajonay que linda con Las Hayas a recoger hierba para los animales que teníamos en casa y pasábamos horas aquí, ya que también nos enseñó todos y cada uno de los nombres de las especies que componen este tipo de bosque”. Nos cuenta que hubo un tiempo en que vendía carbón, y era aquí donde se encontraban los hornillos para fabricarlo: “En esta cañada se cavaban zanjas donde ponían la leña de brezo cruzada, se tapaba con tierra y se dejaban dos agujeros para poder quemarla; tras unas horas se obtenía el carbón, que vendíamos por 10 pesetas en sacos de lona que reutilizábamos del azúcar y el arroz”.



**Arure.** El lugar que vio nacer a Efigenia, donde se crio y vivió hasta los 24 años, cuando el amor se cruzó en su camino y ella decidió marcharse. En esta zona donde la retratamos y se disfruta de una panorámica del caserío, afirma: “Aquí conocí a Manuel, mi marido, en un baile; fue amor a primera vista”. Sellaron su compromiso en la iglesia del pueblo y también aquí celebró el convite, en un día que recuerda con mucho cariño y añoranza: “Fue en la escuela, y mi padre estaba muy contento. Caminaba encima de las mesas diciéndole a todo el mundo lo feliz que estaba de que escogiera a mi marido, a quien conocía y dio su venia cuando le pidió mi mano durante las fiestas de Arure”.



**Las Hayas.** En este caserío de Valle Gran Rey es donde Efigenia se estableció con Manuel y regenta desde hace más de 50 años La Montaña, un restaurante y alojamiento pionero en la Isla. Y es que si algo tiene Efigenia es ser anfitriona, y de las buenas. Años entre fogones le han permitido ahora dedicarse a atender a sus clientes, que vienen hasta aquí desde numerosos lugares del planeta para degustar su famoso puchero y almogrote y deleitarse con sus historias: “Aquí dimos de comer a los que declararon el Parque Nacional de Garajonay, hace unos años a la Merkel, y recibimos a los primeros turistas que venían a Valle Gran Rey”. Afirma sonriente que estos años dedicados al turismo le han permitido aprender alemán, aunque no inglés. “Porque no me he puesto”.

# 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.enairgy.es](http://www.enairgy.es)

Por Aarón Rodríguez González  
Fotografías por Rocío Eslava

# ENTRE ALMENDROS Y VOLCANES



Cada año, los meses invernales traen consigo el espectáculo de la floración blanca de los almendros (o, como los conocemos en muchos lugares de nuestro archipiélago, “almendreros”), y nuestros campos se llenan de personas deseosas de contemplarlos y fotografiarlos. Por esa razón, este mes te proponemos un recorrido circular por uno de los mejores escenarios de Canarias para el disfrute de este soberbio espectáculo de la naturaleza: el occidental y recóndito valle de Santiago, en la isla de Tenerife.



Comenzamos a caminar en la histórica y pequeña villa, que desde el siglo XVII fue centro de un señorío feudal, cuyo primer señor fue Fernando del Hoyo. Desde su plaza, nos encaminaremos hacia la montaña de Bilma, uno de los múltiples conos volcánicos que se alinean entre Pico Viejo y el macizo de Teno, eje fundamental del crecimiento de la Isla en los últimos milenios y escenario de las más recientes erupciones volcánicas que han acontecido en Tenerife.

-

***Los blancos almendreros  
y los verdes pinos canarios  
aportan la nota de color al cuadro  
dominado por los negros, pardos  
y rojizos malpaíses***

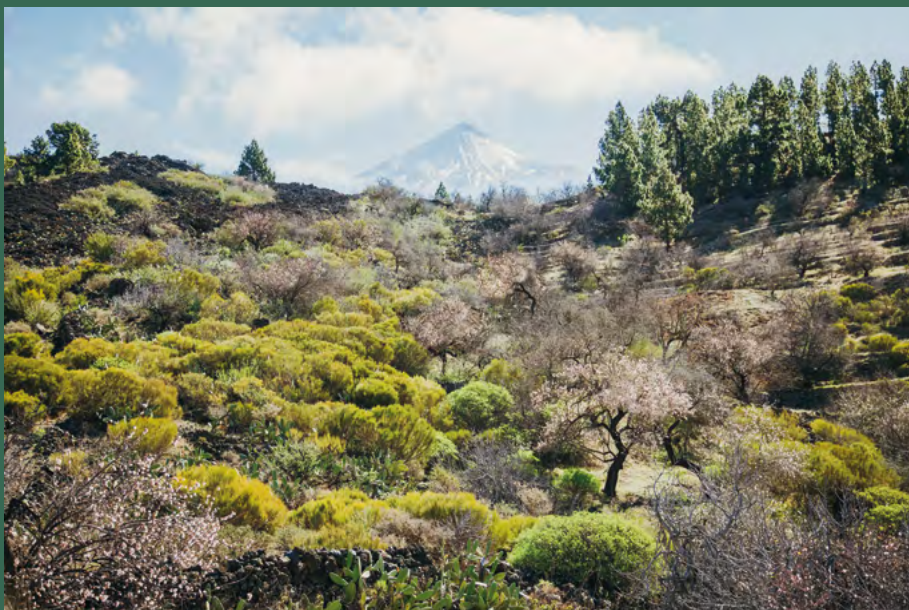
-

Tras ascender por El Arrastradero, un topónimo que alude al intenso aprovechamiento maderero de los pinares que rodeaban el valle y el transporte, por arrastre, de los inmensos troncos, atravesaremos el canal de aguas de Tamaimo y llegaremos, finalmente, a El Calvario. Aquí, punto ideal para un reparador descanso, sucedió que, en el lejano mes de noviembre de 1909, se detuvieron las lavas de la última erupción acaecida en la Isla. Entre negros ríos de piedra, el camino se aproxima ahora a la cara oriental de

Bilma, zona en la que se alcanza la mayor altitud del itinerario. A continuación, comenzamos a descender.

En todo momento, los blancos almendreros y los verdes pinos canarios aportan la nota de color al cuadro dominado por los negros, pardos y rojizos malpaíses, conformando un escenario repleto de contrastes. El espectáculo lo completa la visión del Teide y el Pico Viejo, que, en este sector de la Isla, normalmente a sotavento de los vientos dominantes y del mar de nubes, aparecen casi siempre en todo su esplendor. El descenso se acentúa al abandonar el pinar por el lugar conocido como Cruz de Tea, una encrucijada que, como tantas otras que reciben el mismo nombre, contó en el pasado con una cruz de madera de pino canario.

Al llegar a La Gollada, cruzamos la carretera. Aquí y allá, a lo largo del recorrido, nos hemos venido encontrando con espacios aislados de tierra fértil que no fueron asolados por los ríos de roca fundida, posibilitando así el cultivo en su interior. Son las llamadas “Manchas”, auténticas islas en un mar de color oscuro, que dan nombre al barrio que desde aquí se divisa. Una vez que lo atravesamos, continuamos por la carretera para acceder a Santiago del Teide, nuevamente, por su cementerio. En su plaza, junto a la iglesia de Santiago y el monumento al guancho Cherfe, acaba nuestra ruta de este mes.









**Desnivel positivo:**  
425 metros de ascenso.

**Desnivel negativo:**  
425 metros de descenso.

**Longitud:**  
10,3 kilómetros.

**Cota máxima:**  
1.255 metros de altitud.

**Cota mínima:**  
930 metros de altitud.

**Lugares de interés cercanos:**  
Santiago del Teide merece una visita a sus diferentes barrios. El casco, Las Manchas, El Molledo, Tamaimo o Arguayo se encuentran inmersos en el hermoso paisaje de transición entre las lavas más recientes de la Isla y las estribaciones orientales del macizo de Teno. En la costa, los acantilados de los Gigantes, pertenecientes al municipio, constituyen uno de los parajes más emblemáticos de Tenerife. el itinerario durante el verano.

**Observaciones:** es necesario transportar agua y protegerse contra el sol, ya que este sector de Tenerife suele estar desprovisto de nubes y, además, el itinerario carece de sombra prácticamente en toda su extensión.

¿Sabías que los primeros repartos de tierra en el valle de Santiago datan de comienzos del siglo XVI? Se concedieron a quien hasta la conquista de la Isla había sido el rey del territorio guanche de Adeje, que formaba parte del Bando de Pacés. Desde 1663, la comarca se convirtió en un señorío feudal bajo el dominio de Fernando del Hoyo Solórzano, con jurisdicción civil y criminal; en la práctica, un territorio independiente del Gobierno de la Isla, tal y como sucedió con Adeje.

Por *Álvaro Morales*  
Fotografías por *Dominic Danhcke*

# LA ISLA BONITA EMPIEZA DESDE EL MAR



La Veta no es solo una coqueta, recóndita y paradisíaca cala del municipio de Tijarafe, en el noroeste de La Palma. Es muchísimo más: una deliciosa excursión, una bocanada de libertad, una sorpresa acantilada, un remanso de paz regado por un Atlántico fluctuante... Una poderosa razón para comprobar que la llamada Isla Bonita empieza en el mar y que al conocer algunos rincones, como este, casi no dan excesivas ganas de seguir explorando.



Sí, La Palma tiene bastantes playas, y su comarca noroeste, también. Es más, uno de los municipios de menor población de esta parte, Tijarafe, puede presumir de contar con una de las más coquetas, salvajes y bellas de la conocida como Isla Bonita: La Veta. Tan convincente que parece lanzar el claro mensaje de que La Palma se hace acreedora de ese adjetivo de *bonita*, reconocido mundialmente, desde sus pies bañados de Atlántico, y no ya por su profuso verde, su impresionante Caldera de Taburiente o tantos parajes dignos de tiempo, buenas cámaras y ganas de disfrutar y desconectar.

La Veta sorprende por ser un compendio de lo que se les exige a las playas salvajes. Es cierto que las cabañas y la vegetación situadas justo detrás de la arena, en un área más elevada, diluyen de entrada la naturaleza virgen que se les presume a este tipo de calas. Sin embargo, la excursión por un impresionante aunque llevadero acantilado, el hecho de que haya un tramo que obliga a pasar por un pequeño túnel, que las panorámicas no muestren construcciones humanas salvo las variadas embarcaciones que atraviesan el océano o la permanente sensación de que el enclave merece de sobra la expresión *naturaleza pura* representan demasiados atributos como para que les pasen excesiva factura.

Ya abajo, la fina arena negra volcánica se convierte de entrada en inmejorable colchón para recuperar el esfuerzo de la bajada. Si el sol acompaña y las corrientes y el oleaje se ausentan un poco, la estancia se intensifica y los baños compensan con creces el sobreesfuerzo posterior de la subida. Lo mejor, no obstante, es que casi desde el principio se tiene la convicción de que al irte de la Isla hablarás de esta playa y la recomendarás. Sin duda.

Y no hay mejor resumen de su impronta, su relevancia y jerarquía. Además, y para aquellos a los que les gusta explorar el más allá de los pequeños cabos, existe otra pequeña cala de fina arena en ciertas fases del año hacia el norte, pasado El Risquito, si bien conviene extremar el cuidado al pasar, tanto por las rocas como por las posibles subidas de mar.

-

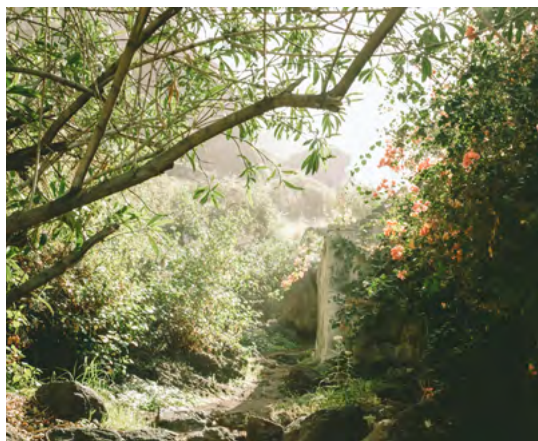
***La fina arena negra volcánica  
se convierte de entrada en  
inmejorable colchón para  
recuperar el esfuerzo  
de la bajada***

-

Llegar no es muy difícil, aunque conviene no despistarse. Tras pasar por el casco de Tijarafe, y siempre por la carretera LP-1 hacia el norte en dirección al lindante municipio de Puntagorda, se ha de tomar el camino de Aguatavar, situado tras el barranco del Pinillo y antes del restaurante La Muralla. Por esta vía, que lleva también al camino de El Gallo, se descenderá tras un recorrido con numerosas curvas, fincas de plátanos, frutales, invernaderos, algunas casas y diversos estanques, hasta donde el asfalto enlaza con una pista de cemento.

En esta zona, el acantilado ya no permite seguir más y se dispone de un espacio de cemento habilitado para aparcar. Ya solo queda encontrar el cartel que señala el sendero que lleva a la playa. Una vía que, en unos 20 o 25 minutos bajando –y, claro está, un poco más subiendo–, nos regala una cala que, insistimos, demuestra que la Isla Bonita empieza a merecer ese apelativo junto al Atlántico y sin necesidad de muchas más incursiones por parajes variopintos.





## ESTE VERANO... LLÉVAME A LA PALMA



Este verano... llévame a la isla en la que la naturaleza es pura e intacta. Llévame a la isla con todos los tonos de verde. Llévame a la isla con hoteles de mil estrellas que por la noche ponen el universo a tus pies. Llévame a la isla con una aventura en cada esquina. A la isla de los mil senderos donde cada mañana me haré la misma pregunta: “¿Qué ruta hago hoy?”. Y obtendré la misma respuesta: “¡Difícil lo tienes! ¡Hay tanto

donde elegir!...”. Llévame a la isla que me ayuda a recargar mis gastadas pilas. Llévame la isla que tiene tantos paisajes diferentes que cada curva será una sorpresa y una ocasión para no poder reprimir un largo “¡Ooooooh!”. Llévame a la isla en la que solo voy a respirar pura autenticidad y tradición. Este verano... ¡llévame a La Palma!

[www.visitlapalma.es](http://www.visitlapalma.es)

## SEMANA SANTA EN ADEJE: ALGO MÁS QUE PASIÓN

Adeje es conocido por sus excelencias turísticas, pero también por la conservación, rescate y respeto por las tradiciones más arraigadas. Con marzo llega a este municipio la Semana Santa, cita ineludible para fieles y visitantes que quieren participar del fervor de un programa litúrgico y social que se vive con mucho más que pasión. La representación de la Pasión de Cristo es un referente pero, cada año, Adeje amplía su programa. En este 2018 se celebrará un emotivo pregón y se bendecirán un nuevo Vía Crucis, obra del autor canario Juan Davó; y la imagen de María Santísima del Consuelo. Entre otras muchas celebraciones, se desarrollará por primera vez una procesión de los Pasos Chicos, con los niños del municipio, en el barrio de Los Olivos.



# ¿CÓMO AFECTAN LOS TÓXICOS EN EL MAR AL SISTEMA INMUNOLÓGICO DE LAS ORCAS?



Un estudio reciente en el que colabora Loro Parque Fundación ha concluido que la acumulación de contaminantes en el mar genera un *cóctel de tóxicos* –como el DDT, los PCB y los compuestos orgánicos persistentes– que afecta al sistema inmunológico de las orcas en mayor medida que si se expusieran a uno solo de los componentes en la misma concentración.

El proyecto, apoyado por la Fundación en 2017, ha intentado determinar cómo los contaminantes tóxicos presentes en el mar afectan específicamente al sistema de defensa del organismo de las orcas.

Así lo ha explicado el doctor Javier Almunia, director de Asuntos Medioambientales de Loro Parque Fundación, que ha destacado que la novedad de este estudio radica en que no se ha medido solo el efecto de una sustancia tóxica, sino de una combinación de varias. El estudio se ha llevado a cabo en laboratorio después de extraer una muestra de sangre de las orcas que albergan las instalaciones de OrcaOcean.

Por *Juan José Ramos Melo*  
@JuanjoRamosEco

# PALOMAS DE NUESTROS BOSQUES



Los bosques de laurisilva canaria albergan dos de las joyas de nuestra biodiversidad, auténticos ejemplos de la evolución que han sobrevivido en este hábitat único en el mundo, reducto de la vegetación que ocupó buena parte del planeta hace varios millones de años. Las palomas rabiche y turqué son dos especies endémicas de Canarias que tan solo viven en libertad en los montes de las Islas y en ningún otro lugar del planeta.

Naturalistas y científicos ligados a los museos de historia natural y otras instituciones científicas europeas llegaron hasta Canarias durante los siglos XIX y XX en busca de las raras aves que las habitaban. Algunas de ellas habían sido nombradas en las crónicas de diferentes viajeros e incluso de los primeros conquistadores, quienes llegaron a hablar de la existencia de grandes palomos con las colas armiñadas de blanco.

Los naturalistas Sabin Berthelot y Philip Barker Webb fueron los primeros en realizar la descripción científica de estas palomas, en 1842, aunque considerándolas una única especie junto con su congénere de la isla de Madeira, denominándola *Columba laurivora*. Esta imprecisión fue resuelta posteriormente por August Bolle, quien se percató de que en las islas Canarias habitaban realmente dos especies diferentes, únicas por sus características. Así, fueron descritas para la ciencia en 1872 la paloma turqué –denominada por el naturalista británico Frederick DuCane Godman como *Columba bolli* en honor de Bolle– y, mucho más tarde, la paloma rabiche, bautizada como *Columba junoniae* por el ornitólogo alemán Ernest Hartert.

-

***Son dos especies extremadamente protegidas por normativas internacionales y regionales***

-

Ambas, aunque similares en tamaño y forma, poseen marcadas diferencias en sus plumajes, costumbres y usos del hábitat. La turqué tiene un plumaje de tonalidades algo más azuladas, en vuelo muestra una banda de color gris a mitad de la cola, vive en el interior del bosque y construye sus nidos en la copa de los árboles. Sin embargo, la rabiche es algo más oscura, con tonalidades color morado en su plu-

maje, posee una llamativa banda blanca al final de la cola, ubica sus nidos en el suelo y vive principalmente al borde del bosque en barrancos y zonas acantiladas.

Las dos se alimentan básicamente de los frutos de los árboles del bosque, y especies como el laurel, el viñátigo, el madroño, el aceviño y otros árboles endémicos encuentran en ellas uno de sus mejores aliados. Juegan un importante papel en la conservación de los bosques de laurisilva al ayudar a dispersar las semillas, que viajan de un lugar a otro en sus estómagos. Además, el efecto de los jugos gástricos del sistema digestivo de las palomas hace ablandar las capas exteriores de la semilla, haciéndola apta para su germinación, y la dota de alimento para los primeros días de vida al acompañarla de estiércol. Una curiosa relación de dependencia entre un bosque y unas palomas exclusivas.

En la actualidad, aunque no en abundancia, es común observarlas en las formaciones de laurisilva de las laderas de El Golfo, en el Parque Rural de Frontera (El Hierro); en los barrancos del norte de La Palma; en el Parque Nacional de Garajonay (La Gomera); y en los parques rurales de Anaga y Teno, en la isla de Tenerife. Además, recientemente la paloma rabiche ha sido reintroducida en algunos barrancos del norte de la isla de Gran Canaria, en el marco de un proyecto de recuperación de los bosques de laurisilva.

Son dos especies extremadamente protegidas por normativas internacionales, españolas y regionales y su reducida distribución a nivel mundial las hace muy vulnerables ante drásticos cambios en su hábitat o ante malas políticas de gestión y conservación. No hay que olvidar que hasta los años setenta del pasado siglo XX, nuestras palomas eran tiroteadas y cazadas, lo que las llevó casi al borde de su extinción.

Por Itahisa LE

# EVITA RECICLAR



La gestión de residuos es un problema que preocupa a la población desde hace años y, casi como un juego, hemos aprendido a separar la basura con el fin de reciclar. Los cubos de basura de las casas se han multiplicado a la par que los contenedores del barrio y esto ha puesto en evidencia el volumen que ocupan. Según el último estudio del INE, cada español genera alrededor de 470 kilos de basura al año. Por ello, las campañas de concienciación insisten en la importancia de reciclar y los productores que usan material reciclado presumen de ello. No es para menos. Aunque reciclar es una buena práctica (además de necesaria), quizá haya que anticiparse al problema. Puede que el objetivo deba focalizarse en reducir residuos. ¿Te atreves a intentarlo?

La regla de las tres R es una medida ecológica que conduce a producir menos basura, aunque su práctica implica también ahorrar dinero y ser un consumidor responsable. Consiste en reducir, reutilizar y reciclar, en ese orden.

La primera R, la de reducir, es la más importante porque su efecto es directo, tanto en el medio ambiente como en nuestro día a día. Lleva siempre contigo una bolsa reutilizable; algunas se pliegan y no ocupan nada. Intenta comprar productos a granel o a gran escala, evitando los monodosos. Pon la lavadora o el lavavajillas cuando tengas contenido suficiente, evita coger el coche en la medida de lo posible, reserva llenar la bañera para ocasiones especiales...

-

***La regla de las tres R es una medida ecológica  
que conduce a producir menos basura***

-

Antes de tirar algo, piensa si puedes darle un segundo uso. Reutilizar es el segundo paso. Tal vez sea buena idea tener una taza en el trabajo en lugar de usar vasos de plástico, usar la parte de atrás de un folio impreso o llevar el desayuno al colegio en una bolsita reutilizable. Regala aquellos libros que ya leíste y sé creativo con los muebles que ya no te gustan. Quizá puedas restaurarlos o darles otro uso.

Si después de todo esto el residuo es generado, recicla. Elige bien dónde debes tirarlo: contenedor azul para papel y cartón, amarillo para envases, verde para vidrio y el resto al genérico, aunque algunos lugares ya tienen el naranja para basura orgánica. Ten cuidado con las pilas y las baterías. No olvides que hay puntos limpios que hacen una recogida mucho más selectiva.

Si tomamos conciencia y vamos adquiriendo hábitos, seguro que en poco tiempo nos asombramos del poder que tenemos en nuestro día a día. Porque si cada uno se ocupa de lo suyo tendremos menos de lo que preocuparnos. ¿Empezamos juntos?





Por *Cristina Torres Luzón*  
Ilustración por *Ilustre Mario*

# PATERNIDAD, ESA FIGURA EN CONTINUA EVOLUCIÓN

La paternidad es una realidad cambiante, que ha ido evolucionando en nuestra sociedad. Las redes sociales nos muestran, cada vez más, nuevos modelos de familias, diferentes formas de ver y vivir la paternidad. Avances como el permiso por paternidad y la implicación de la figura paterna de forma igualitaria en la crianza son acciones que repercuten de forma saludable en todos los miembros de la familia.

Todos conocemos la existencia del Día del Padre, una celebración que nos brinda una buena ocasión para pararnos y reflexionar sobre la evolución social de la figura paterna en nuestra cultura.

Antiguamente, el ejercicio de la paternidad se encontraba distanciado de la crianza y el cuidado; sin embargo, las sociedades cambian y, con ellas, los modelos de familia. Si miramos atrás vemos cómo han ido evolucionando los roles paternos de hermanos, padres y abuelos, y nos damos cuenta de que esta figura ha ido adquiriendo un papel más saludable y cercano.

Realizando un pequeño análisis cultural a través de las redes sociales, observamos cómo la palabra *paternidad* va ganando espacio en esta esfera. Si miramos en Instagram vemos bajo la etiqueta *#paternidad* 68.000 publicaciones, frente a las más de 719.000 de *#maternidad*. En Twitter también va creciendo poco a poco el número de tuits y perfiles que tratan sobre temas de paternidad.

Son acciones que van visibilizando nuevas formas de ejercer como padres. De este modo, cada vez encontramos más blogs donde los padres van comunicando y compartiendo información y experiencias. Dentro de este sector tenemos referentes como Carlos González y Armando Bastida: padres, sanitarios y escritores de blogs.

Si buscamos en Google encontramos más de 8.000 registros sobre paternidad, frente a los más de 22 millones que aparecen en relación con la maternidad. Sin embargo, no solo el número es lo que varía: mientras que en maternidad encontramos una amplitud de temas (derechos, cuidados, vivencias, salud), en la búsqueda de paternidad los primeros registros siempre van enfocados al mismo asunto: el permiso paternal.

Dicho permiso ha sido uno de los cambios beneficiosos que el mundo de la paternidad ha conseguido en las últimas décadas. Una medida englobada dentro de los avances sociopolíticos de conciliación familiar y que varía en función de cada país.

En España hemos avanzado, pasando en una sola década de disfrutar de dos días de permiso a alcanzar cinco semanas en este 2018. Según los informes de la Seguridad Social, vemos cómo la brecha de solicitudes de permisos de paternidad o maternidad se han ido

reduciendo cada año; mientras que en 2007 se cursaron 173.161 solicitudes de permiso paternal frente a las 331.642 de las madres, en el período de enero a septiembre de 2017 fueron 196.873 paternales frente a 200.618 de madres.

Son avances pequeños, que acompañan a la sociedad y van permitiendo conseguir mejorar la calidad y el bienestar de las familias.

-  
***Cada vez encontramos  
más blogs donde los padres van  
comunicando y compartiendo  
información y experiencias***  
-

Dentro del mundo sanitario se van realizando estudios que reflejan las repercusiones de estos cambios en las dinámicas familiares. En la guía del Servicio Canario de Salud *Preparación a la maternidad y paternidad* se recogen varios de estos estudios, que evidencian la mejora de la salud de los hombres cuando se implican plenamente en el rol paternal, además de disminuir el estrés que los múltiples roles ocasionan a las mujeres.

El resultado de un reparto igualitario en la crianza conlleva cambios positivos y puede servir como una acción para la promoción de la salud de ambos progenitores; además, contribuye en beneficios para la descendencia (menor riesgo de abuso de sustancias, menor malestar emocional, menor riesgo de depresión).

De este modo, seguir avanzando en la implicación de la figura paterna en la crianza, junto con la lucha por mejorar los derechos sociales, nos conduce a un buen camino para obtener familias saludables.

#EfectoDonación



SI YA ES MARZO  
Y EN EL GIMNASIO  
SIGUEN ESPERANDO  
POR TI...

*dona sangre*



Gobierno de Canarias  
Instituto Canario de  
Hemodonación y Hemoterapia

Red  
Transfusional  
Canaria



*efectodonacion.com*

PORQUE AYUDAR A LOS DEMÁS  
SIENTA MUY BIEN. A TI, A ELLOS.

# HOSPITEN, REFERENCIA INTERNACIONAL EN EL TRATAMIENTO DEL ICTUS

**Bajo la dirección del profesor Manuel Maynar, el grupo sanitario es uno de los más innovadores y con más experiencia en el abordaje de esta patología.**

Hospiten, a través de su Servicio Diagnóstico y Terapéutica Endoluminal/Endovascular, bajo la dirección del profesor Manuel Maynar, lleva dos décadas a la vanguardia del tratamiento del ictus, patología responsable de uno de cada diez fallecimientos, la tercera causa de muerte de la población mundial y la primera causa de muerte en mujeres.

Un accidente cerebrovascular se produce cuando una parte del cerebro resulta dañada a causa de complicaciones vasculares. El 85% de estos accidentes ocurren cuando un coágulo de sangre bloquea una arteria y la circulación sanguínea del cerebro se interrumpe en algún punto. La enfermedad de la arteria carótida es la causante de la mayor parte de estos bloqueos y constituye la causa principal del accidente cerebrovascular.

Si la arteria carótida finalmente resulta obstruida, se puede tratar de reconstituir el flujo al cerebro y evitar que los coágulos se desprendan y causen un ictus mediante cirugía abierta o cerrada. Para ello, Hospiten ha innovado en su tratamiento y, a lo largo de estos años, ha tratado a más de 500 pacientes a través de técnicas innovadoras de cirugía mínimamente invasiva con resultados muy satisfactorios. Incluso, se ha apli-



Manuel Maynar.

cado una técnica propia desarrollada por el profesor Maynar que simplifica aún más el proceso.

De forma paralela, Hospiten lidera proyectos educativos que favorecen la concienciación de la enfermedad para los diagnósticos preventivos y agudos. En esta línea, insiste en la importancia de las revisiones tras superar los 50 años para ver el estado de las carótidas, una prueba sencilla con ultrasonidos que permite conocer si se está gestando algún problema relacionado con el ictus.

## LOS TRATAMIENTOS MÁS VANGUARDISTAS

Servicios médicos de alta calidad en oftalmología, medicina y cirugía estética facial y corporal, liderados por el Dr. Jorge Álvarez Marín.

\_ La cápsula **ELIPSE**, el único balón gástrico sin endoscopia que se ingiere como una pastilla y se elimina al cabo de cuatro meses de forma natural. **BAJAR DE PESO 10 a 25 kg.**

\_ **ULTHERAPY** (el tratamiento de *lifting* facial no invasivo de las *celebrities*).

\_ **LipothermiTIGHT** (corrige la flacidez y la grasa localizada una sesión sin cirugía. Resultados visibles hasta seis años).

\_ **CELLFINA** (celulitis. Una sesión no invasiva. Resultado hasta tres años).

Porque **NO** hay dos pacientes iguales y porque **NO** hay dos tratamientos iguales...

1.ª consulta médica de valoración gratuita.



S. C. de Tenerife – Juan Pablo II, 4

T. 922 285 056

Las Palmas de G. C. – León y Castillo, 321

T. 928 847 851

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

# PRONTO DENTAL

*Sonríe una sonrisa eterna*



**CARLOS OJEDA**  
DEPOSITO DENTAL

- 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](http://www.carlosojeda.com)

🏠 c/ Josefina Mayor, 11B  
Urb. Ind. El Goro. Telde. Gran Canaria



Síguenos en  
**facebook**



Doctor 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 cuatro implantes la arcada dental completa de forma fija y en el mismo día.

El equipo clínico dirigido por el doctor 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 (dos posteriores y dos anteriores rectos) distribuidos estratégicamente en el maxilar o mandíbula, obtenemos cuatro 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

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

## PROFESIONALES EN ORTODONCIA

La doctora Gross de Bethencourt, con su trabajo diario como ortodoncista en la clínica dental Caballero de Rodas en Gran Canaria, ha obtenido la distinción Diamond Provider de Invisalign, siendo en la actualidad la única profesional en poseerlo en Gran Canaria.

Este reconocimiento premia la experiencia adquirida y el alto número de pacientes que durante años han depositado la confianza de su tratamiento de ortodoncia invisible Invisalign en la doctora Concha Gross.



## MEDITEKNIA

CLÍNICA DE TRASPLANTE CAPILAR

**La única SOLUCIÓN**  
permanente a la ALOPECIA  
**es el TRASPLANTE DE PELO**

La técnica FUE, mínimamente invasiva, consiste en extraer una por una las unidades foliculares (injertos de pelo) de la zona posterior del cuero cabelludo e implantarlas posteriormente en la zona de alopecia (calvicie).

ANTES



DESPUÉS



K.O.G. "El Dr. Jiménez Acosta me dio mucha confianza y seguridad. **La intervención es muy sencilla.** En el postoperatorio no sentí apenas molestias. Feliz con el resultado obtenido".

Dr. Jiménez Acosta,  
Platinum Follicle Award  
2011. Premiado por la  
Sociedad Internacional  
de Trasplante de  
Cabello (ISHRS).



PRESUPUESTO SIN COMPROMISO. [FINANCIACIÓN SIN INTERESES.](#)

Las Palmas de Gran Canaria. 928 23 22 78

Av. Alcalde Ramírez Bethencourt, 20 · [info@meditekna.com](mailto:info@meditekna.com)





Por Eduardo Cabrera

## LA PALMA CELEBRA EL DÍA DE SAN PATRICIO

Caminar por las calles de Santa Cruz de La Palma es tropezarse, inevitablemente, con la historia. Cada uno de sus rincones guarda secretos, nombres, fechas y acontecimientos que embellecen aún más sus fachadas y balcones. Una de esas historias nos lleva desde La Palma a Irlanda para conocer un vínculo que ha pasado desapercibido inexplicablemente y que nos conduce a un hecho singular y único.

La vía principal de la capital de la Isla Bonita es una calle peatonal adoquinada, flanqueada por fachadas de aire colonial, que termina en la plaza de España y el Ayuntamiento. Allí la avenida de El Puente cruza llevando el tráfico de vehículos hacia la parte alta de la ciudad para, al otro lado, continuar la vía peatonal, esta vez con otro nombre. A esta calle de vida y comercios se la conoce como calle Real, pero su verdadero nombre es otro. En su primer tramo desde el edificio de Correos hasta la avenida de El Puente estamos en la calle O'Daly. La continuación es ya la calle

Pérez de Brito. Y son estos los protagonistas de un acontecimiento histórico que tuvo lugar a finales del siglo XVIII y del que no todos han oído hablar.

Fue en el siglo XVII cuando muchos irlandeses huyeron de su tierra natal afincándose en lugares del mundo. A aquel éxodo se le conocería como “la huida de los gansos salvajes”, principalmente soldados jacobinos dirigidos por Patrick Sarsfield. Una de aquellas colonias se instaló en la isla de La Palma, donde se dedicaron fundamentalmente al comercio.

De las generaciones que sucedieron a aquellos primeros irlandeses surgió la figura de Dionisio O'Daly, elegido síndico personero en 1767 y revocado por el Consejo Capitular de los regidores perpetuos por su condición de extranjero. Un año antes, el rey Carlos III había promulgado un auto por el que los ayuntamientos que superasen los dos mil habitantes podrían designar dos cargos con carácter temporal, que serían conocidos como Diputado del Común y Síndico Personero del Común. Se trataba de cargos para la defensa de los vecinos y la vigilancia de la buena administración pero sin derecho a voto. Tras la revocación de O'Daly en 1768, se acusó a los regidores de malversación de caudales públicos, entre otras malas prácticas, lo que inició un proceso que habría de pasar a la historia.

Entonces La Palma disponía de una sola institución pública que hacía las funciones de gobierno insular, lo que hoy es el Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma. Al frente se encontraban familias adineradas a las que se conocía como los regidores perpetuos debido a que los cargos eran hereditarios. Una situación que mantenía al pueblo sometido en condiciones difíciles.

Quien primero advirtió esta situación fue, precisamente, el comerciante irlandés Dionisio O'Daly, que puso en marcha un movimiento que buscaba la elección democrática de los gobernantes, terminando así con los regidores perpetuos. Sin embargo, su condición de extranjero no le otorgaba los poderes ni derechos necesarios para llevarlo a cabo. Se encontró entonces con Anselmo Pérez de Brito, abogado del municipio de Garafía y afincado en Santa Cruz de La Palma, que se sumó a la causa con su condición de nacional. Esto le llevó a la cárcel, donde fue torturado, falle-

ciendo poco tiempo después. Pero en aquel momento O'Daly sí logró escapar de la persecución para llegar a tierras peninsulares, donde fue recibido por el entonces monarca Carlos III. No era la primera vez que le llegaba la petición del irlandés y, por motivos tan misteriosos como casuales, acaso por no dar excesiva relevancia al lugar de donde procedía la demanda, se concedió la oportunidad de que los regidores de Santa Cruz de La Palma fueran elegidos por el pueblo. Esto tuvo lugar en enero de 1773, convirtiéndose así el de la capital palmera en el primer Ayuntamiento democrático de España, elegido por sufragio universal. Quedaban aún 16 años para que tuviera lugar la Revolución francesa.

-

***Dionisio O'Daly puso en marcha un movimiento que buscaba la elección democrática de los gobernantes, terminando así con los regidores perpetuos***

-

Hoy la calle Real de Santa Cruz de La Palma lleva el nombre de O'Daly en su primer tramo y recuerda a Pérez de Brito en su continuación hasta la plaza de la Alameda, cruzando frente a la sede del primer Ayuntamiento elegido democráticamente. Una historia, un vínculo, que la Isla quiere rescatar con la celebración, cada año, del Día de San Patricio, patrón de Irlanda.

Banderas, tréboles y música irlandesa, sin renunciar al tradicional estofado irlandés y al color verde, visten las calles de Santa Cruz de La Palma cada día 17 de marzo para conmemorar una historia y unos personajes que escribieron uno de los capítulos más importantes pero también menos conocidos de su historia.



Por Esther Mendoza  
Fotografías por Nacho González Oramas

# “LA DIGNIFICACIÓN DEL OFICIO DE FOTÓGRAFO HA SIDO SIEMPRE UNO DE MIS CABALLOS DE BATALLA”



Uno de los fotógrafos canarios con mayor proyección y reconocimientos. Le avalan más de 30 años de trabajo y numerosos premios y exposiciones de alto nivel. Sus fotografías han ilustrado innumerables guías, revistas, carteles, folletos, catálogos, libros, discos, webs y CD, y ha trabajado para publicaciones nacionales tan reconocidas como *El País*, *El Mundo*, *La Vanguardia*, *ABC*, *Tiempo*, *¡Hola!* y *Semana*, entre otros, e internacionales como *Der Spiegel* o *The New York Times*. Sin duda, Nacho González Oramas es un referente para aquellos que aman la fotografía.

**Muchos años ya con la cámara encima... ¿Recuerdas tus inicios?**

Pues siempre me atrajo el mundo de la imagen y de pequeño ya jugaba a ser cámara de televisión colgándome al hombro garrafas de agua vacías. Para mí, la figura del fotógrafo libre y bohemio era un referente y *Animal*, el fotógrafo de la popular serie *Lou Grant*, me marcó; era valiente, audaz y capaz de todo con tal de conseguir una buena instantánea. La verdad es que desde mi primera cámara, una Zenit rusa comprada en el cambullón –en el mercado del puerto de Las Palmas– hasta que en 1987 volví de estudiar fotografía en Madrid y empecé a colaborar en el periódico *La Provincia* ha llovido mucho... Años dedicado a un trabajo que siempre ha sido mi pasión, con luces y sombras. Los viajes, los compañeros, las risas, la adrenalina del reto diario... o la repercusión mediática de algunos de mis trabajos estarían en las luces. En las sombras dejaría lo complejo que es desarrollar durante años una profesión que muchos entienden como una afición. La dignificación del oficio de fotógrafo ha sido siempre uno de mis caballos de batalla.

**Aunque tienes muchos registros como fotógrafo, ¿con cuál te sientes más identificado?**

Soy fotoperiodista. Especializado en eventos, cultura y espectáculos, aunque también me apasiona la fotografía de paisajes y la astrofotografía. Describiría mi estilo como documental, ya que mi trabajo consiste en construir fotografías que logren transmitir las emociones y sensaciones de un evento o vivir la belleza de un paisaje poco accesible desde la comodidad del sofá de tu casa con tu *tablet*. Me considero de la vieja escuela y, si tuviera que hablar de influencias, me quedo sin duda con Cartier-Bresson, Annie Leibovitz y Ansel Adams, y a nivel

nacional con Chema Madoz, Cristina García Rodero, Joan Fontcuberta, Tino Soriano y Natan Sans.

**¿De cuál de tus numerosas exposiciones guardas mejor recuerdo?**

De *Espacios de creación*, una colección de 60 retratos de creadores, pintores y escultores en sus lugares de trabajo. Durante años fotografié a los más destacados creadores canarios (Manrique, Chirino, Dámaso...) en sus estudios. Fue un trabajo precioso y quedó un documento generacional importantísimo para la historia del arte en Canarias.

-

***En las sombras dejaría lo complejo que es desarrollar durante años una profesión que muchos entienden como una afición***

-

**Llevas años en esta profesión y has tenido el privilegio de verla evolucionar. ¿Notas la diferencia desde que empezaste?**

Por supuesto, sobre todo en edición. Hoy en día el fotógrafo ejerce diariamente la labor de editor gráfico, una tarea que antes no se realizaba. Tiene que saber en qué medio se va a usar su trabajo y en función de ello editar, ya que no es lo mismo una foto para un periódico que para un reportaje de una revista de papel cuché. ¡Y no hablemos si el destino son las redes! Cada uno tiene su lenguaje y el fotógrafo tiene que tener claro que la premisa *menos es más* debe imperar. Y es difícil, porque al final hay que contar una historia y no es lo mismo hacerlo en una foto que en diez: hay que saber sacrificar una buena foto si en el global sobra o es reiterativa.



**Hablando de redes sociales y nuevas tecnologías, ¿es posible pensar que el futuro de la fotografía está en los móviles e Internet?**

Internet es el futuro, tanto para la fotografía profesional como para la aficionada. Todo pasa y pasará por la red. La fotografía con móviles –con sus selfis, su comodidad y su inmediatez– llegó para instalarse para siempre y el profesional tendrá que adaptar su modelo de negocio a las redes aportando el elemento diferenciador que lo destaque de la avalancha diaria de fotos aficionadas.

**Y ¿dónde sientes que estamos ahora?**

La fotografía vive un momento extraordinario; hacer fotos está de moda. Hay grandísimos fotógrafos y el gran público realiza fácilmente sus tomas y las muestra.

La venta de móviles con buenas cámaras aumenta a la par de la venta de cámaras, cursos, talleres, concursos y portales fotográficos; y, sin embargo, veo un hándicap: lo efímero de la fotografía actual. Consumimos millones de fotografías pero recordamos pocas. El digital trajo la inmediatez pero se llevó el instante decisivo de Cartier-Bresson. Nos haría falta un poco de medida digital para saborear la construcción de nuestras imágenes.

**¿Hacia dónde vamos?**

La fotografía como profesión seguirá existiendo pero solo para los fotógrafos que aporten un plus. La calidad será el elemento diferenciador. El profesional tendrá que competir con la inmediatez y facilidad de los móviles aportando impactantes visones, estudiadas, arriesgadas y novedosas.



Por Juan Manuel Pardellas

## ¿SEGURO QUE PUEDES ENCONTRAR EL ERROR?

Estimados lectores:

Gracias por seguir participando y sugerirnos dudas sobre algunas palabras que pueden ser erratas (o no) en nuestra revista. Les agradecemos sus comentarios sobre la revista del pasado mes de enero, incluso por el tono humorístico y creativo con que nos escriben con el objeto de conseguir la mejor revista posible (dentro de lo que permita el imperfecto pero siempre sorprendente género humano). Aportaciones como “Entre las causas de alopecia pone *areta* cuando debería poner *areata*”, “Milenos de viento y sal en lugar de milenios”, “Guiso a base de carne, legumbres y carne o pescado (se repite la carne)”... Los animo a seguir buscando palabras incorrectas o dudosas que nos sirvan de reto para mejorar en el siguiente número.

ENVIAR COMENTARIOS A [buzon@barabara.comunicacion.com](mailto:buzon@barabara.comunicacion.com) indicando claramente en el asunto “encuentra el error”. Como siempre, habrá compensación para uno de los participantes, a quien se lo comunicaremos de forma directa. Gracias a todos y hasta el próximo mes.

**PLAZO: 31 de marzo**



BENITO  
PÉREZ  
GALDÓS





Por Jesús Villanueva Jiménez  
Ilustración por Tom Eigenhufe

# EL PRIMERO DE ALGO GRANDE

Llovía a cántaros y hacía un frío de los que nutren sabañones aquella tarde de mediados de marzo de 1873. Avanzaba por la madrileña calle de la Victoria, dando largas zancadas, saltando de una a otra orilla de los charcos que se encontraba por el camino el joven canario. Apretaba contra el pecho, al resguardo del capote, un objeto envuelto en papel de estraza, evitando por todos los medios que aquel aguacero hiciera presa de él. Al fin llegó al lugar de sus celebraciones, La Fontana de Oro, su cafetería preferida, allí donde tantas páginas había escrito y aún le quedaban por escribir. Por algo tituló así mismo su primera novela. En el perchero de la entrada colgó el capote y la gorra, luego de sacudirles el agua. Se sentó a la mesita redonda que solía ocupar. Inspiró y espiró profundamente, tres, cuatro y cinco veces, con el paquete sobre la mesa y las manos sobre este. Estaba tan inquieto como deseoso de romper de una vez el envoltorio.

—Café con leche, bien caliente, y un bollo, por favor... —le dijo al camarero, que preguntó por preguntar, pues poco variaba la dieta el tan habitual cliente, y menos a esas horas.

A medio llenar el local, el murmullo de las conversaciones competía con el humo de los cigarros, en el campo de batalla imaginario de aquella atmósfera.

—¿Tabaco, señor? —le preguntó sonriente, como siempre, la guapa vendedora, mostrando el cajón que sostenía colgado del cuello por una cinta de cuero, en el que se podían observar los cigarros puros, ci-

garrillos, tabaco picado, papelinas, cerillas y algunos mecheros de yesca. Todo un surtido para el fumador.

Negó con la cabeza el joven canario, enseñando entre los dedos el purito que había sacado del bolsillo interior de la chaqueta, cuando el camarero posaba sobre la mesa la taza de café humeante y un platito con un bollo azucarado. Qué bien le supo, y mejor le sentó, el cuarto de bollo que, mojado en café con leche, se metió en la boca. “Ha llegado el momento”, pensó, ajeno al zumbido de las conversaciones y al aire gélido que llegaba de la calle cuando alguien abría la puerta al entrar o salir. Deshizo el paquete. Y, ante sus ojos expectantes e ilusionados, se mostró la portada del libro, que hacía una hora le había entregado el editor.

No era su primera novela: a sus veintinueve años, ya había publicado tres, *La fontana de oro*, *La sombra* y *El audaz*, pero aquella nueva obra le ilusionaba especialmente. Era la primera de una serie de ellas que contarían la reciente historia de España. Sonrió. Rezaba la portada: *Trafalgar*, Benito Pérez Galdós. “¡Triste, pero heroico episodio de nuestra historia!”, susurró para sí. Y en ese preciso instante, alzando la mirada al fantástico infinito, exclamó entusiasmado: “¡Eso es! Así llamaré al conjunto de la obra: *Episodios Nacionales*”.

“Se me permitirá que antes de referir el gran suceso de que fui testigo, diga algunas palabras sobre mi infancia...”. Leía Benito, emocionado, el comienzo de su obra recién nacida.



## PASIONES

¿Y por qué se acaba la pasión?  
–preguntó ella.

Será porque las pilas del amor  
no son recargables  
y las pérdidas de aceite del corazón  
siempre van a parar al estómago.

Será que con el paso del tiempo  
nos hacemos expertos  
en engañar a Cupido  
cada catorce de febrero  
mientras jugamos a desquerernos,  
mientras vivimos a cuentagotas.

Tal vez habría que encontrar un bisturí  
para diseccionar los miedos,  
tender al sol la ropa de las ilusiones rotas  
y la adolescencia que no tuvimos.

O quizás sea más sencillo  
–respondió él–  
y es que NADA  
dura para SIEMPRE.

Noviembre 2011  
Gran Canaria > Madrid

Diego Ojeda.  
Poema del libro *A pesar de los aviones*. [www.diegoojeda.com](http://www.diegoojeda.com)

# DEMUESTRA QUE NOS LEES Y GANA UN VIAJE A EL HIERRO

- ¿Qué echó a perder la cosecha de vino en Pico en el siglo XIX?
- ¿Dónde ha sido reintroducida recientemente la paloma rabiche?
- ¿Qué lugar de las Islas merece de sobra la expresión *naturaleza pura*?
- ¿Cuál es la función del *sumiller del automóvil*?
- ¿Qué le gustaba tomar al protagonista del relato de este mes en su cafetería favorita?
- ¿Cuánto dura el permiso de paternidad en España?
- ¿Cómo llamamos muchos canarios a los almendros?
- ¿Cómo se llama el último trabajo de Jorge Drexler?
- ¿Te gustaría recibir la revista NT en tu domicilio o empresa?
- Te invitamos a navegar en nuestra página [www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com).
- ¿Cuál es tu autor preferido?
- ¿Qué otros temas te gustaría encontrar en [www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com)?

Esperamos que envíes las respuestas correctas a [buzon@barabara.comunicacion.com](mailto:buzon@barabara.comunicacion.com).

**PLAZO LÍMITE:** 31 de marzo.

Conoceremos quién ha ganado en la revista NT de mayo.  
Muchísima suerte y hasta el próximo mes.

El ganador del mes de enero es YAIZA ARAÑA HORMIGA.



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



Por Santiago Alemán

# HACIENDA COLONIAL

En esta lámina podemos ver una vivienda tradicional de estilo colonial. Un tipo de construcción asociado a propietarios hacendados del medio rural.

Esta edificación está en el pueblo de Los Lajares, en el municipio de La Oliva, en Fuerteventura. Posee un habitáculo anexo para el medianero. Tiene dos sobrados, uno con planta rectangular y cubierta a cuatro aguas, y el otro de planta cuadrada y cuatro aguas de pabellón. El recubrimiento es de teja árabe en los techos, con vertientes y torta de argamasa en los planos. Consta el conjunto de varias dependencias según el uso y función: almacén, granero, talleres, lagar y bodega, establo y corrales, y aljibes de amplia acogida con piso de laja volcánica y mortero. Destaca también el balcón de madera de tea cubierto y sostenido por canes, soportes de madera que sobresalen de la pared y jabalcones. Estos últimos son elementos sustentantes que se apoyan en la pared y se usan para apuntalar.

Este dibujo pertenece a la edición *Fuerteventura. Arquitectura tradicional / Traditional architecture / Traditionelle Architektur* (Ediciones Remotas, 2017), compuesta por seis láminas de Santiago Alemán Valls y un texto del arquitecto Miguel Cabrera Cabrera.

La edición es parte de una colección de ocho tomos, uno por cada isla del Archipiélago, sobre arquitectura tradicional de Canarias, obra de Santiago Alemán Valls, pintor y catedrático en la especialidad de dibujo y color. Como ilustrador, Alemán ha desarrollado una importante carrera con numerosas publicaciones en las que ha profundizado en el retrato social, así como en los valores de las culturas tradicionales.

## MÚSICA

### HOLY BOUNCER



TF / Lone Star  
Santa Cruz de Tenerife  
2 de marzo. 23:00 horas

El grupo Holy Bouncer es un joven quinteto originario de la ciudad de Barcelona que mezcla influencias del rock de los años setenta con sonidos más actuales para acuñar un estilo musical propio con tintes de psicodelia.

### RUTS & LA ISLA MUSIC



TF / Teatro Leal  
La Laguna  
2 de marzo. 21:00 horas

Ruts & La Isla Music es un grupo de reggae surgido en Canarias y que está cimentado en los patrones clásicos del género, pero con un sonido potente y actual. Este año, con la producción de Toby Nambur, reconocido músico y productor alemán de reggae, presenta su nuevo álbum, *Flor de invierno*.

### FRED WESLEY

TF / Teatro Leal  
La Laguna  
10 de marzo. 21:00 horas

Trabajó con James Brown y George Clinton como uno de los arquitectos del funk, pero Fred Wesley ha comenzado un nuevo proyecto que lo conecta con sus raíces del jazz: *Generations*. Un trío junto a Leonardo Corradi y Tony Match.

### DAYNA KURTZ

TF / Teatro Leal  
La Laguna  
11 de marzo. 19:30 horas

Una de las más reconocidas cantautoras norteamericanas de estos tiempos, su música combina esencias de folk, jazz, pop y blues en unas actuaciones que siempre están marcadas por la calidad vocal y la emoción.

### JORGE DREXLER



TF / Auditorio Teobaldo Power  
La Orotava  
16 de marzo. 20:30 horas

LZ / Teatro Atlántida  
Arrecife de Lanzarote  
17 de marzo. 20:30 horas

GC / Auditorio Alfredo Kraus  
Las Palmas de Gran Canaria  
18 de marzo. 20:00 horas

*Salvavidas de hielo* es el decimotercer disco de Jorge Drexler. El cantautor uruguayo entrega un cancionero austero y minimalista en el que todo gira en torno a la guitarra como amplio instrumento armónico, melódico y percusivo. De vuelta a las esencias del primer Drexler, nacido a golpe de voz y guitarra.

### PATAX

GC / Auditorio Alfredo Kraus  
Las Palmas de Gran Canaria  
17 de marzo. 21:00 horas

Fresca, sorprendente y cosmopolita expresión de las nuevas generaciones de intérpretes del jazz español. Con unos conciertos que son explosiones de pasión y energía sobre el escenario, brindan su fusión de sonidos contemporáneos con flamenco, funk y ritmos afrocubanos.

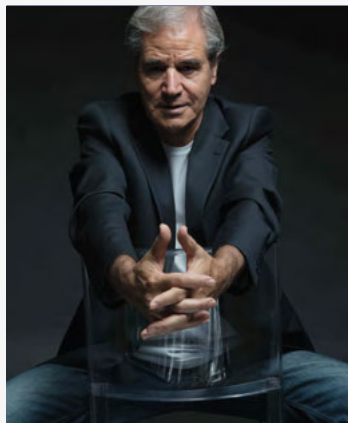
### ARIEL ROT



TF / Teatro Leal  
La Laguna  
17 de marzo. 20:30 horas

Legendario miembro de Tequila y Los Rodríguez, Ariel Rot no se hace pasar por el joven rockero que ya no es. Atesora la mirada poética del adulto que sabe. Y quiere reflexionar, mirando con nostalgia, en una recreación irónica de las oportunidades perdidas en un puñado de canciones memorables.

### LUIS MORERA



GC / Auditorio CICCA  
Las Palmas de Gran Canaria  
24 de marzo. 20:30 horas

El veterano cantante Luis Morera, líder del grupo Taburiente, regresa a los escenarios de Gran Canaria para presentar su espectáculo *El arte de vivir*, en el que repasa algunas de las canciones más representativas de su carrera.

## ORISHAS



GC / Open Air Gran Canaria  
Barranco del Águila. San Agustín  
30 de marzo. 18:00 horas

Ganador de dos premios Grammy Latinos, Orishas es un trío de La Habana (Cuba) que hace dos décadas comenzó a construir un estilo musical propio basado en sonidos urbanos, ritmos tradicionales y elementos de la música popular.

## SHO-HAI

TF / Agure Cultural. La Laguna  
30 de marzo. 20:00 horas

GC / La Chozo de Doe. Maspalomas.  
22:30 horas

Sho-Hai es el nombre de guerra de Sergio Rodríguez Fernández, cantante de rap originario del barrio zaragozano de Delicias y miembro de Violadores del Verso. Presenta nuevo disco, *La última función*, con su estilo particular en el que el humor negro retrata la condición humana desde una visión pesimista.

## ARTES ESCÉNICAS

### ANTONIA SAN JUAN

TF / Teatro Leal  
La Laguna  
3 de marzo. 19:30 horas

¿Nunca has entrado en un lugar y te has encontrado con lo que nunca habías imaginado? ¿Nunca dudaste si estás viviendo algo real o simplemente forma parte de un sueño? Así arranca *El cielo según San Juan*, disparatada recreación teatral del Evangelio con Antonia San Juan como actriz absoluta.

## EILERTSEN & GRANADOS TEATERKOMPANI Y LAMATRACATACA

TF / Teatro Leal  
La Laguna  
4 de marzo. 18:00 horas

Este espectáculo visual aún a *stopmotion*, títeres y objetos con dos personajes venidos de un sitio muy lejano que persiguen el hilo rojo del destino hasta el lugar donde los monstruos se esconden. Para niños a partir de cinco años.

## DON CARLO



TF / Auditorio de Tenerife  
Santa Cruz de Tenerife  
10, 14 y 17 de marzo. 19:30 horas

El Auditorio de Tenerife programa los días 10, 14 y 17 de marzo la ópera *Don Carlo*, de Verdi, que nos propone una historia de celos, traiciones y un trío amoroso gestado en los aposentos de la corte española. El reparto, encabezado por José Bros y Yolanda Auyanet, será dirigido por Jader Bignamini.

## SOCIEDAD DOCTOR ALONSO Y TEATRO DE BABEL

TF / Teatro Leal  
La Laguna  
16 de marzo. 21:00 horas

*Y los huesos hablaron* recuerda sucesos sangrientos, matanzas, exterminio cultural. A ambos lados del Atlántico ocurrieron hechos así. En España, en los años de guerra civil, y también ocurrió en México, donde algunos pueblos enteros fueron aniquilados en beneficio de una supuesta unidad de la patria.



## LES LUTHIERS

GC / Auditorio Alfredo Kraus  
Las Palmas de Gran Canaria  
9, 10 y 12 de marzo. 20:30 horas  
11 de marzo. 19:00 horas

FV / Palacio de Formación y Congresos  
Puerto del Rosario  
16 y 17 de marzo. 20:30 horas

TF / Teatro Guimerá  
Santa Cruz de Tenerife  
19, 20 y 21 de marzo. 20:30 horas

De vuelta a los escenarios canarios, Les Luthiers presenta *¡Chist! Antología*, espectáculo que el grupo cómico argentino utiliza como excusa para llevar a escena una selección de sus obras más celebradas en 50 años de trayectoria.

## EXPOSICIONES

### ATHANATOS. MUERTE E INMORTALIDAD EN POBLACIONES DEL PASADO

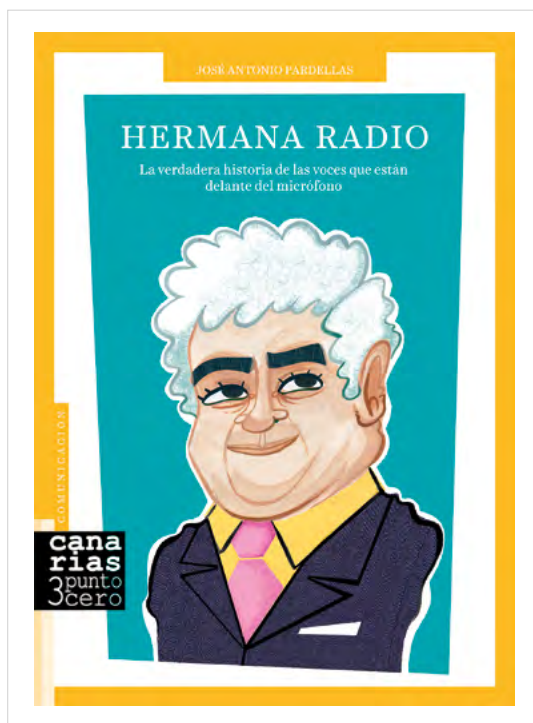
TF / Museo de la Naturaleza  
y el Hombre  
Diciembre de 2017 - junio de 2018



Un viaje por las emociones, narrado a través de momias, huesos y materiales europeos, egipcios, americanos, asiáticos y canarios que explican distintos ritos funerarios en el tiempo, nunca anteriormente expuestos en Canarias. La muerte como proceso biológico y los avances en su estudio científico constituyen otros dos ámbitos de la muestra.

## JOSÉ ANTONIO PARDELLAS PRESENTA EL LIBRO 'HERMANA RADIO'

El Ámbito Cultural de El Corte Inglés de Santa Cruz de Tenerife acogió el pasado 26 de febrero la presentación del libro *Hermana Radio*, obra del periodista José Antonio Pardellas (con ilustraciones de Víctor Jaubert), en el que se recopilan las entrevistas realizadas a las voces más populares de la radio en Canarias publicadas en *Canarias3puntocero*. Con *Hermana Radio. La verdadera historia de las voces que están delante del micrófono*, conoceremos cuándo y por qué un día la Radio (con mayúsculas) se cruzó en el camino de jóvenes canarios llenos de sueños y cómo estos llegaron a convertirse en líderes indiscutibles de sus emisoras. Treinta estrellas de la radio que en los ochenta el vídeo no mató, en los noventa internet revalorizó y en los dos mil la crisis puso en peligro de supervivencia. *Hermana Radio* es un volumen inédito, lleno de nombres propios de la historia de la radio en Canarias.



**MNH**  
MUSEOS DE TENERIFE LA NATURALEZA Y EL HOMBRE  
arqueología  
bioantropología

Muerte e inmortalidad  
en poblaciones del pasado

### EXPOSICIÓN

MUSEO DE LA NATURALEZA Y EL HOMBRE

Del 21/12/17 al 03/06/18

# ATHANATOS



[www.museosdetenerife.org](http://www.museosdetenerife.org)

patrocina:





“*Juego de  
ambiciones*”

desde  
**20€**



# DON CARLO

Giuseppe Verdi

MARZO'18 10, 14 Y 17 | 19:30 h

AUDITORIO DE TENERIFE  
Sala Sinfónica

**A** | **ÓPERA DE TENERIFE**

| PASIÓN SIN LÍMITES

operadetenerife.com  
taquilla  
902 317 327  
auditoriodetenerife.com



Por *Francisco Belín*  
Ilustración por *Ilustre Mario*

# SOSTENIBILIDAD Y SALA

La evolución del fenómeno gastronómico ante un público universal que se deja seducir por chefs punteros y por la invitación de las culturas culinarias ha sido fulgurante. Solo ciñéndonos a la última década, hemos de decir que afloraron tendencias que se seguían a pies juntillas: de la esferificación de Adriá a la explosión de los gastros; de la fusión –bien entendida en Canarias– a los cánones vegetarianos y veganos de los últimos tiempos... Plasmar orientaciones o corrientes gastronómicas en lo que respecta a las Islas resultaría tan arriesgado como comprometido. Sin embargo, algunos mensajes son tozudos e indican por dónde se encaminan las ollas...

Sabemos de sobra que los congresos internacionales marcan ciertas perspectivas y expectativas generales entre los profesionales (Madrid Fusión, recientemente), pero bien es verdad que hay ejes de coordenadas inherentes a cada terruño. Ahí nos ceñiremos. En el Archipiélago, según se ha podido constatar por evidencias, se sigue hablando de sostenibilidad.

“La sostenibilidad de los alimentos no es una tendencia: es el futuro irrevocable de las cocinas y los cocineros profesionales”. El lanzaroteño Víctor Bossecker (Isla de Lobos) volvió a remarcarlo en el primer Gastroforo de Maspalomas: “Es nuestra responsabilidad adquirir alimentos óptimos y saludables; a mi pequeña escala yo me centro cada vez más en este objetivo”.

No cabe duda de que el centro de gravedad en Canarias es la realidad de los que nos visitan anualmente, del orden de 16,5 millones de personas. El escaparate de géneros, elaboraciones, vinos... está supeditado en gran parte a ello, y también a nuestra condición de destino gastronómico (por qué no emplear el concepto, cada vez más afianzado de Canarias).

-  
**Alexis Álvarez:**  
**“Si hay que hablar  
de una corriente a seguir,  
esta ha de ser la de la sensatez  
y el sentido común”**  
-

¿Qué ocurre entonces alrededor de esta evidencia? El grancanario Alexis Álvarez (Los Guayres, Mogán) se encomienda a la máxima franqueza con los clientes. ¿Sostenibilidad?, ¿tendencia?,



¿producto de cercanía? Asevera el chef que si hay que hablar de una corriente a seguir, esta ha de ser “la de la sensatez y el sentido común”.

“La gastronomía canaria está con una salud espectacular –subraya Álvarez– y lo que hay que hacer es identificar lo que se está haciendo bien. Uno de los aspectos irrenunciables es el entendimiento de proveedores y cocineros”.

Por cierto, *aviso a navegantes*: no solo de cocina vive la gastronomía canaria: “¡Ojo con la sala!”, se apresuran a remarcar varios jefes de cocina (Juan Miguel Cabrera, Juan Manuel Bertolín, Jorge Peñate...). Coinciden muchos responsables canarios de los altos fogones en que estos profesionales son indispensables en la introducción tanto de los productos, de la cocina regional o la interpretada como la de autor.

**¡Madrid Fusión siempre manda!**

Desde aquella lejana edición de 2003, la referencia de la cumbre gastronómica madrileña se convirtió en santo y seña de la vanguardia, de la mirada siempre



al futuro de un país como España (y sus regiones) que tomaba el relevo hacia una nueva fenomenología social que hoy es evidente.

Canarias, en ese proceso, ha estado presente con más o menos visibilidad pero, cuando menos, estos últimos tiempos se está disfrutando de un constante reconocimiento hacia un producto diferenciado (quesos, mieles, papas y ahora –ya sí– frutas exóticas), generaciones de chefs implicadas en una nueva cocina canaria y un esfuerzo del sector primario, empresas, instituciones públicas y comunicadores que han hecho que las Islas abandonen esas sensación de “se come bien pero es flor de un día”.

La colosal cita de cada enero –que actualmente se denomina Seguros Reale Madrid Fusión– traza siempre caminos y sendas que terminan implantándose, de una forma u otra, en las líneas de restauración. Visto lo visto y consultando a periodistas que cubrieron las tres jornadas de MF se pudo advertir que siguen los guiños en la evolución de la cocina japo, mientras que ya hay preocupación de algunos por el *copyright* de las recetas.

En el ámbito general, una de las sorpresas curiosas y llamativas (que muy probablemente será reproducida en algunos establecimientos por estos lares) han sido los “huevos fritos” con “falsa yema”, mezclándola con claras a partir de ensayar con las huevas de salmón. Los chefs de Disfrutar de Barcelona (Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Oriol Castro, tres de los mejores cocineros que tuvo El Bulli) ponen en la sartén únicamente la clara del huevo para a continuación incorporar en el centro el esférico, y del pescado lo han llevado a otros terrenos creando otros tipos como setas o remolacha.

-

***En el Archipiélago,  
según se ha podido constatar  
por evidencias, se sigue hablando  
de sostenibilidad***

-

No es algo pretencioso pero la tendencia evidenciada por Canarias es seguir sublimando su propio producto y en los *stands* de los “Saborea” isleños (Lanzarote, Tenerife y Gran Canaria), además de en el escenario polivalente, se prodigaron propuestas que “cuentan historias”.

Los lanzaroteños, por ejemplo, cautivaron con un caldo de millo delicioso, mientras que los cocineros grancanarios (Germán Ortega, Alexis Álvarez, David Lugo...) extrajeron lo mejor de los túnidos y mariscos de profundidad que se capturan en aguas de la Isla.

El tinerfeño Samuel Hernández dirigió el taller que sobre el aguacate de Tenerife desplegó en el *stand*, con un muestrario de diferentes elaboraciones basadas en uno de los productos del sector primario de la Isla que están obteniendo el reconocimiento general de consumidores y chefs punteros.



Por Franciso Belín  
Ilustración por David Ferrer

# ERNESTO PALOMAR: RENOVADA SAVIA EN LANZAROTE

Vaya por delante el reconocimiento que este eficiente jefe de cocina (La Rebotica, Playa Honda, Lanzarote) quiere brindar al maestro Luis León. Considera que el 50% de los pasos que ha dado están marcados por la sabiduría del veterano chef lanzaroteño, con el que ofició en la reapertura del restaurante Arena.

En Ernesto Palomar se atisban implícitas unas maneras reconocibles de la generación de chefs que están llevando en volandas el pabellón canario: depuración de técnicas y producto, experiencia, ambición y una estricta observancia de las jerarquías en la cocina. No en balde, si miramos una década atrás, Ernesto era freganchín y fue mirando, observando alrededor. “Aprendí rápido”, comenta, y eso se ve en su restaurante.

Otro nombre propio con el que aquilató conocimientos fue el de Abel del Rosario, así como en La Puerta Verde (Haría), donde dejó huella de su personalidad.

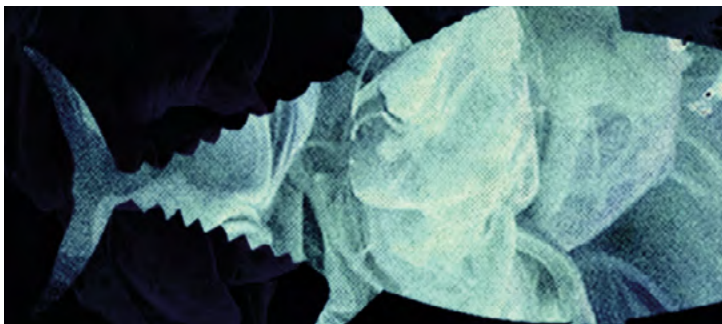
Una cocina *propia* en la que le interesan la baja temperatura, el mundo de las salsas y las propiedades del producto con platos sencillos y sabrosos de pescado y carnes de ganaderos locales.

## 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.

## LLEGA LA III EDICIÓN DEL FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO Y LOS VINOS DE TENERIFE




El municipio de Tegueste acoge el III Festival del Patudo Canario y los Vinos de Tenerife, un evento gastronómico que se celebrará del 17 al 19 de marzo en el que se ponen en valor el atún de Canarias y los vinos de la Isla como referencia de productos de calidad, informa *El Día*. El Mercadillo del Agricultor de Tegueste será el escenario principal en el que se desarrollarán diferentes actividades como demostraciones culinarias, clases magistrales y una feria de tapas protagonizada por el patudo y los vinos de diferentes denominaciones de origen de Tenerife.



# Maspalomas

ZONA COMERCIAL BOULEVARD EL FARO

Reservas ☎ 928 14 70 34

 [italianrestaurantmelonerass](https://www.facebook.com/italianrestaurantmelonerass)



## 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 paletilla, pata y costillar de cochinitillo 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](http://www.restaurantebrisamarina.com)



Jamón  
Cocido  
Extra  
*braseado*

Rico en  
PROTEÍNAS

Bajo en  
GRASAS



SIN  
Gluten



SIN  
Lactosa



## EL DUENDE DEL FUEGO EN LOS PREMIOS ¡QUÉ BUENO! CANARIAS-HEINEKEN



El Duende del Fuego ha resultado finalista en los Premios ¡Qué bueno! Canarias-Heineken, dentro de la categoría *Top 9. Mejor gastrobar*. En este certamen se otorgan 10 premios en 10 categorías diferentes, siguiendo la premisa de reconocer

a personalidades y entidades responsables de la evolución y calidad de la gastronomía canaria. El gastrobar palmero confirma con esta nominación su apuesta por una gastronomía adaptada para consolidar paladares exigentes.



**Brunelli's**  
STEAKHOUSE  
American  Style

La mejor **carne**  
a este lado del Atlántico



## GOFIO Y PAPAS EN EL BASQUE CULINARY CENTER



El Basque Culinary Center, una de las instituciones académicas en materia de cocina de mayor prestigio a escala mundial, ha acogido dos *masterclasses* dedicadas al gofio y a las papas antiguas de Canarias, a cargo de un equipo de profesionales de la gastronomía del

Archipiélago encabezados por la chef Lola García, ha publicado *eldiario.es*. Los alumnos de esa escuela, situada en San Sebastián, pudieron conocer las características y virtudes de esos dos productos locales a través de esas sesiones formativas.

# ¿Has probado la verdadera CARNE URUGUAYA?



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

**Premios Gastronomía Mahou,  
La Provincia y La Opinión:  
Mejor Restaurante Temático  
de Canarias 2016 y 2017**

**Premios Gastronomía  
Heineken Canarias:  
Mejor Restaurante Asador y  
Grill de Canarias 2016**



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

**RESTAURANTE  
El Novillo Precoz**

**RESERVAS:  
928 221 659  
928 265 402**

# STRASSE PARK, 'THE PLACE TO BE' EN SANTA CRUZ

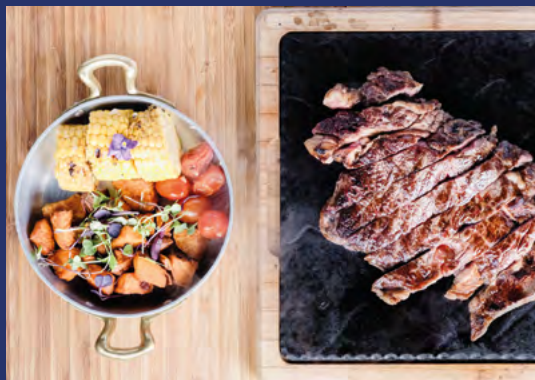
En pleno centro de Santa Cruz, en el parque García Sanabria, y rodeado de tres de los hoteles más emblemáticos de la ciudad –Hotel Mencey, Hotel Contemporáneo y Hotel Taburiente–, se encuentra Strasse Park, un espacio único en Canarias por su privilegiada ubicación y un lugar ideal para disfrutar de tu tiempo libre.

Tras casi tres años de funcionamiento, ya ha conseguido desmarcarse como uno de los referentes en gastronomía de la capital, siendo elegido por personalidades y empresas como lugar preferido para sus eventos. Cuenta con dos plantas, la primera con una decoración *chill out* con cómodos sofás y mesas bajas y la segunda con un cuidado restaurante y gran terraza, a la sombra de un precioso árbol central.

Todo el recinto es accesible y sin barreras arquitectónicas; además, destaca su servicio de aparcacoches para clientes totalmente gratuito.

En su línea detallista, el establecimiento es *pet friendly*: aquí puedes acudir con tu mascota, que incluso cuenta con un espacio habilitado para que pueda calmar su sed.

Strasse Park abre todos los días de la semana en horario ininterrumpido de 9:00 a 2:00 (sala y cocina). Info y reservas: T. 922 106 582 / [info@strassepark.com](mailto:info@strassepark.com).



## TECNIHOSTEC APUESTA POR LA PROFESIONALIZACIÓN EN HOSTELERÍA



Esta empresa canaria dedicada a la maquinaria industrial de hostelería hace una apuesta firme por la calidad y la última tecnología. Por ello, inaugura un aula de formación en la que, junto con SANPANI, empresa de calidad para alergias alimentarias, apoya la capacitación del profesional para sacar el mejor rendimiento a la gastronomía. [www.tecnihostec.com](http://www.tecnihostec.com)

## BRUNELLI'S, LA MEJOR CARNE A ESTE LADO DEL ATLÁNTICO

Situado en Punta Brava, en el norte de Tenerife, y con unas impresionantes vistas al mar, Brunelli's Steakhouse es el restaurante de referencia para los amantes de la carne. Gracias al horno Southbend, capaz de alcanzar los 800° y el único que existe en Canarias, brinda una oferta gastronómica insuperable para lograr una carne sellada por fuera y jugosa por dentro, conservando su sabor original.

EL  
**CORTIJO**  
DE SAN  
**IGNACIO**  
— RESTAURANTE —

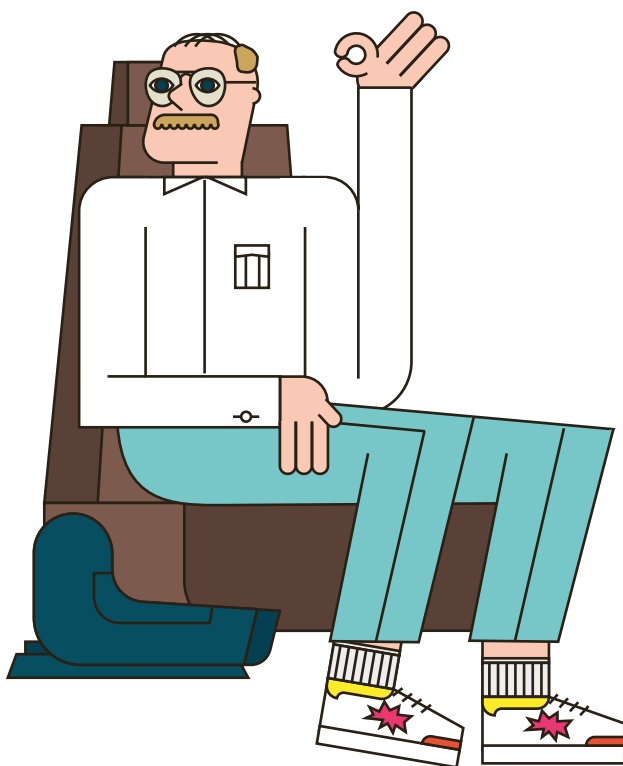
*Especialistas en Eventos*

Autovía del Sur Km 6,4.  
El Cortijo de San Ignacio. Telde  
Telf.: 928 69 55 20  
[info@elcortijodesanignacio.com](mailto:info@elcortijodesanignacio.com)

Menú diario de lunes a viernes.  
Excepto festivos 15€

Por José Félix Hernández

# ESCUPTORES, COSTUREROS Y SUMILLERES DEL AUTOMÓVIL



El mundo de la automoción es sinónimo de modernidad, diseño, tecnología y, sobre todo, automatización industrial. Sin embargo, muchas personas desconocen que en la era de la tecnología, muchos de los procesos más importantes en la fabricación de un vehículo siguen siendo puramente artesanales.

Desde que los diseñadores y creativos comienzan a dibujar las primeras líneas y bocetos de un automóvil hasta que lo vemos circular por las carreteras, se produce un laborioso proceso en el que intervienen algunas de las técnicas y profesiones artesanales más antiguas.

Por sorprendente que resulte, escultores profesionales, espátula en mano, utilizan una técnica del Paleolítico con más de 30 milenios de antigüedad para esculpir y crear los modelos a tamaño real en arcilla. Hasta 10.000 horas de trabajo y 2.500 kilos de barro se necesitan para apreciar las formas exactas de cada vehículo antes de proceder a su diseño definitivo.

Costureros profesionales son los encargados de diseñar e hilvanar artesanalmente todos los patrones que servirán para elegir la mejor combinación de colores y tapicería de cada modelo. Para efectuar esta importante labor, que los lleva a emplear más de 30 metros de costura en un solo vehículo, planifican sus trabajos y diseños con dos años de antelación.

Otra de las profesiones más curiosas del sector del automóvil es la de probador de asientos. Puede parecer el trabajo soñado, pero se trata de uno de los oficios con mayor nivel de exigencia en todo el proceso de fabricación. Estos profesionales tienen el cometido de crear un asiento no solo cómodo, sino también

seguro. Para ello, efectúan hasta 20.000 pruebas que les permitirán encontrar la espuma, el tejido, la estructura y el cosido más perfectos y confortables.

-

***Una de las profesiones más curiosas del sector del automóvil es la de probador de asientos***

-

A casi todo el mundo le agrada el olor de un vehículo nuevo y recién estrenado. Lo que quizá no sabías es que el diseño y elección del aroma del vehículo no es algo que se deje al azar. Conocidos como «sumilleres del automóvil», la nariz es su principal herramienta de trabajo, y su objetivo, lograr ese apreciado olor a coche nuevo que a todos nos gusta. Para conseguirlo, efectúan más de 400 test olfativos al año y exponen a cada vehículo a temperaturas de 60° centígrados. Por si te lo estás planteando, para ser sumiller de vehículos no solo debes tener un olfato privilegiado, sino cumplir con algunas exigencias como tener conocimientos de química, no ser fumador o no llevar perfume, para que los resultados de tu trabajo no se vean alterados.

Creatividad, ingenio, destreza y sobre todo originalidad son solo algunas de las características que definen las profesiones más curiosas del mundo del automóvil.





Por Sylvia Madero

# ENTRE VECINOS

Según el informe *Radiografía del mercado de la vivienda 2016-2017*, publicado en el portal Fotocasa, un 84% de la población española es propietaria de al menos una vivienda. Si te encuentras entre este porcentaje y perteneces a su vez a una comunidad de propietarios, puede que en alguna ocasión te hayas planteado algunas cuestiones sobre su funcionamiento: qué hacer con los vecinos molestos, contar o no con la figura del administrador, cómo se gestionan las zonas comunes... Detallamos en estas líneas algunas de las más habituales.



## El vecino molesto

Ruido a altas horas de la noche, basura en las zonas comunes, excrementos de mascotas sin recoger... Todos hemos sufrido a ese vecino que no sigue las normas básicas de convivencia y cuyos hábitos interfieren en el buen uso de la comunidad.

¿Qué hacer si nos pasa? Ante todo, mantener la calma e intentar trasladarle por la vía del diálogo que su actitud está suponiendo malestar. Si esto no funciona, habrá que acudir al presidente de la comunidad, quien deberá consultar la Ley de Propiedad Horizontal, concretamente el artículo 7.2, para tomar las medidas pertinentes. Aquí, se recogen las actuaciones correspondientes a las actividades insalubres y molestas, con soluciones que incluso pueden llegar

a “la privación del derecho al uso de la vivienda o local en función de la gravedad de la infracción y de los perjuicios ocasionados a la comunidad”.

## ¿Quieres ser presidente?

¿Te ha tocado? Pues no puedes renunciar al cargo. O sí, pero solicitándolo a un juez y por motivos de peso (enfermedad, residir la mayor parte del año en el extranjero, falta de capacidad para ejercerlo...), siempre y cuando lo hagas antes de que se cumpla un mes tras tu nombramiento.

Como dicta la Ley de Propiedad Horizontal, la elección del presidente puede ser por turnos rotatorios o por sorteo y participarán en ella todos los propietarios, incluidos los morosos. Ha de ser elegido por mayoría simple en junta y la



Siempre  
contigo

¡Celebra nuestro 85 aniversario!

Disfruta y comparte nuestra canción "Siempre contigo".

 You Tube [www.mutuatfe.es](http://www.mutuatfe.es)



**Mutua Tinerfeña**  
SEGUROS

**85**  
aniversario

duración del cargo depende de lo establecido en los estatutos de cada comunidad, aunque lo habitual es que sea de un año.

-

***Las derramas están destinadas a acciones de mantenimiento necesarias en el edificio y tienen que ser aprobadas por mayoría en junta extraordinaria***

-

### Administrador, ¿sí o no?

Legalmente no es necesario, pero contar con la figura de un administrador de fincas es lo más recomendable para garantizar la gestión de asuntos y cuen-

tas de la comunidad; es fundamental para evitar la malversación de los fondos y asegurar el correcto funcionamiento de la comunidad de propietarios. Entre sus funciones destacan:

\_ Preparar un plan que contemple previsiblemente los gastos a los que se verá sometida la comunidad.

\_ Estar al tanto del estado de conservación del edificio, alertando al presidente en caso de que hubiera que hacerse alguna reparación u obra de mantenimiento.

\_ Ser secretario en las juntas y guardar la documentación de la comunidad.

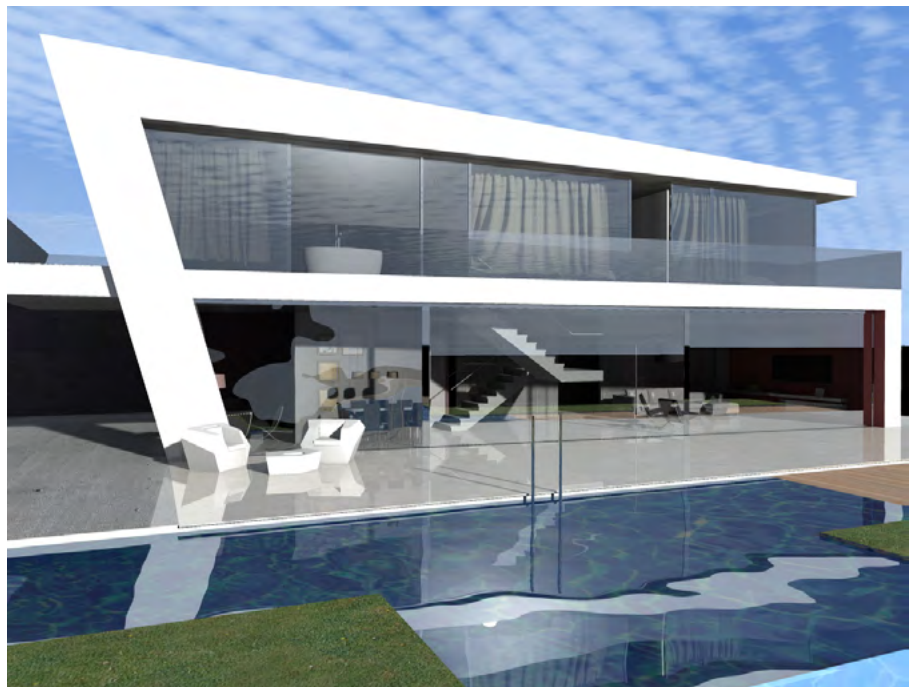
\_ Encargarse de los cobros y pagos correspondientes a las acciones de mantenimiento y reparación aprobadas para el buen estado del inmueble.

## Nuestra casa a medida



"Después de buscar sin éxito la casa de mis sueños me hablaron de Díaz y Muñoz Arquitectos. Me encontraron un solar fantástico, diseñaron la casa mi gusto, me consiguieron la financiación y ya la tengo por mucho menos de lo que pensaba"

Javier Martínez.  
San Agustín. Gran Canaria



Ofrecemos a nuestros clientes la posibilidad de hacer la vivienda que siempre han soñado con un diseño exclusivo y eficiente. Infórmate en nuestra web o llamando a la centralita.



[www.dymarquitectos.com](http://www.dymarquitectos.com) T. 928 401 821



## ¡Derrama!

Se denomina derrama a aquella cuota que deben pagar los propietarios para hacer frente a un gasto imprevisto fuera del presupuesto ordinario. Están destinadas a acciones de mantenimiento necesarias en el edificio y tienen que ser aprobadas por mayoría en junta extraordinaria. La más común suele ser la rehabilitación de la fachada para subsanar alguna patología como humedades, eflorescencias o el efecto caracol, además del pintado de escaleras, como corroboran los profesionales de Tiendas Montó, aunque también son muy habituales los problemas en los bajantes, los desatascos, reparaciones del ascensor o imprevistos en la instalación eléctrica.

Un apunte: hacer frente a ellas es obligatorio aunque el propietario no haya votado o lo haya hecho en contra.

¿Y cómo se reparte el pago de la derrama? Según los estatutos de la comunidad, o bien a partes iguales o siguiendo el coeficiente de participación del piso (superficie de la vivienda con respecto al total del edificio). Si una vez acometidas las obras sobra dinero, dos alternativas: o devolverlo íntegro a cada propietario o dejarlo en la cuenta de la comunidad para imprevistos futuros.

## Las zonas comunes

Finalmente, te interesa saber que como propietario puedes disfrutar también de

las zonas comunes del edificio o urbanización. Desde el *hall* de entrada hasta la piscina, pasando por jardines y azoteas, los vecinos pueden utilizarlas siempre y cuando respeten a los demás residentes y los estatutos de la comunidad. El problema radica en que muchas veces no está claro cuáles son zonas comunes y cuáles no y esto puede suponer su mal uso, por lo que es recomendable que la comunidad recoja claramente en sus estatutos unas normas destinadas a ellas donde se especifiquen claramente las prohibiciones y limitaciones que les afectan.

-  
***¿Te ha tocado ser presidente de la comunidad? Pues no puedes renunciar al cargo. O sí...***  
 -

Si hablamos de su decoración, dependerá del gusto y acuerdo de los propietarios e incluso es posible delegarla en empresas especializadas en soluciones a medida como Merkamueble o JYSK, con gran variedad de propuestas tanto para interior como para exterior.

El mantenimiento de los jardines dependerá de lo acordado en junta de propietarios, generalmente externalizando el servicio para acometer las tareas de poda, control de malas hierbas, plagas, etc. Para reducir este gasto, una solución inteligente es instalar césped artificial, como Turfgrass.



*Especialistas en  
pintura para fachadas,  
impermeabilizaciones  
y SATE*

CON CERTIFICADO DE  
**GARANTÍA**  
HASTA  
**15 AÑOS**

Somos la *cadena líder*  
de *pintura decorativa* en  
Canarias con *13 tiendas*

Visita [tiendasmonto.es](http://tiendasmonto.es)  
Contacta 600 946 162

**MONTÓ**  
TIENDAS

# ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE TENER UN SEGURO DE COMUNIDAD?

La caída de una maceta a la calzada que causa daños en un vehículo o un atasco en un bajante general de un edificio pueden suponer un gran desembolso para los vecinos de una comunidad de propietarios. Sin embargo, tener contratado un seguro de comunidad elimina estas preocupaciones al hacer frente a estos gastos extraordinarios derivados de incidentes comunes.



Mutua Tinerfeña ofrece un producto flexible, sin franquicias, con amplias y novedosas coberturas. Una de las más demandadas actualmente es la garantía de control de plagas, que cubre el coste del envío, desratización y desinsectación de las zonas de propiedad y uso común del edificio que pudieran verse afectadas, incluyendo los jardines.

Otra de las novedades de esta póliza es la cobertura de goteras y filtraciones, que cubre los daños ocasionados en

las viviendas por filtraciones de aguas pluviales no canalizadas a través de tejados, azoteas o techos.

Todas estas coberturas, junto con un servicio de asistencia de 24 horas, pueden contratarse en cualquiera de sus oficinas o canal de mediación de las siete islas. Además, aquellas comunidades aseguradas en Mutua Tinerfeña disfrutan de un importante descuento en el seguro de hogar de las viviendas que formen parte de ella.

## LA COMPRAVENTA DE VIVIENDAS CRECE EN CANARIAS



La compraventa de viviendas en Canarias creció el año pasado un 8,5% hasta un total de 22.910 unidades con respecto al ejercicio anterior, según ha informado el Instituto Nacional de Estadística (INE) y ha publicado el portal *20 minutos*. Por tipología, 21.857 correspondieron a vivienda libre, 1.053 a vivienda protegida, 4.655 a vivienda nueva y 18.225 a usada.

## CÉSPED SIN AGUA



TURFGRASS te ofrece la solución definitiva para el disfrute de un césped artificial perfecto sin preocuparte de un mantenimiento excesivo, o si tu jardín no te permite plantar césped natural. Infinitas posibilidades en términos paisajísticos: se puede colocar sobre el tejado, en terrazas, balcones e incluso dentro de casa.



# Tu casa, como tú la quieres

Soluciones ¡a tu medida!



# merKamueble

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

EN LAS CHAFIRAS: autopista del Sur TF-1, salida 62 - Pol. Ind. Las Andoriñas C/ V, Nave 8 - Tel. 922 70 39 13  
De lunes a sábados de 10.00 a 20.00 h.



## “JYSK Y LAS ISLAS CANARIAS, UNA COMBINACIÓN PERFECTA”

Desde que el gigante danés llegó a las Islas Canarias su expansión está siendo tan rápida como la demanda exige. El clima canario es ideal para disfrutar de la totalidad de su surtido.

Especialmente del mobiliario de jardín, que, como nos dice Jürgen Holzner, su *country manager*, “aunque sea una familia de producto muy estacional, en Canarias pierde esa condición. Nos hemos dado cuenta de que JYSK y las Islas hacen una combinación perfecta”.

Actualmente JYSK tiene más de 2.500 tiendas con presencia en 50 países. El secreto reside en su lema, *customers first*: “Si algo nos diferencia es, según nuestros clientes, el trato que les damos”, nos confiesa Jürgen con una sonrisa de satisfacción.







## **TENERIFE**

Adeje, CC El Galeón.  
La Orotava, MC El Trompo.

## **GRAN CANARIA**

Telde, CC Las Terrazas.  
Tamaraceite, CC Los Alisios.

## **FUERTEVENTURA**

Pto. del Rosario,  
CC las Rotondas.

[www.jysk.es](http://www.jysk.es)

## NUEVA PROGRAMACIÓN DE VUELOS A CASABLANCA

Binter ha puesto a la venta la nueva programación de vuelos con Casablanca, que entrará en vigor a partir del 26 de marzo. La aerolínea canaria realizará dos conexiones a la semana entre Canarias y Casablanca, los lunes y los jueves, que serán operadas por un ATR 72 con capacidad para 72 pasajeros.

El vuelo, de una duración de dos horas y media, saldrá desde el archipiélago canario a las 15.30 horas para luego despegar de regreso a las 20.45 horas. Además, desde principios de julio hasta el 9 de septiembre, la compañía reforzará la conexión con este destino con la implantación de un vuelo extra los domingos, que saldrá de Gran Canaria a las 7.30 horas y regresará de Casablanca a las 10.45 horas.

Binter hace así una apuesta por mejorar la conectividad con este importante enclave del norte de África, que es la ciudad más poblada de Marruecos.



Actualmente, Binter mantiene conexiones con 11 destinos internacionales, nueve de ellos en África occidental y dos en Portugal.

Además de a Casablanca, la aerolínea canaria vuela de forma regular a Marrakech, Agadir, El Aaiún, Dakhla, Nuakchot, Dakar, Banjul y la isla de Sal, mientras que en Portugal las conexiones son con Lisboa y Funchal.

## BINTAZO PARA DESTINOS INTERNACIONALES



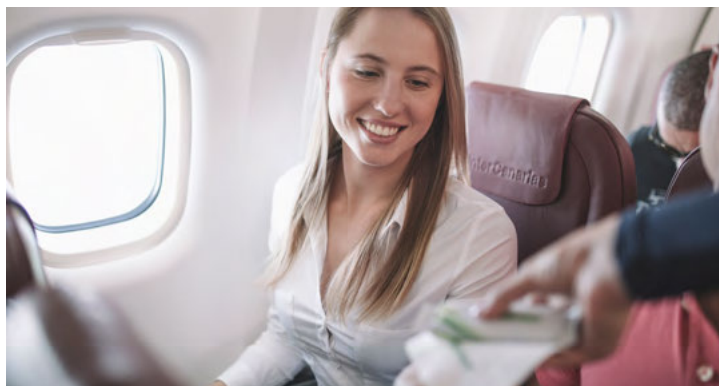
En el mes de marzo, y hasta final de junio, volarán los pasajeros que se hayan beneficiado del Bintazo internacional, lanzado a principios de año, y que permitió adquirir billetes a precios más reducidos para volar desde Canarias a varios destinos internacionales operados por la aerolínea. En esta ocasión la oferta se aplicó a las conexiones que unen el Archipiélago con Madeira, Agadir, Ma-

rakech, Casablanca, Lisboa, la isla de Sal y Banjul. Las personas que quisieron acogerse a esta promoción, con un precio mínimo por trayecto de 71,10 euros, en caso de adquirir ida y vuelta, pudieron adquirir los billetes a través de los canales de venta habituales de la compañía: [www.bintercanarias.com](http://www.bintercanarias.com), la app de Binter, el teléfono 902 391 392, agencias de viajes y las oficinas de los aeropuertos.

## LOS PASAJEROS DE BINTER INCREMENTAN LA PUNTUACIÓN QUE DAN A LA AEROLÍNEA

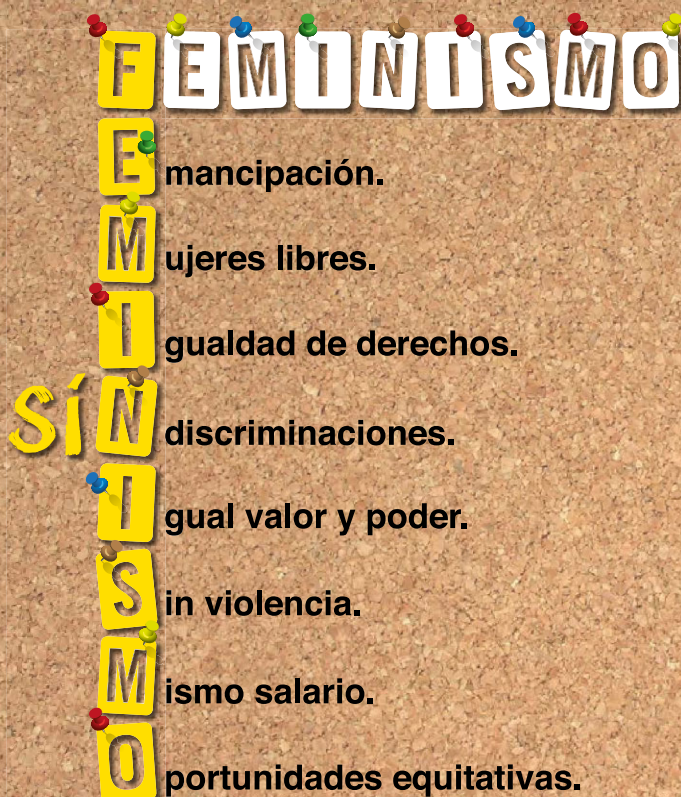
Binter consiguió aumentar en 2017 el índice de satisfacción de sus clientes, alcanzando una puntuación media de 8,26 sobre 10. Este dato supone un incremento del 2,2 por ciento con respecto al resultado obtenido en 2016 y confirma el trabajo que realiza la aerolínea canaria por mejorar su servicio y ajustarlo a las necesidades del cliente.

El presidente de Binter, Pedro Agustín del Castillo, mostró su satisfacción con los logros alcanzados por la compañía en un año



que “ha puesto a prueba la capacidad de adaptación de la aerolínea a los cambios que se han producido en el mercado, como el que supuso el incremento del descuento de residentes al 75%”.

“Comprobar que nuestros pasajeros están cada vez más satisfechos con el servicio que les prestamos nos anima a seguir buscando la excelencia en el mercado aéreo de Canarias”, indicó.



8 DE MARZO DE 2018.  
DÍA INTERNACIONAL DE LAS MUJERES.

#FeminismoSí



Gobierno de Canarias  
Instituto Canario de Igualdad



Habitación Familiar. Occidental Lanzarote Mar

## BARCELÓ HOTEL GROUP

### SUME PUNTOS x2

Alójele durante el mes de marzo en esta selección de hoteles Barceló en las islas de Tenerife, Lanzarote o Fuerteventura y sume el doble de puntos con su alojamiento. Hotel urbano en Santa Cruz de Tenerife, en la exclusiva zona de Costa Tegui y frente a la espectacular playa de Jandía.

**Occidental S/C Contemporáneo** 100 + 100 puntos/noche  
**Occidental Lanzarote Mar** 175 + 175 puntos/noche  
**Occidental Jandía Playa** 175 + 175 puntos/noche

[barcelo.com](http://barcelo.com)  
 902 101 001

Validez marzo 2018.



## SHERATON GRAN CANARIA SALOBRE GOLF RESORT

### UTILICE PUNTOS ESPECIAL

Aproveche sus puntos y disfrute de los beneficios exclusivos que le ofrece este fantástico hotel de categoría 5\* situado en el sur de Gran Canaria.

#### Desde 22.000 puntos/noche

- Habitación doble con media pensión
- Desayuno y cena en el SENS Kitchen Patio Garden
- Entrada diaria al circuito Aloe Wellness
- Macedonia de frutas para 2 personas

[sheratongrancanaria.com](http://sheratongrancanaria.com)  
 +34 928 943 000

Validez marzo 2018. Estancia mínima 2 noches.

## 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.

<b>Experiencia 5 sentidos</b>	<b>Suma</b>	<b>Utilice</b>
	<b>100</b>	<b>3.250</b>

[gloriapalaceth.com](http://gloriapalaceth.com)  
 +34 928 128 505

Validez marzo 2018.



Hotel Iberostar Sábila. Tenerife

## IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

### UTILICE PUNTOS -20% DESCUENTO

La cadena Iberostar le ofrece un descuento para sus alojamientos en el renovado Hotel con spa solo para adultos Iberostar Sábila, situado en Costa Adeje y renovado con la categoría de 5 estrellas. Es un espacio de lujo en el sur de Tenerife preparado para el relax y la renovación del cuerpo y la mente.

	<b>Antes</b>	<b>Ahora</b>
<b>Habitación doble</b>	<b>17.500</b>	<b>14.000<sup>1</sup></b>

[iberostar.com](http://iberostar.com)  
902 995 555

Validez marzo 2018. 1.- Puntos por noche.



## GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL

### UTILICE PUNTOS + EUROS

Atlantis Bahía Real le ofrece una promoción especial puntos + euros para que mejore su estancia y disfrute aún mas de sus puntos.

#### 12.750 puntos + 90€ /noche

- 1 noche en habitación doble para 2 personas
- Copa de cava o zumo a la llegada del hotel
- Upgrade a habitación deluxe vista mar
- Late check out<sup>1</sup>

[atlantisbahiareal.com](http://atlantisbahiareal.com)  
+34 928 537 153

Validez marzo 2018. 1.- Sujeto a disponibilidad



## HOTEL CORDIAL MOGÁN PLAYA

### SUME PUNTOS x2

Sume hasta 660 puntos por noche de estancia en el Hotel Cordial Mogán Playa 4\*, ubicado en el pueblo pesquero de Puerto de Mogán en Gran Canaria.

**Hotel Cordial Mogán Playa 330 + 330 puntos/noche**

[becordial.com](http://becordial.com)  
+34 928 143 393

Validez marzo 2018.



## CICAR

### BENEFICIO EXCLUSIVO UPGRADE

Presente su tarjeta BinterMás al reservar su coche y no se conforme con alquilar un vehículo inferior<sup>1</sup>. Aproveche el beneficio exclusivo que BinterMás pone a su disposición y disfrute de más espacio y mayor confort en su alquiler de coche con CICAR.

**UPGRADE de categoría**, además  
sume desde 40 hasta 100 puntos/día de alquiler

[cicar.com](http://cicar.com)  
**+34 928 822 900**

Validez marzo 2018. 1.- Sujeto a disponibilidad y fechas de alta demanda.

# Desconecta en El Hierro

Desde  
**3500 + 111** €  
Puntos BinterMás Por persona

 +   
Vuelo Parador

**Parador de El Hierro 3\*\***  
**3 días / 2 noches**  
**Habitación doble**  
**Alojamiento y desayuno**

Precio por persona desde Tenerife, en base a ocupación Doble. Válido para compras en marzo y abril y estancias en mayo y junio de 2018.  
Plazas limitadas. Consultar resto de salidas on-line.

**BinterMás**

**Compra on-line o llama**  
**al 922 24 81 61**

Acumule y use puntos BinterMás con:  
**canariasviaja.com**

Canariavíasja - Agencia de Viajes I.A.V. 00009947/31 C. El Pilar 28 - Local A - Entresuelo 36092 - 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  
neoexperience.es  
Obtención de 20 a 240 puntos.

### SOCIAL



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



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



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



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



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



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



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



**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](http://bintermas.com) o en el 902 391 392.

Por Jezabel Ariles  
Fotografía por Jugoplastika

## GLORIA DÍAZ, PASAJERA DE PRIMERA

Gloria Díaz trabaja como asesora comercial de Danone Canarias. Vive en Gran Canaria, pero todas las semanas viaja a Fuerteventura y Tenerife por su trabajo; además, tiene familia en Lanzarote, por lo que también se escapa a esta isla de vez en cuando. Viajar forma parte de su día a día, y se declara una pasajera “tecnológica”, ya que hace todas sus gestiones desde la *app* por “lo fácil y cómodo que es”. Para ella, Binter es su “otro coche de empresa” y valora muchísimo el trato al pasajero, que considera “de primera”. Adora volar en ventanilla y se decanta por el donut del servicio a bordo de verano, “acompañado, eso sí, de un Actimel”.

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





# 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.

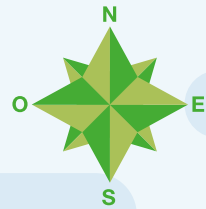
\*\* Por limitación de espacio del avión, la disponibilidad de bebidas puede verse afectada durante el servicio. Disculpen las molestias.

\*\* Due to limited space on the plane, the availability of drinks can be disrupted during the flight. We apologize for any inconvenience caused.

# Binter

## Conectando emociones

**180 vuelos diarios — 3,8 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 y viernes*  
El Aaiún – *Martes, jueves, viernes y domingos*  
Lisboa – *Jueves y domingos*  
Cabo Verde – *Martes, viernes y domingos*  
Madeira – *Jueves y domingos*  
Dakar – *Lunes, miércoles y viernes*  
Banjul – *Sábados*  
Nuakchot – *Lunes, miércoles y sábados*  
Dajla – *Miércoles y sábados*  
Casablanca – *Lunes y jueves*

\* Azores: *miércoles, sábados y domingos. Operado por SATA*



Actualizado a febrero 2018



- ESPECIALIDAD EN -  
- OUR SPECIALITY -  
**CARNES A LA BRASA**  
**GRILLED MEAT**  
RECETAS TRADICIONALES  
TRADITIONAL RECIPE



Visit us on TripAdvisor!



Poco loco restaurant grill Corralejo



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

C/Aristides Hernández Morán n.º1- Corralejo  
928 536 602





**Délicieux**  
SABORES DEL MUNDO

Tu restaurante favorito en el centro de la ciudad



La Noria, Calle Antonio Domínguez Alfonso,6, 38003 Santa Cruz de Tenerife  
[www.delicieux.es](http://www.delicieux.es)