

NT

ALGARVE

Toni Acosta – Saint-Louis – Fernando Gutiérrez – Fuerteventura, plató de rodaje
Parque Nacional Delta del Saloum – La Dehesa-Sabinosa – Playa de Las Cocinas

ESPECIAL PRODUCTO CANARIO P.112



Poema del Mar

AQUARIUM

Las Palmas de Gran Canaria
poema-del-mar.com



Descubre la mejor representación de la vida
marina en Gran Canaria

Venta de entradas en taquilla o en la web
poema-del-mar.com

Garantía

LORO PARQUE



MÁS FACILIDADES PARA VIAJAR

El verano pasado hablábamos del incremento del descuento de residente al 75% para los trayectos interinsulares en Canarias y Baleares y de lo que suponía para los canarios y para nuestra operativa. Ahora damos la bienvenida a la decisión de aplicar este mismo incremento a los desplazamientos con el resto del territorio nacional por tratarse de una medida que facilita la movilidad de la gente que más complicado lo tiene al residir en territorios no peninsulares.

En el caso de Binter, esta medida permitirá a los canarios viajar a menor precio a dos destinos tan interesantes como Vigo y Mallorca, mientras que los residentes de Baleares tendrán más facilidades para conocer los encantos de las ocho islas de Canarias. Los animo a aprovechar la oportunidad de visitarlos en cualquier época del año.

Una tendencia creciente entre los pasajeros de la aviación es la de viajar con sus mascotas y en Binter hemos dado un paso más para facilitar a nuestros pasajeros los trámites necesarios para hacerlo. Ahora, si va a volar con su mascota en un vuelo de Binter puede realizar la gestión desde nuestra página web, tanto para confirmar la disponibilidad como para comprar el servicio de animales a bordo de la cabina del avión (PETC) o el de animales en bodega (AVIH).

Es un nuevo servicio que mejora considerablemente el proceso de reserva de billetes a estos pasajeros, que pueden adquirir sus pasajes de forma inmediata, eliminando trámites entre la reserva y la compra final o la espera de la confirmación de disponibilidad, que aún son habituales en la mayoría de las compañías aéreas.

Les recuerdo también que, si viaja a bordo de uno de nuestros aviones ATR, tiene la posibilidad de disfrutar del nuevo servicio de entretenimiento a bordo de Binter. Una plataforma digital con gran variedad de contenidos exclusivos a la que puede acceder desde su propio móvil o tableta a través de la red wifi Binter-Airfi y en la dirección www.airfi.aero.

Las primeras opiniones que nos han llegado son muy positivas y destacan los contenidos que hay en las diferentes secciones y la calidad de la información sobre los diferentes destinos a los que volamos. Espero, sinceramente, que les guste y que disfruten de esta plataforma en la que, además, también tienen disponible esta revista.

Muchas gracias por elegirnos y ¡BUEN VUELO!

Juan A. Ramsden
Coordinador general

STAFF

DIRECCIÓN

Juan Manuel Pardellas · director@barabaracomunicacion.com

REDACCIÓN

Sylvia Madero · redaccion@barabaracomunicacion.com

CORRECCIÓN

Lavadora de textos

COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Juan Luis Calero, Enrique Areilza, José Ramón Fuentes Campos, Astrid Da Silva, Salvador Aznar, David Sendra Doménech, Juan José Ramos Melo, Mónica Rodríguez, Addict Be Iconic, Aarón Rodríguez González, Amalia Márquez, Álvaro Morales, Cristina Torres Luzón, Jesús Villanueva Jiménez, Diego Ojeda, Francisco Belín, José María Marrero.

DIRECCIÓN CREATIVA Y MAQUETACIÓN

great · greatttt.com · estudio@greatttt.com

DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

Rocío Eslava

FOTO DE PORTADA

Astrid Da Silva

FOTOGRAFÍAS

Astrid Da Silva, Salvador Aznar, Juan José Ramos Melo, Estudio Lúmina, Jorge Moreno, Alexis W., Sur-Film, Fuerteventura Film Commission, Amalia Márquez, Rocío Eslava, Pablo Benedicto, Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, PitaGin, Tirma, La Isleña, Quesos San Mateo.

ILUSTRACIONES

David Ferrer, Ilustre Mario, Tom Eigenhufe.

PUBLICIDAD

publicidad@barabaracomunicacion.com · 922 897 517

BINTER

Pedro Agustín del Castillo · Presidente
Rodolfo Núñez · Vicepresidente
Alfredo Morales · Consejero delegado
Noelia Curbelo · Relaciones Institucionales y Comunicación

SÍGUENOS EN LA WEBSITE Y LAS REDES

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

NT es una producción de BARA-BARA 3.0 SL exclusiva para BINTER. BARA-BARA 3.0 S. L. Calle Puerto Escondido, 5, 6.º izda. 38002. Santa Cruz de Tenerife (922 897 517). Escribenos a 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

HIPPOS

Nuevo



TRAVELLERS' CHOICE™ WINNER N°.1 MUNDO

SUMARIO

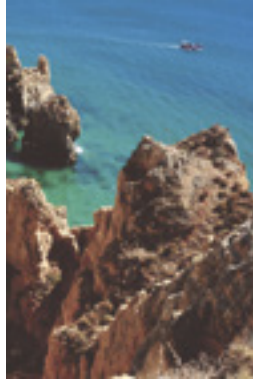
12
Toni Acosta
Entrevista



16
El informe del mes
Economía



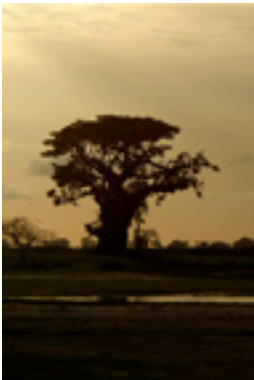
22
Algarve
Destino internacional



32
Saint-Louis
Destino internacional



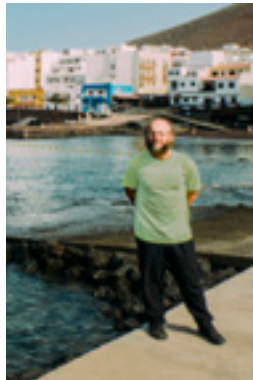
38
Delta del Saloum
Parques nacionales



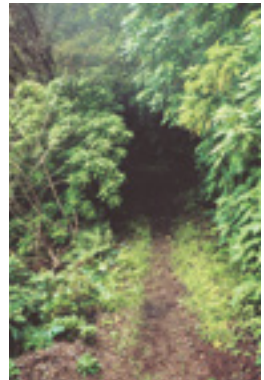
48
Fuerteventura
Ocho islas



50
Fernando Gutiérrez
El rincón de...



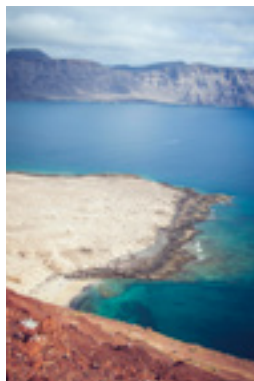
64
La Dehesa-Sabinosa
Senderos



68
Gran Canaria
End-to-End



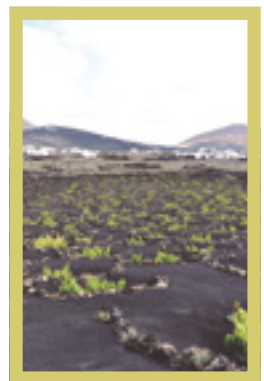
70
Las Cocinas
Playas



78
Lactancia materna
Salud



112
Producto canario
Especial





UNIVERSIDAD
**FERNANDO
PESSOA**
CANARIAS

#experienciaufpc

www.ufpcanarias.es

GRADOS UNIVERSITARIOS OFICIALES

Doble Grado en Periodismo y Comunicación Audiovisual

Grado en Odontología

Grado en Terapia Ocupacional

Grado en Enfermería

Grado en Psicología

Grado en Nutrición Humana y Dietética

MÁSTERES UNIVERSITARIOS OFICIALES

Máster Universitario en Psicología General Sanitaria

Máster Universitario en Gestión Sanitaria

EN SU DESTINO, EVITE CONECTARSE A UNA WIFI PÚBLICA



Evite disgustos estas vacaciones. El mejor consejo que leerá durante este vuelo es: fuera de casa, utilice solo redes de confianza. Porque basta conectarse a una wifi pública para que un intruso acceda a su móvil y robe sus datos.

Más consejos para mejorar su ciberseguridad en opendatasecurity.io/es/blog-ciberseguridad y en nuestro Twitter, @ODSops.

RIU PALACE OASIS



El 21 de septiembre reabre el emblemático Hotel Riu Palace Oasis totalmente reformado. Situado frente a la playa de Maspalomas, disfrutarás de habitaciones y restaurantes recién renovados, tres piscinas a estrenar y el mejor servicio de Riu Hotels & Resorts. ¿Te lo vas a perder? ¡Entra en Riu.com y reserva desde 116€! *Condiciones en riu.com

Impulsamos TU EMPRESA



Si eres AUTÓNOMA, AUTÓNOMO o MICROPYME, puedes promocionarte y formar parte de nuestra asociación de profesionales "YoSoyLegal", en un solo click.

xtrAvans.com
Renting flexible



Así somos.

TU RENTING FLEXIBLE EN CANARIAS.

La solución de movilidad ideal para las empresas o autónomos de cualquier sector que necesitan un vehículo comercial.



Member of DOMINGO FLONSO GROUP

LOLA HUETE, DE 'EL PAÍS', PREMIO MUMES 2018 POR LA MULTICULTURALIDAD

Lola Huete Machado, periodista de *El País* y psicóloga, ha recibido en el municipio tinerfeño de Arona el Premio MUMES 2018 a la labor a favor de la multiculturalidad, informa *Canarias3puncocero*. Esta decimoquinta edición del Festival de Músicas Mestizas y + ha otorgado este galardón a la periodista, que lleva desde 2002 vinculada al citado periódico madrileño, por su esfuerzo a la hora de dar voz a los más olvidados, mediante la difusión de la realidad y culturas de África. Huete Macha-



do dirige, desde 2014, la sección *Planeta Futuro* del periódico *El País* y es la creadora y coordinadora del blog *África no es un*

país, en el que ofrece una visión poco habitual del continente vecino, a través de su cara cotidiana, innovadora, positiva y cultural.

SINFOCAN
MAQUINARIAS DE ALQUILER

Fax: 928 722 000

E-Mail: sinfocan@gmail.com

☎ 928 121 000

☎ 682 406 406

Todo para su obra Maquinarias de Alquiler

- COMPRESORES • CORTADORAS DE JUNTAS
- MINI-CARGADORAS • MINI-EXCAVADORAS
- CARRETILLAS ELEVADORAS • INDUSTRIALES Y 4X4 TODOTERRENO • PLATAFORMAS DE TIJERAS
- BRAZOS ARTICULADOS O TELESCÓPICOS
- CAMIONES CESTA • DUMPERS DE OBRAS
- GRUPOS GENERADORES DE CORRIENTE
- MOTOSOLDADORAS • ETC

Solucionamos su necesidad en alquiler de todo tipo de maquinarias para Construcción, Obra Pública e Industria.

www.sinfocanmaquinarias.es



Las imágenes de la maquinaria son ilustrativas.

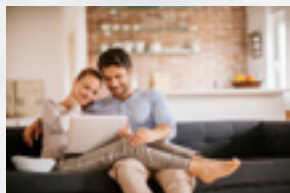
CASA ÁFRICA CON LA OMT EN COSTA DE MARFIL

Luis Padrón, director de la entidad, ha formado parte de la delegación de alto nivel que visitó Abiyán, capital económica del país. Organizada por el Ministerio de Turismo marfileño, incluyó reuniones de alto nivel con autoridades como el vicepresidente del Banco Africano de Desarrollo (BAfD), Charles Boamah; los representantes del sistema de Naciones Unidas en el país y el ministro de Turismo marfileño, Siandou Fofana.

Casa África y la OMT colaboran, desde hace nueve años, en la organización conjunta con Fitur del Foro de Inversiones y Negocios Turísticos en África, Investour. La colaboración entre ambos organismos se extiende a iniciativas como la publicación de un informe de referencia para renovar la marca África y de un seminario de formación en atrac-



ción de financiación con responsables de alto nivel del sector turístico en gobiernos africanos. Casa África también es invitada habitualmente a las Comisiones para África de la OMT y otras actividades de la organización que se centran en el continente africano.



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 a 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.

Díaz y Muñoz
 arquitectos
 dymarquitectos.com
 T. 928 401 821



Por Juan Luis Calero
Ilustración por David Ferrer

“SE DEBATE MUCHO SOBRE LOS LÍMITES DEL HUMOR”

La actriz Toni Acosta es una canaria que vuela alto. El escenario es su hábitat natural, se mueve con soltura en la pequeña pantalla y en el cine. Asentada fuera de las Islas, no pierde ocasión de volver a su tierra cada vez que puede, donde afirma encontrar la energía necesaria para emprender nuevos proyectos.

Dime palabras que te gusten del habla canaria.

Me provoca mucha nostalgia oír hablar en canario. Palabras como *cotufas*, *gaveta*, *cholas* están totalmente incorporadas a mi lenguaje. Pero me gustan aún más algunas expresiones que soy incapaz de traducir, que no encuentro equivalente. Como puede ser *desconsolar*, en el sentido de querer tener algo que no tienes. O *sorrobollar*; ni siquiera sé si se escribe con *elle* o con *i* griega, creo que nunca lo he visto escrito.

¿Te llevas contigo algún sabor isleño cuando vienes al Archipiélago?

Es mi madre la encargada de traer los sabores a Madrid, yo suelo volver

muy pasada de equipaje. Ella siempre trae chocolatinas y papas fritas para los niños. También quesito, miel de palma y vino blanco.

Un plato de la cocina canaria.

Me entusiasma nuestra gastronomía. Me encanta el escaldón, el gofio amasado y el bacalao encebollado. Me pirran las jareas. O una viejita a la plancha, simplemente. La ropa vieja también. Presumo mucho de conocer los mejores guachinches, para probar la comida canaria casera.

¿Existe un carácter isleño?

Existe un ritmo isleño, creo. Que no tiene que ver con la productividad. Me pone

mala cuando se tacha de vagos a la gente del sur de España. La gente canaria lleva otro ritmo. Es así. Y está muy bien bajar las revoluciones cuando se llega a las Islas.

¿Qué es el humor? ¿Es un ejercicio de modestia? ¿El humor necesita víctimas?

No tengo ni idea de lo que es el humor. Humor es reírse y pasarlo bien, supongo. Lo de la modestia supongo que viene por aprender a reírse de uno mismo. No lo sé. Sé que como actriz mi carrera va vinculada al humor, a la comedia. Y no. No creo que el humor necesite víctimas. De hecho se debate mucho sobre los límites del humor, tan conectado con la libertad de expresión. La defenderé siempre, aunque yo no tenga la misma opinión que la otra persona. Eso no quiere decir que uno pueda reírse de todo. Al menos yo no. Yo sí pongo límites a mi humor.

-

“Yo piso mi tierra y es como si pusieras a recargar un móvil. Es recargar la batería, dormir mejor y tomar buenas decisiones”

-

¿Qué ocurre cuando una canaria vuela?

No me gusta generalizar. No sé lo que les ocurre a otras canarias cuando vuelan. La mayoría de mis amigas han vuelto a casa, a Tenerife, después de formarse y trabajar fuera. Yo, no. Yo quería volar más.

¿Dedicas tiempo a la lectura?

Me encanta leer. Sufro cuando no tengo tiempo y ahora estoy pasando una racha de leer poco, porque me paso el día estudiando para mis nuevos proyectos.

Pero me atrevo a recomendar el último libro de Maxim Huerta, *Firmamento*, que es una belleza, y el último de Carme Chapparro, *La química del odio*, que es la segunda parte de *No soy un monstruo*. Me apasiona la agilidad con la que escribe Carme y cómo describe a los personajes. Es como estar viendo una película.

Y cuando el estrés te atrapa, ¿adónde vuelas?

Sin duda a Tenerife, a la playa de El Médano, que es uno de mis lugares favoritos en el mundo. Yo piso mi tierra y es como si pusieras a recargar un móvil. Es recargar la batería, dormir mejor y tomar buenas decisiones. Siempre que acabo un trabajo que me ha supuesto un desgaste, me vuelvo a mi tierra y cuando la gente me dice que sí, que entienden de lo que hablo, yo les digo que es magia, que es la tierra volcánica, que no se puede comparar con nada.

¿Cómo vives tu nueva aventura en los escenarios?

Vivo cada nueva aventura como si fuera la primera. Adoro mi profesión y es vocacional cien por cien. El texto llegó a mí el verano de 2017, pasando unos días en El Médano. ¿Ves como es mágico? Siempre me pasan cosas bonitas estando allí. La cabeza se me despeja para pensar bien y decidir. Deseo fuerte llevar *Placeres íntimos* de gira por las Islas y, de momento, está confirmada Tenerife. Espero que se apunten las demás.

¿En qué rodaje estás en estos momentos?

Acabo de empezar a rodar una serie para Tele 5 con la productora Mandarina. Se llama *Señoras del Hampa* y puedo contar solo eso. Estaré rodando todo el verano, pero muy feliz.

ADE Internacional

ADE Empresas Digitales

Publicidad y RR.PP



#INVIERTEENTUFUTURO

97%
DE INSERCIÓN
LABORAL

+40
BECAS
DE 2000€

Nuevo
Campus
Santa Cruz



www.esmtenerife.com

653 67 03 99





Por *Enrique Areilza**
Ilustración por *Ilustre Mario*

¿ÉXITO EN LA OPERACIÓN BIKINI? (O COMO SEA QUE DEBAMOS LLAMARLA AHORA)

Hay tres cosas recurrentes todos los años por encima de todo: la operación bikini en primavera, la vuelta al cole en otoño y las promesas y objetivos en Navidad. Fíjate que es un dos a uno. Las dos primeras son para sufrir y la tercera para redimirse y volver a empezar, eso sí, con ilusión, que es como hay que empezar siempre.

* Dream Team Executive Search.

Pensaba hablar de los retos y lo cierto es que pocos hay tan universales como la OB. La voy a denominar así porque, la verdad sea dicha, el término es supermachista. También podemos denominarla OCCD, operación cuerpo casi desnudo.

No quería hablar de esto, es decir, del machismo o del feminismo. Es muy importante, pero muy cansino, y oportunista en ocasiones. Hasta la coronilla ya de los vascos y las vascas, eso del “el-la-los-las”, que digo yo. Vamos a perder competitividad en el lenguaje frente a los anglosajones, que no hacen sino reducirlo, simplificarlo y economizarlo.

-

Un grupo de 45 científicos de distintas disciplinas han montado un experimento mediante el cual compararán el hábito de ir al gimnasio de forma permanente, entre 200 000 personas

-

Al lío. La OB (ahora OCCD) es consecuencia de dejarse ir durante el invierno, o sea, de engordar como resultado de un saldo negativo entre la ingesta de productos varios y la combustión de estos. No sé si sabes el chiste del que pregunta si la-lo ve más gorda-o y la respuesta es que tiene retención de líquidos. El-la otro-a replica que será retención de líquidos, de croquetas, de chorizo...

De esto quería hablar, no de la retención ni del engorde, sino de cómo conseguir mantener los buenos hábitos. Esto, ya lo sabes por experiencia, es prácticamente imposible. La demostración es muy sencilla: si fuese fácil, no existirían *coaches*, entrenadores personales, webs, *apps*, etc, etc.

Hace poco, leí sobre una empresa americana que ha hecho algo increíble. Atento-a al asunto. Te inscribes en una web que te ayuda a adelgazar y a hacer ejercicio. Cuando cumples con tus retos te pagan dinero por ello. La bomba, ¿eh? Pues eso no es nada. Si no cumples, eres tú quien paga a la empresa entre cinco y 50 dólares a modo de multa por incumplir.

Eso sí que es motivación y lo demás, tonterías. Aquí te dejo el nombre por si te sientes tentado-a: GymPact. Muy bien, ya tienes un aliciente virtual, por si no has cumplido tu OB/OCCD y no te ves bien en el espejo, y aun así no eres capaz de mantenerte a raya con la dieta y/o ejercicio.

Claro que hay otras formas, pero, como decíamos antes, funcionan mal o no funcionan en absoluto. Casi todos los modelos se basan en el binomio motivación + fuerza de voluntad. Ese binomio se debilita acorde a la duración del proyecto. Buenas noticias, o mejor, esperanzadoras noticias: quizás en otoño podamos darte alguna pista, ya que ahora mismo se está lanzando uno de los mayores estudios de la historia al respecto.

Un grupo de 45 científicos de distintas disciplinas han montado un experimento mediante el cual compararán el hábito de ir al gimnasio de forma permanente, entre 200 000 personas. Van a probar 57 métodos distintos para intentar conseguir ese hábito en los participantes. La iniciativa se llama *setupprogram* y estaremos atentos a su resultado.

Quizás el próximo verano no tengamos que hablar de la OB/OCCD, ojalá fuese así. Y, sin embargo, estamos en verano: relájate, estás fenomenal, y si no, aprende a mirarte *bien*.

Buen viaje y feliz descanso.

“SE NECESITA UN PLAN MARSHALL PARA TODO EL PLANETA”

Se siente un privilegiado por haber impulsado un banco para lo que cree clave en sociedad: invertir. Juan Carlos Ureta, presidente de Renta 4 Banco, considera necesaria una especie de “plan Marshall mundial” para que la recuperación y el momento de “mayor creación de riqueza de la historia llegue a las clases medias”.

¿Cómo ve la situación económica en general?

Estamos en un momento de crecimiento en España, Europa y el mundo. El FMI lo calcula en un 4% en el mundo, y es muy positivo. Esto se une a la transformación de la economía con el cambio digital global. La parte inquietante es que estamos en un mundo lleno de deudas.

¿Puede derivar en otra crisis?

Si lo conectamos con el otro gran proceso, el inicio de la subida de los tipos de interés, sí.

¿Cómo afrontar la inmigración si no se invierte en origen?

Sin duda, es la mejor manera. Un profesor americano dice que, al hablar de inmigración, se hace sobre 10 millones que vienen a Europa en los últimos dos años, pero hay 2000 millones que viven con menos de dos dólares al día y son potenciales emigrantes. Ese problema no tendrá otra solución que no sea un plan Marshall mundial; lo que hizo Estados Unidos con Europa, que, por cierto, fue un gran negocio para Estados Unidos. Debe hacerse con el mundo emergente y, sobre todo, con África. ¿Por qué es difícil? Porque las estructuras políticas no están preparadas.

Por José Ramón Fuentes Campos*
@jotaypunto

CINCO SEÑALES INFALIBLES DE QUE DEBES PIVOTAR

Pivotar es un arte que todo emprendedor quiere dominar.

Es la decisión de cambiar radicalmente el modelo de negocio usando lo aprendido hasta el momento.

Esa capacidad de adaptación puede salvar tu empresa del fracaso y por eso te dejamos cinco señales infalibles de que tu negocio debe pivotar.

1. No conectas con tu *early adopter*.

Los *early adopters* son los clientes dispuestos a pagar por tu producto. Si no conectas con ellos, cuestionate si tu negocio debe cambiar o si tu cliente no es quien debería.

2. No estás progresando lo suficiente.

Si tras varios intentos las tasas de conversión no se mueven, puede que el modelo no esté funcionando y debas plantearte pivotar.

3. Una herramienta interna más valiosa que el todo.

Si las herramientas internas tienen mayor potencial que el negocio en sí, cambia el modelo de negocio y sigue adelante con lo aprendido.

4. Otro lo está haciendo mejor que tú.

Si tus ventas están constantemente por debajo de tu competidor, analiza el precio, las funcionalidades y la diferenciación. Si la situación no mejora, puede que haya llegado el momento de pivotar.



5. La pasión se esfumó.

Si la depresión se vuelve más común que la pasión debes parar y analizar. Y si ves empleados desanimados e insatisfechos, debes explorar y reestructurar tu *startup*.

* Profesor de The Valley Canarias y CEO de Entrepreneurs Fight Club.

¿Has pensado qué hacer cuando termine el verano?

Conviértete en experto en marketing y negocio digital en The Valley Canarias

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

Por Astrid Da Silva

DESCUBRIENDO LOS TESOROS DEL ALGARVE



Todos los viajeros, cuando llegan a su destino de vacaciones, se preguntan cuál será el mejor lugar para disfrutar de esos pocos días sagrados que tenemos para desconectar de la rutina. Como es lógico, cuando llegué a Portugal lo primero que hice fue buscar. Visité páginas web, revistas de viajes, blogs... Todo apuntaba en la misma dirección: el Algarve.





Me había informado antes de poner en marcha el motor y, partiendo desde Lisboa, tardamos poco más de dos horas en llegar a Lagos, una de las ciudades del Algarve occidental. Nada más aparcar el coche, en nuestra primera parada, el viaje ya había valido la pena. Las vistas desde el faro de Ponta da Piedade son capaces de dejar a cualquiera sin aliento. Los exuberantes acantilados y el azul turquesa del mar crean una imagen tan espectacular que era difícil de imaginar con solo leer algunos blogs de viajes.

-

Las vistas desde el faro de Ponta da Piedade son capaces de dejar a cualquiera sin aliento

-

Desde el faro se divisa una pequeña playa a la izquierda, a la cual se accede por unas escarpadas escaleras (no aptas para personas con movilidad reducida). Bajé

con la intención de descansar, mientras admiraba el ritmo de los bañistas disfrutando del sol y de los pescadores faenando, aunque pronto me di cuenta de que su trabajo no era, precisamente, pescar. Estaban ofreciendo, a voz en grito, excursiones en sus pequeños barcos. Como era de prever en aquella atmósfera, me dejé convencer. Disfruté de uno de los mejores paseos marítimos de mi vida, que, como buena isleña, no han sido pocos. El vértigo que transmitían las montañas al borde del agua, unido a la paz de las grutas y cuevas marinas por las que entramos, es una experiencia sencillamente indescriptible. Desde entonces, le recomiendo a cualquier viajero que visite el sur de Portugal embarcarse para disfrutar de la mejor perspectiva de la costa.

Una vez en tierra, y con muchas ganas de seguir explorando el litoral, me di cuenta de que yendo en cualquier dirección podía encontrar calas de aguas cristalinas y casi vacías, a pesar de que el tiempo era inmejorable. Una de ellas,



en particular, me obligó a bajar y pasar ahí el resto de la tarde: el color del agua era demasiado cautivador, idóneo para hacer snorkel y muchas fotografías.

El día llegaba a su fin. Con la mejor de las impresiones, nos dirigimos al camping en el que íbamos a pasar la noche. Hasta eso nos sorprendió positivamente: nunca habíamos visto un lugar tan de cuento, con tipis indios para dormir, cabañas de madera para comer, hamacas tendidas en los árboles... Era como estar en un juego de niños.

Descansados y con la energía a tope para seguir conociendo este paraíso luso, continuamos hacia la siguiente parada: Praia do Marinha, considerada una de las playas más bonitas de Europa y el icono turístico de Portugal.

Es fácil comprender por qué esta playa es tan popular. Está muy bien acondicionada, tiene fácil acceso, aparcamiento y una belleza que a los que no estamos



acostumbrados nos deja boquiabiertos. Su exotismo te transporta a lugares lejanos y remotos, de esos que solo se ven en las películas, pero que tenemos muy cerca y que deberíamos aprender a apreciar y disfrutar un poco más. Su enorme valor paisajístico atrae cada año a miles de visitantes, así que nosotros aprovechamos y fuimos bastante temprano para disfrutar de la paz y la quietud de la mañana. Al mediodía, preferimos algo más tranquilo y nos desplazamos a una de las playas cercanas, que era la que más ganas teníamos de conocer: Benagil.

Aquí tiene lugar un capricho asombroso de la naturaleza. Hay una pequeña playa, llamada Algar de Benagil, a la que solo se puede llegar en barco o nadando. Muchos se lanzan a la aventura y van a nado, pero nosotros preferimos alquilar un kayak. Para llegar a la arena tienes que entrar por una cueva. En el interior, un gran óculo natural ilumina el epicentro, creando una imagen surrealista y espectacular. Fue el mayor de los tesoros que descubrimos en el Algarve.

Estos revitalizantes días de sol y playa se combinan perfectamente con un exquisito turismo gastronómico, ya que la relación calidad-precio en los servicios mima mucho al turista. Hay infinidad de restaurantes de comida casera, con género fresco, cuyos precios nos resultarían increíbles en España. Como en todos los sitios que se dedican al turismo, hay que tener cuidado, pero preguntando a la gente local tuvimos la suerte de comer en restaurantes muy ricos a buenos precios. Nadie puede irse sin probar el paté de sardinas con pan y las natas de Belén, que fue el postre de todo el viaje.

En el este del Algarve, concretamente en Tavira, fue donde mejor comimos y donde más disfrutamos de la vida del pueblo. El mar ha marcado el carácter de todos los habitantes del sur, y eso se nota en su estilo de vida, su comida y su forma de ser, calmada y cercana. En la ría Formosa es posible disfrutar de un almuerzo a primera línea de playa, en pequeñas casitas acondicionadas como restaurante, mientras admiras las sombras de los barcos que juegan con el agua. Esta zona fue declarada Parque Natural en 1986, y al otro lado de la ría te encuentras con playas kilométricas, de arena dorada, en las que es obligatorio desconectar de lo mundano e intentar conectar con la inmensidad del lugar.

Enamorada del Algarve, valorando muchísimo la cultura y el saber hacer de nuestros vecinos portugueses, era hora de emprender el camino de regreso. Desde Tavira, tardamos menos de tres horas en coche en llegar a Lisboa, donde salía nuestro avión. Del viaje me llevo el sabor a mar, el placer de saber que muy cerca de casa se encuentran paraísos terrenales y el mimo que nos dejaron los algarvienses en la memoria. Y, como dijo Saramago en su particular *Viaje a Portugal*: me retiré con un gran contento del alma.



Este verano no pases calor, y renueva tu hogar en Aguiar

aprovecha nuestras rebajas hasta el 31 de agosto

Outi Roble:

Pavimento porcelánico imitación madera 25cm x 100cm

*"Crea ambientes amplios y cálidos gracias a nuestros nuevos modelos de gran formato.
Llena de luz y uniformidad tu nuevo hogar con Aguiar"*



Clips:

Pavimento porcelánico imitación madera 20cm x 120cm
"La luz y la luminosidad se propagan por los espacios decorados con nuestro pavimento de gran formato, gracias a su diseño en tonos claros, pero sin perder resistencia y durabilidad"



Treverklife:

Pavimento porcelánico imitación madera 20cm x 120cm
"La fuente de inspiración de esta nueva colección es el roble. Retomando el encanto de las "briccole", señales náuticas típicas de la laguna de Venecia"



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

Web www.aguiar.es Correo aguiar@aguiar.es Teléfono **928427870**

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

Por Salvador Aznar

LISBOA CABOVERDIANA



En el corazón de la histórica capital lusitana existe una ciudad negra, mulata y mestiza que habla criollo y gusta de conservar sus propias costumbres culturales, musicales y gastronómicas.

Los integrantes de estas peculiares comunidades y barrios, de claros rasgos africanos, deben principalmente su origen a la gran migración llegada desde las antiguas colonias portuguesas de Cabo Verde, Angola, Mozambique, Guinea-Bissau y Sao Tomé y Príncipe en la década de los sesenta. En esos años, Portugal, y en especial su capital, se convirtió en el centro de peregrinación laboral para muchos oriundos de la PALOP (Países Africanos de Lengua Oficial Portuguesa) que, abandonando sus colonias de origen, acudían a la Europa más próspera para trabajar en la construcción y otras labores.

-

Los caboverdianos tienen una presencia muy importante en estas comunidades, como se hace evidente en la zona conocida como el “Triángulo Criollo”

-

Los caboverdianos tienen una presencia muy importante en estas comunidades, como se hace evidente en la zona conocida como el “Triángulo Criollo”, formado por las calles de Sao Bento y Poços Negros, muy cerca del edificio de la

Asamblea de la República. Una histórica zona de la ciudad, que en otros tiempos estuvo relacionada con el comercio de esclavos y que más tarde llegó a convertirse en un pequeño Cabo Verde, con la llegada de muchas familias procedentes de este archipiélago de la Macaronesia.

De hecho, la migración desde Cabo Verde a Portugal es la más antigua y regular. Además, de entre todos los grupos formados por miembros de las antiguas colonias portuguesas en África, es la más significativa numéricamente hablando.

Estos caboverdianos se diferencian, internamente y por razones étnicas, en dos grandes grupos: los de barlovento, venidos del norte, que presentan evidentes rasgos de mestizaje entre África y Europa, y los de sotavento, venidos del sur, de rasgos más africanos. Esta división marcó inicialmente las notables diferencias sociales y culturales entre ambas comunidades de la diáspora. Pero con el paso del tiempo, la necesidad de insertarse en la sociedad de acogida –y en la de las propias islas, que se convirtieron en república independiente– ha propiciado que los caboverdianos, en un esfuerzo de reconstrucción identitaria, se acaben rigiendo y articulando por las semejanzas que los unen, más que por las diferencias de origen étnico.

Aunque la mayor parte de esa población inmigrante hace tiempo que se trasladó hacia zonas periféricas de la ciudad, como Amadora, Oeiras y Portela, cuando se pasea por la vieja Lisboa todavía puede sentirse la africanidad de sus calles, con la presencia de comercios que ofrecen coloridas telas y otros productos africanos, así como restaurantes y bares en los que se pueden degustar, entre otros platos de origen criollo, la famosa *cachupa*, una de las recetas tradicionales más conocidas de la cocina de Cabo Verde.

Algunos destacados artistas caboverdianos han creado en diferentes zonas de la ciudad entrañables espacios de ocio y restauración en los que se puede disfrutar del arte y la cultura de las islas. Entre estos locales, cabe citar Casa da Morna & Semba, uno de los restaurantes con música en directo más elegantes de esta línea, del que es copropietario el músico caboverdiano Tito Paris. También es de reseñar la labor llevada a cabo por la Asociación Caboverdiana, que ofrece en sus instalaciones servicio de restaurante con conciertos de música en vivo. Un lugar con encanto y buenas vistas de la ciudad, ya que curiosamente se ubica en el piso octavo de un céntrico edificio en la Rua Duque de Palmela, 2, muy cerca de la plaza del Marqués de Pombal y del parque Eduardo VII.

Además de las peculiaridades que podremos ver en nuestro recorrido por esta zona de la ciudad, es necesario observar que la presencia africana en Lisboa no solo se ciñe al ámbito de estas históricas calles: las expresiones culturales de origen africano, tales como la música, la danza, el teatro o el cine, trascienden sobre el resto de la ciudad y ofrecen una importante diversidad cultural y social en la vida diaria de los lisboetas y de todos aquellos que visitan la ciudad de la luz.



LISBOA

***Vuele desde 8 300 puntos/trayecto y
sume hasta 830 puntos por trayecto.***

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

BinterMás

CÓMO LLEGAR

Binter vuela jueves y domingos directo desde Tenerife con conexión desde el resto de islas.

Lisboa es una de las ciudades más cómodas de visitar, ya que el aeropuerto está a solo ocho kilómetros del centro. El aerobús sale cada 20 minutos desde el aeropuerto y te deja en la misma avenida Liberdade. Con el tique tienes descuento en otros transportes y en el tren turístico.

DÓNDE ALOJARSE

Recomendamos alojarse en los establecimientos de la cadena Heritage, hoteles con encanto ubicados en edificios históricos del centro de la ciudad, con ambiente acogedor y detalles de la tradición local.

Heritage Avenida Liberdade: elegante y acogedor, ideal para parejas.

Hotel Plaza: ideal para una estancia en familia, cerca del centro pero en una calle tranquila. Sus acogedoras estancias te hacen sentir como en casa.

Solar do Castelo: hotel con vistas, anexo al famoso castillo de San Jorge, en el bohemio barrio de Alfama.

Hotel Britania: una auténtica joya del estilo *art déco* y número uno en TripAdvisor.



QUÉ COMER

En Lisboa la comida y en especial los postres y sus famosos pasteles de Belém son parte de la experiencia del viaje.

A Venda Lusitana: lugar de tapas portuguesas en la avenida Liberdade, pequeño pero con mucho encanto.

Leão d'Ouro: junto a la estación de Rossio, platos tradicionales portugueses con buena relación calidad/precio.

Sacramento do Chiado: recomendable para cenas o su bufé de mediodía. En los alrededores de la plaza de Figueira hay muchas y buenas opciones.

NO TE PUEDES PERDER

Una visita a **Sintra** y **Cascais** regresando en el tren que recorre la costa de Estoril hasta la Torre de Belém.

Un viaje en el tranvía 28 por los barrios con más sabor de Lisboa: **Graça**, **Alfama** y **Castelo**.

Tiendas y cafés llenos de tradición en el Chiado como el **Café Brasileira**, **La Librería Bertrand** o **A Vida Portuguesa**, el museo vivo del comercio popular portugués.

Compra tus pasteles de Belém en la **Confitería Nacional de la Praça da Figueira** y no dejes de probar la **Ginginha**, licor de aguardiente macerado con guindas.

Más información

www.revistabinter.com y www.canariasviaja.com



Por David Sendra Domènech
Fotografías por Salvador Aznar

EL NUEVA ORLEANS AFRICANO



Una auténtica joya de elegancia colonial con una historia intensa y una vida repleta de color. Una ciudad que camina a un ritmo lento, conviviendo con la naturaleza y celebrando la llegada del visitante, pero que aún es desconocida para el turismo pese a su extensa propuesta, fruto de una amalgama de culturas. Saint-Louis y sus alrededores bien merecen una visita para entender mejor la historia de Senegal.

En la costa atlántica de Senegal se yergue Ndar, su nombre en lengua wolof, una ciudad que en otros tiempos llegó a ser capital del país y que aún mantiene un cierto ambiente colonial francés en sus construcciones más antiguas.

Saint-Louis se divide en tres espacios: uno central, el histórico, en una pequeña isla de no más que dos kilómetros de largo por cuatrocientos metros de ancho, a corta distancia de la desembocadura del río Senegal; una segunda, en la Langue de Barbarie, con el famoso Guet N'Dar, pueblo de pescadores muy concurrido que sirve como referencia para admirar la vida local, con los barcos coloridos yendo de madrugada y regresando al atardecer cargados de pescado; y, finalmente, una tercera parte en el África continental. El puente Faidherbe, inaugurado a finales del XIX, es un ingenio de metal de ocho tramos que, a través de 507 metros, une isla y continente y se convierte en un cartón postal de la ciudad.

-

La Ville preserva la influencia colonial de sus construcciones, coloridas fachadas y balcones suntuosos, que acabaron por convertirla en Patrimonio de la Humanidad de la Unesco

-

Sabor colonial

Saint-Louis o Ndar es una ciudad que aúna naturaleza, música e historia a partes casi iguales y guarda mucha historia. No en vano fue fundada en la isla a mediados del XVII por marineros franceses, de Normandía, que la llamaron así en honor del rey francés Luis IX de Francia y, por extensión, del reinante en ese momento, Luis XIV. Como capital política del

África occidental francesa, no extraña que la cultura y la arquitectura florecieran con inusitada rapidez y buen gusto.

La Ville preserva la influencia colonial de sus construcciones, coloridas fachadas y balcones suntuosos, que acabaron por convertirla en Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Sus calles están repletas de historias, leyendas y anécdotas de importantes personajes que pasaron por ellas y acabaron encontrando un lugar en sus vidas y una fuente de inspiración para sus obras.

El jazz es omnipresente, tanto que se acabó creando un festival internacional en su honor, por lo que no te extrañes si entrando en algún bar se te recibe con ese sonido. De todos modos, Saint-Louis tiene ese encanto propio de muchas ciudades africanas con larga historia, esa mezcla de culturas, donde las tradiciones aún se preservan y respetan, así que además del jazz, con seguridad escucharás el tam-tam.

A solo unos kilómetros

Al amante de lo verde le recomiendo visitar el Parque Nacional de las Aves del Djoudj, situado a una hora escasa de la ciudad, yendo al norte, hacia la frontera mauritana. Se dice que es la tercera reserva ornitológica del mundo, con más de 350 especies catalogadas, así que los apasionados de las aves (aunque hay también reptiles y mamíferos) disfrutarán al máximo. Es Patrimonio de la Humanidad y su encanto reside, en parte, en que las visitas suelen hacerse en piragua.

Muy próximo está el Parque Nacional de Diawling, aunque ya en territorio mauritano. El Lac de Guiers es otra interesante propuesta verde, un lago que abastece de agua a Dakar, con una riqueza faunística apasionante y una región que acogió la

última capital del Reino Walo (Waalo en wolof). Tampoco puedes irte sin tener una experiencia en el desierto de Lompoul, un paraíso para admirar la puesta del sol, para tomar un té con menta entre dunas o para pasear en camello.

Si tienes oportunidad, no dudes en optar por algún paquete turístico para pernoctar en el desierto, o elige algún hotel de la región y admira las estrellas, respira el aire puro y duérmete con el ritmo de algún *djembé* que, con seguridad, estará sonando cerca de alguna hoguera. Por cierto, en ese desierto se organiza anualmente un festival de música para grupos del Sahel.

Y, por supuesto, no te olvides del Parque Nacional de la Langue de Barbarie, otra reserva ornitológica, repleta de dunas y cauarinas y una zona de manglares. No muy lejos, en la parte continental, está la Reserva Natural de Guembeul, donde habita la tortuga de espolones africana.



DAKAR

***Vuele desde 9 300 puntos/trayecto y
sume hasta 930 puntos por trayecto.***

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

BinterMás

CÓMO LLEGAR

Binter conecta tres veces por semanas Canarias con la capital de Senegal, lunes y viernes desde Gran Canaria y los miércoles desde Tenerife. Un vuelo cómodo de poco más de dos horas y media y con menús de cortesía a bordo que te lleva directo a la capital del África occidental, Dakar. Punto de partida para un recorrido por el norte del país hasta la histórica y colonial Saint-Louis.

DÓNDE ALOJARSE

Radisson Blu Hotel, Dakar Sea Plaza 5*:
espectacular y lujoso hotel frente al mar.

Lamantin Beach Hotel & Resort 5* GL: hotel de arquitectura y decoración africana en primera línea de la mejor zona turística de Senegal, Saly, a 80 kilómetros de Dakar.

Le Paletuviers: exclusivo y acogedor lodge en un emplazamiento único del delta del Saloum con playa y embarcadero privado, ideal para disfrutar en la intimidad de las espectaculares puestas de sol de África y de actividades en la naturaleza.



QUÉ COMER

La gastronomía de Senegal está muy influenciada por la cocina francesa.

La base de la mayoría de sus platos es el pollo o el pescado servido con arroz y verduras. Algunos de los platos más populares que encontrarás durante el viaje son:

Ceebu jen o **thiéboudienne**, pescado marinado. Es el plato nacional.

Yassa, pollo o pescado servido con cebollas y ajo, mostaza y salsa de limón.

Maafe, pollo, cordero o ternera servida con vegetales en una salsa de cacahuetes.

No pierdas la oportunidad de cenar en algunos de los restaurantes de moda de Dakar con música africana en vivo, como el **Just for You** o el **Atlantic Restaurant-Bar Lounge**.

NO TE PUEDES PERDER

La isla de Gorée.

Una visita al lago Rosa y su diario ritual de extracción de la sal.

La Reserva Natural de Bandía, con sus 3000 hectáreas de acacias, baobabs y mimosas que cobijan a numerosas especies de animales salvajes.

Un paseo en piragua por las tranquilas aguas del delta del Saloum.

Hacer un safari en la Reserva de Fathala, en el sur de Senegal, y llevarte de recuerdo la foto con los leones.

Más información

www.revistabinter.com y www.canariasviaja.com

¿PREPARADO PARA TRANSFORMAR EL MUNDO?

Mejora tu empleabilidad
Formación bonificada al **80%**

Con el fin de impulsar la economía digital, el emprendimiento, la innovación y fomentar el empleo en la provincia de Tenerife, **INtech** y **EOI Escuela de Organización Industrial** ponen en marcha una serie de programas formativos con plazas bonificadas en un 80%.

Dirigidos a titulados universitarios y profesionales, nacidos o residentes en Tenerife, que hayan superado el proceso de admisión de EOI en el programa formativo solicitado.

- Business Intelligence & Big Data
- Transformación digital
- Blockchain
- Ciberseguridad
- Dirección de Proyectos PMI
- Coaching ejecutivo y de equipos
- Dirección Mujeres Alto Potencial

Inicio en septiembre. Plazas limitadas.



Infórmate en

91 349 56 00 informacion@eoi.es

www.eoi.es

Por *Juan José Ramos Melo*
@JuanjoRamosEco

AL REFUGIO DEL MANGLAR

El delta del Saloum es un auténtico laberinto de canales de agua salobre y 200 islas, unas pocas habitadas por pequeñas comunidades de pescadores, ganaderos y agricultores. Estos territorios albergan una vasta extensión de bosque de manglar que sirve de refugio a peces, crustáceos y moluscos. Una tierra anfibia a merced de las mareas, y hogar de uno de los animales más enigmáticos del África occidental: el manatí africano.

El Parque Nacional del Delta del Saloum está formado por un amplio delta fluvial entre las desembocaduras de los ríos Saloum y Sine, a unos 150 kilómetros al sur de la ruidosa ciudad de Dakar, a escasa distancia de la frontera con Gambia.

En 1976 algo más de la mitad del delta fue declarado parque nacional, uno de los seis del país y el segundo en superficie. Su importancia a nivel internacional lo ha llevado a ser reconocido como Reserva de la Biosfera por la Unesco en 1980, y en 2011 como Patrimonio Mundial de la Humanidad. Además, en 1984 fue incluido como Sitio Ramsar, al ser considerado como uno

de los ecosistemas acuáticos de mayor relevancia de esta región del continente.

El delta está constituido por más de 200 islas, 19 de ellas habitadas. Una de las más conocidas es Mar Lodj, de en torno a 45 kilómetros cuadrados y poblada por algo más de 4000 habitantes musulmanes, cristianos y animistas, dedicados a la pesca, la ganadería y la agricultura. Todo un ejemplo de convivencia.

Fruto de la colonización humana del delta desde hace miles de años, son numerosos los montículos de conchas de moluscos, muchos de varias decenas de





metros de longitud. En algunos existen restos funerarios donde se han realizado hallazgos arqueológicos vitales para conocer la colonización humana del África occidental.

-

Formado por una gran superficie de bosque de manglar, es uno de los ecosistemas más productivos del planeta

-

Formado por una gran superficie de bosque de manglar, un tipo de bosque anfibio que se encuentra en la franja costera de las zonas tropicales, es uno de los ecosistemas más productivos del planeta. Está compuesto por amplia variedad de árboles de largas y gruesas raíces semi-sumergidas en el agua del mar; bajo ellas encuentran refugio los juveniles de más de 115 especies de peces y varios moluscos y crustáceos de interés pesquero, que en su fase adulta viven en alta mar.

También encontramos dunas de arena, grandes áreas de marismas, zonas de sabana semidesértica y bosques de baobab, uno de los árboles sagrados del continente

africano. Pelícanos, espátulas, garzas, garcetas, flamencos, charranes, gaviotas... deambulan cada día entre los barrizales que deja al aire la bajamar. La importancia para las aves es más que manifiesta: aquí se encuentra una de las mayores poblaciones de charranes reales del continente, más de 30000 parejas.

Además, puede ser observada con cierta facilidad el águila marcial, una de las tres especies de grandes águilas especializadas en la caza de monos de mediano tamaño que viven en las zonas tropicales del planeta. Chacales dorados, jabalíes verrugosos, colobos rojos, monos verdes y patas son algunos de los otros animales que puedes ver y fotografiar en el parque. Los lugareños cuentan leyendas relacionadas con uno de los animales más enigmáticos de la región, el manatí africano, una especie de mamífero acuático perteneciente a la familia de los sirénidos, que sobrevive en las zonas menos transitadas del bosque de manglar.

La mejor época para visitar el parque es tras la estación de las lluvias, en los meses de octubre a enero, en los que miles de aves migratorias europeas encuentran aquí su refugio invernal.

Welcome home



Pensando en ti

H10 rubicón palace

Lanzarote

GRAN
RENOVACIÓN
Reabierto
como 5*

H10 las palmeras

Tenerife

H10 costa adeje palace

Tenerife

H10 taburiente playa

La Palma

H10 playa meloneras palace

Gran Canaria

18 Hoteles en Tenerife, Lanzarote, Fuerteventura, La Palma y Gran Canaria. Descubre nuestros hoteles ubicados en primera línea de mar, con instalaciones de primer nivel y una cuidada gastronomía. Encontrarás todo lo necesario para que te sientas como en casa.

TENERIFE · LANZAROTE · FUERTEVENTURA · LA PALMA · GRAN CANARIA · MALLORCA · COSTA DEL SOL · COSTA DAURADA · CUBA RIVIERA MAYA (MÉXICO) · PUNTA CANA (REP. DOMINICANA) · BARCELONA · MADRID · SEVILLA · ROMA · VENECIA · LONDRES · BERLÍN · LISBOA

T (34) 900 444 466 / reservas@h10hotels.com / www.h10hotels.com



LORO PARQUE ESPERA QUE LA ORCA MORGAN DÉ A LUZ DESPUÉS DEL VERANO

Loro Parque ha confirmado que se espera que la orca Morgan dé a luz pasado el verano. La gestación, el nacimiento y la cría del nuevo ejemplar suponen todo un reto para los expertos, especialmente por el hecho de que se trata de una orca sorda.

“Toda la experiencia que hay, mundial, sobre partos de orcas se reduce a unos 30 nacimientos, pero nunca, en ningún caso, ha sido con una orca sorda” (Dr. Javier Almunia, director de Loro Parque Fundación). Por ello, se ha hecho

un seguimiento exhaustivo del feto y de su evolución. También se ha preparado todo para cuando se dé el nacimiento porque hay muchos factores que hay que tener previstos.

En la naturaleza, el 50 % de las crías de orca mueren antes de cumplir el primer año y, por otro lado, también existe la posibilidad de que Morgan la rechace, lo que hace necesario optimizar los conocimientos para su crianza. Tras un largo período de preparación, Loro Parque ya tiene todo listo para recibirla.



Hola Aura

¿Qué tal?



Di hola al asistente virtual
que te permite hablar con Movistar.

#HolaAuraQuéTal

movistar.es/aura

movistar
ELIGE TODO

UNA MARCA DE *Telefónica*

Por Juan José Ramos Melo
@JuanjoRamosEco

PALMERA CANARIA, EL SÍMBOLO DE LAS ISLAS



Como si se tratase de escobas que barren los cielos de las Islas para que el sol siempre brille en estas latitudes, miles de palmeras canarias (*Phoenix canariensis*) pueblan los campos, barrancos y jardines del Archipiélago. La palmera canaria tal vez sea la embajadora vegetal de las Islas: ejemplares de esta joya botánica han sido plantados en plazas y avenidas de ciudades de diferentes lugares del planeta. Usadas desde tiempos de los aborígenes, aún hoy son un elemento de culto entre los canarios.

Los bosques de palmeras, conocidos como palmerales, ocupan principalmente las cuencas de barrancos y zonas con agua, como fuentes, manantiales y bordes de charcas o pequeñas lagunas. Muchas veces las encontramos en zonas de medianías formando pequeñas manchas de bosque termófilo, un tipo de hábitat constituido por árboles y arbustos leñosos de origen mediterráneo que prácticamente ha desaparecido de las Islas.

La palmera canaria es una especie muy longeva: algunos ejemplares pueden llegar a vivir entre dos y tres siglos, y crecer hasta casi veinte metros de altura. Existen de sexo femenino, las que florecen y luego dan fruto, y otras de sexo masculino, que solo florecen.

Son hogar de muchas plantas que crecen en su tronco o en medio del cogollo. Entre los acúmulos de hojas muertas también suelen criar cernícalos, búhos, tortolas y gorriones morunos. Además, son muchas las especies de rapaces que las usan como oteaderos durante sus jornadas de caza. Sus frutos son comidos por los zorzales que invernan en los barrancos de las Islas y en su tronco suelen encontrar refugio lagartos, lisas y perenquenes, además de muchos invertebrados.

Desde siempre ha tenido diferentes usos; con sus hojas se han hecho sombreros, cestos y otros utensilios para el hogar. Con las ramas, escobas para barrer las calles; con la vara central, herramientas de pesca y materiales de construcción de viviendas y refugios; con el tronco, colmenas donde las abejas depositan su miel. Sus frutos, conocidos como dátiles o tamaras, fueron empleados como alimento de humanos y ganado en épocas de penurias. Incluso su savia es extraída en La Gomera para usarla como endulzante. Esta especie de sirope es conocida como miel de palma

o guarapo, y constituye todo un ejemplo de explotación sostenible de los recursos naturales de las Islas.

En muchos lugares se plantaron al borde de las tierras de cultivos para marcar los límites de cada territorio. Eran cuidadas y respetadas por todos los vecinos para evitar conflictos indeseados. También forman parte de cultos religiosos (el Domingo de Ramos, los cristianos de las Islas celebran la llegada de Jesucristo a Jerusalén –rito que da inicio a la Semana Santa– portando ramas de palma y olivo) o paganos (durante el amanecer del día de San Juan en algunas playas la gente golpea con ramas de palmera el agua del mar, para tener buenas cosechas durante el verano).

-

La palmera canaria es una especie muy longeva: algunos ejemplares pueden llegar a vivir entre dos y tres siglos, y crecer hasta casi veinte metros de altura

-

Hoy en día los palmerales están muy localizados ya que desde la conquista su hábitat fue ocupado por tierras del cultivos. Los encontramos en Gran Canaria (Giniguada, Fataga y Tirajana), La Gomera (Valle Gran Rey, Alojera y Vallehermoso), Tenerife (Rambla de Castro, Masca y Las Carvas) y La Palma (Breña Alta). En El Hierro solo existen unas pocas palmeras puntuales y casi todas las de Lanzarote han sido plantadas por el hombre. En Fuerteventura, el barranco de Ajuy alberga algunas de las palmeras más altas de Canarias, pero aquí ha sido introducida desde el norte de África la palmera dátilera y en la actualidad existen muchos híbridos de ambas especies.

Por *Mónica Rodríguez*
Fotografías por *Estudio Lúmina*

¿CÓMO CUIDAR UN BONSAÍ?

Si nos hablan de un bonsái, seguramente nos venga a la mente un árbol en miniatura. Sin embargo, no es una especie, sino una técnica de cultivo en macetas pequeñas de plantas a la que se les cortan brotes y raíces para impedir su crecimiento.

Uno de los aspectos más importantes para el cuidado de un bonsái es el riego, pero es un factor difícil de estandarizar, ya que la frecuencia es variable. Como nosotros, en días de calor necesita más hidratación de lo normal. No esperes a que esté deshidratado para regarlo y, cuando lo hagas, hazlo abundantemente. Lo mejor sería utilizar agua de lluvia, pero si no tienes, la del grifo también es válida.

Igual que las casas no se construyen por el tejado, el sustrato es de suma importancia, así como el tamaño de la maceta. Debemos tener en cuenta que el sistema radicular irá creciendo y habrá que tener cuidado con que las raíces no se compacten, pues no podrán absorber el agua. En caso de que ocupen todo el espacio, será hora de trasplantarlo a una maceta mayor: se recomienda hacerlo a final del invierno cada dos años en los más jóvenes y cada cinco con los más maduros.

Como las raíces no tendrán demasiado espacio para buscar nutrientes, es importante abonarlo y lo ideal será en la época de crecimiento: de primavera a otoño. Las plantas necesitan nitrógeno, fósforo y potasio, así que cualquier abono con esos tres nutrientes les dará lo que les falta.



Por todo esto, lo mejor es dedicar un poco de tiempo en conocer a nuestras plantas, entenderlas, saber qué necesitan y mimarlas un poco. Al fin y al cabo, compartimos hogar con ellas. Lo mejor será llevarse bien.

www.greentouch.es

ETHEREA

PERFECTA POR FUERA Y POR DENTRO



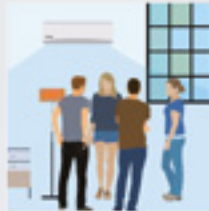
ETHEREA con sensor inteligente Econavi y nuevo sistema nanoe™ de purificación del aire. Eficiencia sobresaliente de clase A+++, confort (tecnología "Super Quiet") y aire sano.



Patrón de sensación térmica



Detección de área



Detección de actividad

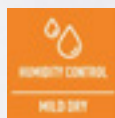


Detección de ausencia



Detección de luz solar

Diseño de vanguardia, sorprendentemente esbelto. ¿Aún no la tienes?

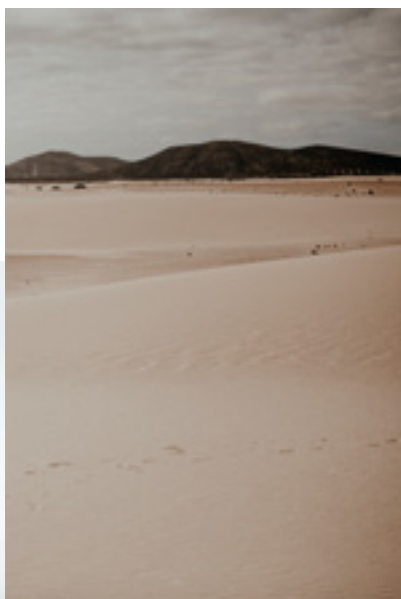


Consiga una mejor salud con Ethera y nanoe™



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





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

SALITRE Y ARENA

**Respirar salitre en la piel,
abrazar tu brisa marina,
escuchar el fuerte oleaje,
sentirte.**

**Así es Fuerteventura y su costa, kilómetros de
inmensas playas que habitan junto a sus tímidas
montañas... Que se lo digan a El Cotillo y su mar
de plata, el lugar perfecto para despedir el día. Sin
lugar a dudas, la mejor estampa se encuentra en
dirección a Corralejo y no precisamente por sus
dunas tan famosas, sino porque en el horizonte
se atisba la isla del fuego.**

Así es Fuerteventura, posee paisajes de otro mundo.

Por *Sylvia Madero*
Fotografías por *Alexis W.*

FERNANDO GUTIÉRREZ



Carismático, pasional en sus palabras y absolutamente comprometido con las causas sociales dentro y fuera de su isla: El Hierro. Es patrón mayor de la cofradía de pescadores herreña y presidente de la Federación Regional de Cofradías de Pescadores de Canarias, enarbóla la bandera contra la instalación de un radar en el pico de Malpaso, fue precursor de la Reserva Marina, aboga por un modelo equilibrado de desarrollo sostenible... Fernando Gutiérrez encarna esa sensibilidad que tienen aquellos que luchan por hacer de la Tierra un lugar más habitable y con él recorreremos la Isla del Meridiano.



La Restinga. Fernando elige este enclave pesquero del sur de la Isla como primera parada. Aquí vive y trabaja, y aquí se encuentra el logro del que está más orgulloso: la Reserva Marina de Punta de La Restinga-Mar de las Calmas. Fue creada en 1996, abarca 750 hectáreas de protección y es, en sus palabras, “el mayor sello de calidad turística de la Isla”. Hace 25 años, soñaba con hacer entender a los marineros que existía otra forma de relacionarse con el mar, racionalizándolo y acabando con las artes tradicionales de pesca, que consideraba esquiladoras, para apostar por una forma de cultivar el mar de manera natural. “Esta reserva es la primera del mundo que ha sido iniciativa del propio sector y esto es fiel reflejo de la idiosincrasia de La Restinga: un pueblo de pescadores que han tomado el camino de la sostenibilidad, la racionalización y la gestión responsable de los recursos pesqueros”, afirma.



Faro de Orchilla. Como tantos otros canarios, los padres de Fernando emigraron a Venezuela buscando una vida mejor. Allí nació y, aunque permaneció solo durante siete meses, ha regresado en innumerables ocasiones (una duró dos años, y la aprovechó para recorrer el país en moto). Mientras mira al horizonte sobrecogido, nos cuenta por qué elige este lugar: “El faro de Orchilla es para mí un homenaje a todos esos canarios que tuvieron que marchar, a los que lloran por esta tierra, a todos los que no volvieron... Es abrumador pensar que no hay nada más desde aquí hasta llegar a América y saber que este era el último punto que veían los que partieron”, cuenta con voz entrecortada.



Cementerio de El Pinar. Quizá no sea el lugar más turístico ni el más emblemático, pero tiene algo especial. Humilde, modesto, silencioso..., en el cementerio de El Pinar se respira algo que no se puede explicar con palabras. Visitándolo, Fernando quiere recordar a sus antepasados y amigos que ya descansan, los que “nos legaron ese gran patrimonio que es ser piñero (como se conoce a los habitantes de El Pinar, de donde es nuestro protagonista)”. Habla de la importancia de las raíces y las particularidades de su pueblo, que define como “muy defensor de las tradiciones y la cultura, pero sobre todo unido, unido para defender su identidad”. Observa pensativo la tumba de su madre y explica que “es necesario hacer notar que no nos olvidamos de ellos, ya que uno es, en gran parte, lo que le han enseñado sus antecesores”. Y sentencia que aquí espera “descansar cuando ya no esté”.

FUERTEVENTURA
Sol Fuerteventura Jandía
(MORRO JABLE)

GRAN CANARIA
Sol Barbacán Aptos.
(PLAYA DEL INGLÉS)

LA PALMA
Sol La Palma
(PUERTO NAOS)

LANZAROTE
Sol Lanzarote
(PUERTO DEL CARMEN)

TENERIFE
Sol Arona Tenerife
(LOS CRISTIANOS)
Sol Costa Atlantis
(PUERTO DE LA CRUZ)
Sol Tenerife
(PLAYA DE LAS AMÉRICAS)
Sol Sun Beach Aptos.
(COSTA ADEJE)

¡RÁPIDO!

AHORRA EN VERANO

hasta
35% dto.

Con diversión, risas y verdaderos momentos en familia, los hoteles Sol crean las mejores vacaciones bajo el sol. Nuestros hoteles se encuentran en los enclaves más bonitos de las Islas Canarias, cerca de preciosas playas, que prometen una estancia acogedora llena de frescura, luz y diversión para toda la familia. Ya sean nuestros shows en vivo, las innumerables opciones gastronómicas o los Mini Clubs, unas vacaciones en un hotel Sol son una experiencia para toda la vida.

Let your sol shine Reserva en tu agencia de viajes o visítanos en solbymelia.com

   @solresorts

SOL
BY MELIÀ

Por *Sylvia Madero*
Fotografías por *Fuerteventura Film Commission* y *Sur-Film*

UNA ISLA DE CINE



Rodaje de *Allied*

Tras el reciente estreno de *Han Solo: una historia de Star Wars*, *spin-off* de la popular saga, Fuerteventura se posiciona como plató de rodaje. Suaves temperaturas, parajes naturales, playas vírgenes y paisajes de película, acompañados de un amplio catálogo de servicios profesionales y logísticos, le otorgan unas condiciones excepcionales para la producción cinematográfica y publicitaria.



Pecenescal, localización de *Han Solo*

Brad Pitt recorrió sus carreteras en moto, Woody Harrelson se hizo *selfies* con algunos fans, Christian Bale la describió como imponente... En los últimos años la Isla ha acogido producciones internacionales como *Éxodus*, de Ridley Scott, donde se relata el éxodo de Moisés hacia el mar Rojo, o *Allied*, de Robert Zemeckis, con Brad Pitt y Marion Cotillard como protagonistas, y nacionales como *El faro de las orcas*, con la actriz Maribel Verdú bajo las órdenes del director Gerardo Olivares. Pero *Han Solo* ha acaparado el foco mediático en los últimos meses, quizá por el secretismo en torno a su rodaje y la envergadura de su producción.

-

En los últimos años la Isla ha sido Méjico, La Mancha, Irak, Afganistán ¡y el planeta Savareen!

-

El film, que comenzó siendo dirigido por Chris Miller y Phil Lord para finalizar en manos de Ron Howard (*En el corazón del mar, Una mente maravillosa, El Código Da Vinci...*), relata el pasado de Solo, a quien en su día encarnara Harrison Ford, y cuenta con la participación de actores de la talla de Woody Harrelson (*True detective*) y Emilia Clarke (*Juego de Tronos*). La película incluye escenas en las que el espectador puede ver, incluso, al mítico Halcón Milenario surcando los cielos de Pájara.

Para llevar a cabo el proyecto en la Isla, Disney confió en la productora canaria *Sur-Film*, que ha sido responsable de traer al Archipiélago superproducciones como *Jason Bourne, Furia de titanes, Ira de titanes*, la sexta entrega de *Fast&Furious* o *Doctor Who*. Yanira de Armas, *location manager* de esta productora, afirma que la isla majorera cuenta con unas condiciones excepcionales para

este tipo de trabajos, debido, sobre todo, a sus paisajes desérticos: “En los últimos años la Isla ha sido Méjico, La Mancha, Irak, Afganistán y el planeta Savareen... ¡y todo esto a menos de tres horas de las grandes capitales europeas!”, afirma.

El proceso

Pero ¿cómo se gesta una producción de esta envergadura? Una de las claves es el trabajo de localización. Comienza generalmente con una pequeña descripción de no más de un par de frases y algunas fotos e ilustraciones de referencia en un *email* que el director de arte envía a la productora. A partir de ahí, empieza la búsqueda del lugar perfecto, el que cumpla con la visión creativa del proyecto. Yanira hace especial hincapié en la importancia del diálogo con el director, con quien tienen infinidad de reuniones en las que se perfilarán los detalles y se harán comparaciones con producciones previas. En ocasiones incluso se trata de interpretar un simple garabato dibujado en un cuaderno de notas, que habrá que plasmar en un lugar real.

Una vez encontrado, los responsables de localización iniciarán una ardua tarea de prospección, que puede llevar desde unos meses hasta incluso años, y conseguirán todos los permisos, autorizaciones y recursos logísticos necesarios para lograr que el rodaje suceda en la localización elegida. Para *Han Solo*, Yanira comenta: “Prácticamente estuvimos un año localizando, pero llevábamos detrás de la saga unos tres: la primera vez que un miembro de Lucasfilm visitó Canarias fue en el 2013, cuatro años más tarde comenzó el rodaje”.

Entre bambalinas

Este trabajo de campo es fundamental para el éxito del proyecto, ya que sin él no podría llevarse a cabo la grabación de las



El Jable, localización de *Han Solo*



El faro de las orcas



Rodaje de *Solo*



Rodaje de *Allied*

escenas. Yanira resalta que es una parte muy delicada y laboriosa: “Hay que solicitar todos los permisos pertinentes, tener reuniones con todas las partes implicadas: Delegación del Gobierno, Gobierno de Canarias, Cabildo, ayuntamientos, policía, servicios de emergencia, técnicos... Si estás en la calle, también contactar con asociaciones de vecinos, comerciantes, residentes, usuarios..., y esto conlleva muchas horas y papeleo”. Además, se despliega un campamento base, que aglutina todos los servicios necesarios para la producción, como si de una pequeña ciudad se tratase: *catering*, peluquería, vestuario, armería, *trailers* con oficinas, camerinos... “Es como mover un pequeño circo alrededor de una ciudad, de una isla ¡o entre islas!”, afirma.

-

La primera vez que un miembro de Lucasfilm visitó Canarias fue en el 2013, cuatro años más tarde comenzó el rodaje de ‘Han Solo’

-

Fin del rodaje

Al acabar, sigue el trabajo del equipo de localización, ya que todo debe quedar en su sitio, tal y como se encontraba antes de iniciarlo. Algo especialmente importante si la zona es tan sensible como un espacio natural protegido, como en el rodaje de algunas escenas de *Han Solo*, que tuvo lugar en el valle de Pecenescal, en el Parque Natural de Jandía. Para ello, *Sur-Film* se aseguró de que durante todo el proceso de preparación, rodaje y recogida de la película se contara con el asesoramiento de técnicos especialistas en diferentes materias como ambientalistas, paleontólogos, ornitólogos y arqueólogos, quienes supervisaron el trabajo para garantizar que se cumpliera con la normativa vigente y los condicionantes exigidos en esta materia.



Pecenescal, localización de *Han Solo*



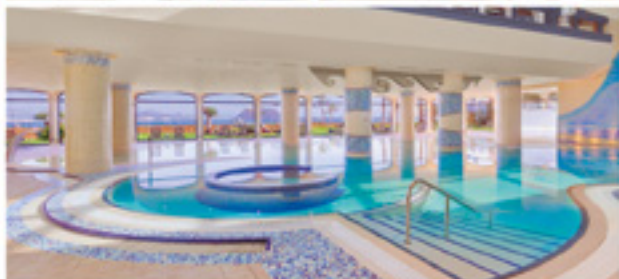
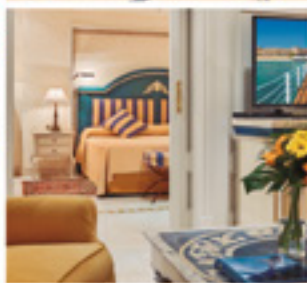
El faro de las orcas



Solo



Gran Hotel
Atlantis Bahía Real
FUERTEVENTURA



Tus sueños comienzan aquí...

DESCUENTO ESPECIAL RESIDENTES

reservations.bahiareal@atlantishotels.com

Tel: +34 928 537 153

CORRALEJO - FUERTEVENTURA

www.atlantisbahiareal.com



En cifras

Equipo necesario: más de 500 profesionales venidos desde todo el mundo más todo el equipo local. Actores, técnicos de los diferentes departamentos, cámaras, iluminación, maquinaria, sonido, sfx, profesionales de la rama de vestuario y maquillaje, producción, localizaciones, *account*, transportes, localizaciones, seguridad, *catering*, etc.

Figuración: desde Sur-Film afirman que se ha llegado a tener hasta 800 figurantes en un solo día de rodaje, como ocurrió en el 2015 en Santa Cruz de Tenerife en la película *Jason Bourne*. “Todo un éxito, donde Matt Damon no paraba de agradecerles su magnífica participación”, relatan.

Preparación previa: entre 12 y 14 semanas antes de rodar.

Cámaras y unidades de rodaje: “En muchos de nuestros rodajes, hemos tenido la suerte de contar con todas las unidades posibles: *Main Unit, 2nd Unit, VFX, Aerial Unit, Marine Unit...* Es decir, este tipo de proyectos normalmente van acompañados de los mejores equipos técnicos del planeta, lo que hace que seamos unos privilegiados al ser partícipes de estos proyectos”, afirman desde esta productora canaria.

Beneficios: entre 13 y 15 millones de euros, según el Cabildo mayorero.



Rodaje de *Doctor Who*

¿Dónde se han rodado?

Exodus: la península de Jandía recreó el desierto del Sinaí, la playa de Risco del Paso (Sotavento) se convirtió en un asentamiento judío y las playas del Risco, del Paso y del Marrajo, en El Cotillo, fueron las localizaciones escogidas para recrear el paso del mar Rojo. Los barrancos de Los Canarios y Buen Paso y la playa de Tebeto dieron forma a poblaciones del antiguo Egipto y en La Caldereta se recreó la escena de la coronación de Ramsés II.

Allied: Robert Zemeckis dirigió a su equipo durante más de una semana en Los Arrabales, un paisaje desértico próximo a Tiscamanita, en Tuineje; la finca Cervantes, en Lajares (La Oliva); y las dunas de Corralejo.

El hombre que mató a Don Quijote: Terry Williams, ex Monty Python, localizó algunas escenas de esta aventura quijotesca en La Oliva y Tuineje.

Solo: el director Hugo Stuenkel rodó esta película íntegramente en Fuerteventura, en localizaciones como la playa y acantilados de Jarugo, la costa de Tindaya, El Cotillo y Cofete.

El dictador: las dunas de Corralejo, el barranco de La Herradura, en la capital mayorera, y El Cotillo fueron las zonas escogidas para rodar varios minutos de esta cinta cómica protagonizada por Sacha Baron Cohen, en la que el actor encarna a un dictador árabe.

Precio final
Residente canario
¡Sin sorpresas!



Vacaciones en las islas con los mejores precios



Tus vacaciones idílicas en Corralejo.

Fuerteventura

Desde Tenerife

Suite Hotel Atlantis

Fuerteventura Resort 4*

4 días / 3 noches

Junior suite

Todo incluido

Desde 
265 €
por persona
4 días

Promoción especial:

- 10% de descuento por compras hasta el 31/08/18 y estancias 01/09 al 31/10

Precio del 08 al 11/09/18



¡Nuevo spa al aire libre!

La Gomera

Desde Gran Canaria

Hotel Jardín Tecina 4*

4 días / 3 noches

Doble standard

Pensión completa

Desde 
284 €
por persona
4 días

Promoción especial:

- Pensión completa por media pensión
- Spa Ahemon gratis
- Detalle de bienvenida y late check-out

Precio del 27 al 30/08/18

Vuelos directos
agosto y septiembre



El lugar perfecto para relajarse y disfrutar de unas vacaciones con niños

Lanzarote

Desde Gran Canaria

Occidental Lanzarote Playa 4*

4 días / 3 noches

Doble

Todo incluido

Desde 
218 €
por persona
4 días

Promoción especial:

- 1º niño gratis (hasta 12 años)
- 10% de descuento por compras hasta el 15/08/18 y estancias 16/09 al 30/09/18

Precio del 21 al 24/09/18

Precios por persona residente canario en base a ocupación doble, régimen y fechas indicados. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line. 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

CALETA DE FUSTE: TODO LO QUE BUSCAS



Todo lo que buscas está en Caleta de Fuste. Su cercanía al aeropuerto de Fuerteventura la convierte en lugar de encuentro y descanso perfecto. Este enclave costero del municipio de Antigua es playa y sol, pero también es gastronomía, tradición cultural, folclore canario, todo ello combinado con las especialidades internacionales y la última oferta musical del momento.

Caleta de Fuste es diversión para todos. Zonas comerciales de productos exclusivos, paseos costeros con carril bici, plazas que acogen espectáculos nocturnos y mú-

sica en vivo para todas las edades, como el festival Beach Party, que tuvo lugar los días 27 y 28 de julio. Mercadillos artesanales, dos campos de golf y un muelle deportivo con excursiones de pesca o de relax y el espectáculo de los lobos marinos que dan la bienvenida al visitante.

Deportes náuticos, submarinismo y senderismo son algunas de las experiencias que pueden vivirse, junto con spas de vanguardia, hospedaje de calidad y un servicio profesional y acogedor.

www.caletadefuste.es





Enjoy your Shopping
in
Antigua & Caleta de Fuste



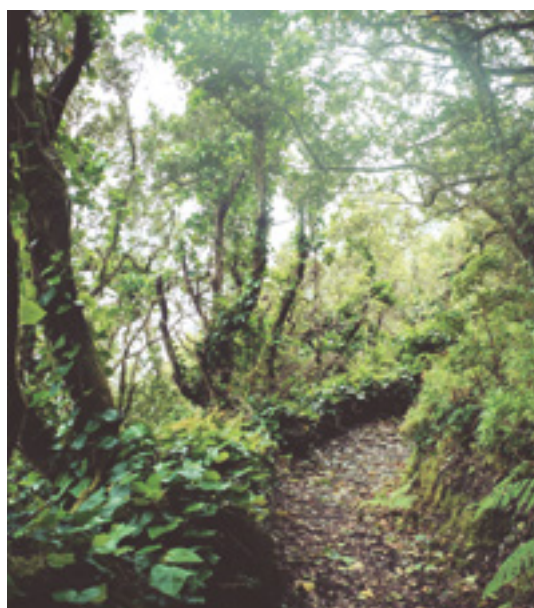
¡TODO LO QUE BUSCAS!

Disfrútalo Todo
en un mismo lugar

Por *Aarón Rodríguez González*
Fotografías por *Alexis W.*

ENTRE SABINAS

En los confines occidentales de la Isla del Meridiano, allí donde se terminan las Islas Afortunadas, se halla un paraje mágico de apariencia desolada que, cada cuatro años, se convierte en el centro de las miradas de la población herreña y de todo el Archipiélago. La Dehesa, una elevada planicie que proporciona desde hace siglos el pasto para el ganado herreño, es la celosa guardiana de las sabinas más emblemáticas de Canarias y la orgullosa residencia de la patrona de El Hierro: la Virgen de los Reyes. Su hogar, corazón espiritual de la más joven de nuestras islas, constituye el final del recorrido de este mes.



El inicio se encuentra a apenas 300 metros de altitud, en un lugar de récord nacional: Sabinosa, la población más occidental de todo el territorio español. Desde allí, comenzamos a ascender por el camino de La Dehesa, una vía ancestral, que lleva nuestros pasos hacia las alturas, internándose en el monteverde.

Al cabo de apenas un kilómetro, a los pies de El Gurugú, nos encontramos ya a más de seiscientos metros de altitud. A partir de este momento, la senda, que seguía hasta ahora rumbo hacia el sur, se desvía hacia el oeste, por Las

Casillas, el valle de Clotario y el valle del Viento, buscando el lugar conocido como La Entrada de Sabinosa.

Justo antes de alcanzar este punto, en el que el monte se abre y deja paso a La Dehesa, nos detenemos en El Miradero, a 875 metros de altitud, para disfrutar de un fenomenal espectáculo: la vista sobre el valle del Golfo, abierto hacia el este, abarca hasta la punta y los roques de Salmor. Nos quedan poco más de dos kilómetros de suave descenso, entre muros de piedra y pastos, hasta la ermita de Nuestra Señora de los Reyes.



Desnivel positivo:
670 metros de ascenso.

Desnivel negativo: 250 metros de descenso.

Longitud:
5 kilómetros.

Cota máxima:
875 metros de altitud.

Cota mínima:
295 metros de altitud.

Lugares de interés cercanos: en las proximidades de la ermita de Nuestra Señora de los Reyes, patrona de la isla de El Hierro, se halla el sabinar de La Dehesa, que alberga los ejemplares de sabina más espectaculares del Archipiélago.

Observaciones: el recorrido cuenta con un ascenso exigente. Aunque su dureza se ve atenuada por la presencia constante de arbolado, conviene tener una mínima forma física para afrontarlo. Es recomendable disponer de protección solar y gorra, ya que el arbolado desaparece al llegar a El Miradero.

¿Sabías que en su corto recorrido, que parte del pueblo más occidental de Canarias, el sendero que te proponemos atraviesa dos espacios naturales protegidos? El Parque Rural de Frontera y la Reserva Natural Integral de Mencáfete.

Revestimientos vinílicos

INFEEL representa una revolución para la creación o remodelación de todo tipo de ambientes. En su amplia gama, encontramos: madera, cuero, mimbres, mármoles...

Revestimientos realizados por fusión de capas de PVC, que nos garantizan la resistencia a roces, abrasiones, fáciles de limpiar y retardantes de fuego.

Con una rápida instalación podremos crear nuevos espacios o renovar sin necesidad de grandes obras, de manera sencilla, limpia y de fácil mantenimiento.

ANTES



DESPUÉS



Grandes marcas que confían en INFEEL...

amichi*

HOTELS VATTICA21

TH | HOTEL GROUP

Hilton

BLUESEA

VOGUE&LUX

GRUPOTEL

IBEROSTAR*
HOTELS & RESORTS

Deaigual®

CARAY
MARKET

PALLADIUM
HOTEL GROUP

CATALONIA
HOTELS & RESORTS

L'ORÉAL®





Por Amalia Márquez
www.amaliamarquez.com

DE LA CAPITAL A LA CUMBRE

Comenzamos nuestra primera etapa en el barrio capitalino de La Isleta, y con el atardecer llegamos a San Mateo. Ahora ya empiezo a notar que los pies se resienten, pero es la experiencia más bonita de mi vida. Una vez que llegamos al pueblo más alto de la Isla, Artenara, dormimos en una casa cueva. Ya podemos oler los pinos, y ver desde Tamadaba cómo asoma el Teide.

Esta imagen pertenece al libro *End-to-End*, de la fotógrafa Amalia Márquez, que documenta su viaje a pie de más de 550 kilómetros, en 24 etapas, desde la isla de La Graciosa hasta el faro de Orchilla, en la isla de El Hierro, a través del sendero GR-131.



Por *Álvaro Morales*
Fotografías por *Rocío Eslava*

PLACER SENSITIVO Y VIRGINAL A FUEGO LENTO

No hay construcciones, ni carreteras asfaltadas; los ruidos son escasos y naturales. La sensación de soledad, bienestar y paraíso es inevitable. La conclusión para muchos: que llevaban tiempo buscando un rincón así. ¿Y dónde está ese sitio? Muy cerca, al norte de Lanzarote. En el municipio de Haría, aunque, en realidad, en el maravilloso Archipiélago Chinijo y, en concreto, en el sureste de la inolvidable isla de La Graciosa.

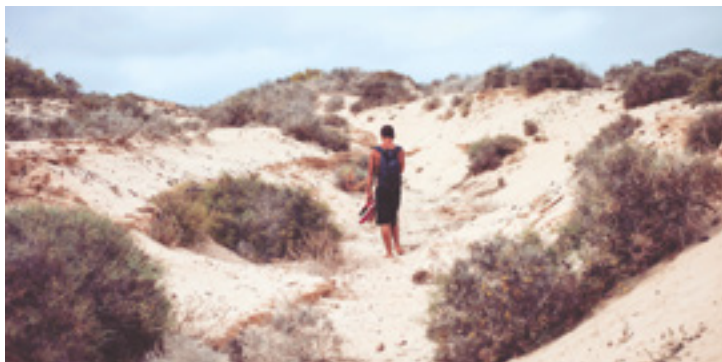
Un islote con varias playas celestiales, como la de Las Conchas o la de Los Franceses, pero que tiene en la de Las Cocinas, quizás, la guinda de su desbordado placer virginal y sensitivo. Un culmen que se disfruta a fuego lento, tras una caminata de una media hora o tres cuartos desde Caleta de Sebo.

Claro que se puede alquilar una bici o un 4x4, pero no tiene precio la recompensa de contemplar desde arriba esta pequeña bahía protegida por la Montaña Amarilla tras el esfuerzo a pie; un enclave escondido con mar más que en calma, de delicados tonos turquesas, fina arena dorada y agua reponedora. Como

remate, bañar el sudor del camino en un lugar así, simplemente, le da sentido a la vida. Al menos, durante ese rato.

Llegar a La Graciosa no es muy complicado. Basta con alcanzar el pueblo pesquero de Órzola, en el municipio norteño de Haría, y tomar alguno de los diversos barcos que hacen el trayecto (de unos 25 minutos) hasta Caleta de Sebo. Atravesaremos el delicioso Río, franja de mar entre Lanzarote y el islote caracterizada por sus aguas serenas, casi dormidas, y su pesca protegida, pues solo se puede realizar con artes tradicionales y por los pescadores con permiso. Ya en la Isla, y si queremos ir directamente a Las Cocinas, tenemos tres





opciones: alquilar una bici (muy recomendable para conocer toda la Isla), un 4x4 (con conductor incluido) o usar las piernas y disfrutar de una placentera caminata con excelentes vistas al Río, el acantilado lanzaroteño de Famara, playas como la de Los Franceses por el camino y otras áreas de callaos perfectas para un chapuzón aliviador.

-

Es también conocida como la playa de Montaña Amarilla, al ubicarse junto a una de las cimas más bellas y espectaculares de la Isla

-

Un baño de descanso y transición no viene nada mal antes de tomar el camino (en algunos casos en plural, pues se bifurcan, vuelven y confluyen) por la cima, no por el litoral, hasta llegar a Las Cocinas. En esa pequeña cima, y mientras nos elevamos un poco, veremos el desierto territorio que nos contempla, con ese silencio tan estruendoso de la piedra y los millones de años. Tampoco está mal la amalgama de ocre, amarillos y negros, aunque, al poco, la montaña de enfrente, precisamente conocida como Amarilla, empieza a desnudar a sus pies la anhelada y finísima arena de la playa. Se va descubriendo cada vez mejor la belleza de la bahía, con una selección de azules y verdes digna de pincel.

Ya abajo, caben y asaltan enseguida todos los tópicos: ese tan manido de paraíso, o el de playa virgen, referente para el buceo y el nudismo, remanso de paz y soledad, perfume en frasco pequeño y cualquier otro si la imaginación también se ha extasiado y ralentizado; casi anulado. El problema... Mmm... Mejor dicho, la gran ventaja, la excelente noticia, lo maravilloso es que todos son verdad. Ninguno sobra o resulta caprichoso: y cualquier muñeca rusa de las más pequeñas lo corroboraría.



Ubicación: en el sureste de la isla de La Graciosa, en el municipio de Haría (norte de Lanzarote).

Socorristas: no.

Playa surfista: no.

Restaurante: no.

Baños: no.

Duchas: no.

Sombrillas y hamacas: no.

Adaptada para discapacitados: no.

Aparcamientos: no.

Transporte público: alquiler de bicis o 4x4 con conductor.

Perros: sí.

Curiosidades: después de una caminata así, existe la sensación de que, tras esta playa, y si se sube la Montaña Amarilla, se rodea por el interior de la Isla o se nada junto a la costa, nos toparemos con más playas en esta punta sureste de La Graciosa, pero no. Este litoral es muy difícil y rocoso desde aquí hasta la espectacular playa de Las Conchas, con lo que conviene descansar y disfrutar de este pequeño frasco de esencias playeras.



Palmitos Park

MASPALOMAS



*¿Aún no lo
has disfrutado?*



www.palmitospark.es

**PRECIO RESIDENTES SUPER-REDUCIDO
EXCLUSIVO EN NUESTRA WEB**

Comprando al menos un día antes de la visita

P PARKING
GRATUITO



**ABIERTO
DIARIAMENTE**



UNIQUE BY LOPESAN, EL SERVICIO MÁS EXCLUSIVO

Lopesan ha estrenado hace pocos meses **UNIQUE by Lopesan**, un servicio complementario que garantiza un alto nivel de calidad y confort durante tu estancia.

UNIQUE by Lopesan ya está en marcha en sus hoteles situados en la prestigiosa zona vacacional de Meloneras como son los emblemáticos Ifa Faro, Lopesan Costa Meloneras, Lopesan Villa del Conde y Lopesan Baobab Resort. Si reservas una habitación con este servicio, podrás disfrutar de fantásticos beneficios durante tus vacaciones.

Desde el restaurante bufé hasta el VIP Lounge o los espacios privados en los puntos de piscinas, cada hotel con servicio **UNIQUE by Lopesan** posee múltiples zonas de uso exclusivo. También podrás acceder a uno de los centros de *wellness* de Lopesan. A través de un circuito de *spa* o *thalasso*, **UNIQUE by**

Lopesan ofrece una completa experiencia de bienestar y relajación.

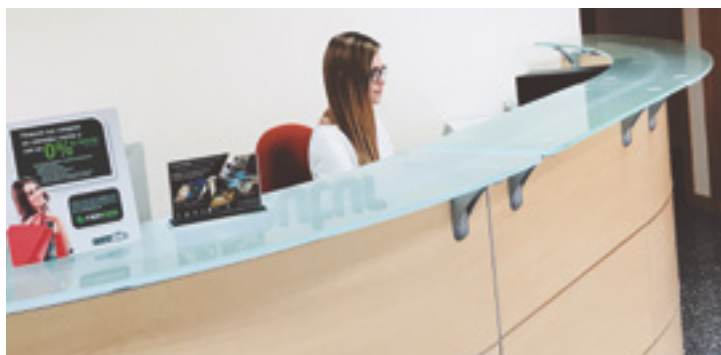
Pero aún hay más: *check in* y *check out* prioritario, servicio de botones o de *transfer* privado en caso de reservas online. La habitación también incorpora atenciones exclusivas, como servicio de cena en caso de entradas fuera del horario del bufé, prensa diaria, caja fuerte o conexión wifi gratuita. El baño cuenta con *amenities* de cosmética e higiene de reconocidas marcas internacionales, o un *pack* relax, ideal para relajarse en la bañera tras una jornada de playa. ¿A qué esperas? Reserva tu habitación con servicio **UNIQUE by Lopesan** en www.lopesan.com

DANZA DEL DIABLO EN TIJARAFE



Como cada septiembre, en la madrugada del 7 al 8, el maligno irrumpe en la plaza de Nuestra Señora de Candelaria para bailar al son del Tiritirititi. La Danza del Diablo, declarada Bien de Interés Cultural y Fiesta de Interés Turístico de Canarias, congrega a miles de vecinos y visitantes, impregnando cada esquina de un embriagador olor a pólvora.

EL FUTURO ES AHORA, ESTUDIA TURISMO



Estudiar en la Escuela Universitaria de Turismo de Santa Cruz de Tenerife (EUTUR) es apostar por una titulación oficial impartida por un equipo docente altamente cualificado que se completa con prácticas en empresas, actividades *outdoor* y bolsa de empleo. Llevan más de 50 años formando profesionales y actualmente han sido distinguidos con la Medalla de Oro de la capital tinerfeña por su labor docente. Infórmate: T. 922 225 006 / secretaria@eutur.es www.eutur.es



★★★★ ATLANTIC MIRAGE SUITES & SPA

PUERTO DE LA CRUZ · TENERIFE

Déjate sorprender, descubre un nuevo espacio sobre el Atlántico, espectaculares instalaciones para una experiencia SOLO PARA ADULTOS. Oferta especial Binter Canarias. Código promoción BINMIR



LOS MUNICIPIOS TURÍSTICOS SELLAN LA DECLARACIÓN DE ADEJE

Los cinco municipios turísticos con mayor peso de Canarias sellaron la llamada Declaración de Adeje, tras la celebración de la I Conferencia de Municipios Turísticos de Canarias (AMTC), que reunió a los representantes de la mayor parte de los agentes del sector, administraciones, alcaldes y alcaldesas y distintas personalidades del ámbito turístico, como la recién estrenada secretaria de Estado de Turismo, Isabel Oliver Sagreras.



El presidente de la AMTC, José Miguel Rodríguez Fraga, explicó en el cierre de la conferencia que el documento consensuado hace especial hincapié en la aportación de todos los sectores, en el hecho de acordar nuevas maneras de gobernanza y en la definición de un nuevo modelo de gestión para el sector

que sostiene la economía canaria y que más aporta al PIB. También se reivindicó de manera relevante la necesidad de un desarrollo turístico en el que prime la sostenibilidad social, económica y ambiental pensando en que los beneficios del turismo reviertan directamente en el bienestar de la ciudadanía.



HOTEL BOTÁNICO RECIBE EL PREMIO SPAIN LUXURY HOTEL



El Hotel Botánico ha recibido el premio Spain Luxury Hotel en la categoría de Mejor Hotel de Lujo para el Bienestar. Los nominados han sido seleccionados por grandes profesionales del sector. Los criterios de selección y evaluación se han basado en el cumplimiento del perfil requerido en cuanto a diseño interior y exterior, lujo, gestión y servicio.

Este reconocimiento se suma a otras distinciones, como el Certificado de Excelencia de TripAdvisor, el TUI Holly, el premio HolidayCheck y otros galardones que reconocen la gestión medioambiental del Hotel Botánico y su compromiso con el entorno y el desarrollo de la economía local, al abastecerse de productos de elaboración isleña.

PARQUE ACUÁTICO

AQUALAND

MASPALOMAS

¡TU MEJOR OPCIÓN PARA EL VERANO!

www.aqualand.es

ABIERTO DIARIAMENTE



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

LA OTRA CARA DE LA LACTANCIA MATERNA

Todo el mundo conoce o ha oído hablar de los múltiples beneficios que la lactancia materna tiene para la madre y el bebé. Sin embargo, detrás del proceso de lactancia existe una realidad invisibilizada que afecta a gran parte de las mujeres que optan por este tipo de alimentación para su descendencia. Mostrar la cara oculta para reivindicar soluciones se vuelve una pieza clave para ayudar a las madres lactantes.

En 1992, la OMS y UNICEF instauraron la Semana Mundial de la Lactancia Materna, una acción para promocionarla que sigue vigente actualmente y que se celebra en el mes de agosto.

Más acciones, como las guías, folletos informativos y *apps* sanitarias que se facilitan a la sociedad, contribuyen a esa promoción. Además, los profesionales de la salud cada vez se encuentran más concienciados y formados en este campo. Gracias a esto, las cifras de lactancia materna (LM) exclusiva en el momento del alta son muy superiores a las de hace unas décadas y alcanzan más del 90% en muchos hospitales con políticas prolactancia.

Sin embargo, hay una cara que no se visibiliza. ¿Cuál es la evolución de las cifras de lactancia materna exclusiva du-

rante los primeros seis meses de vida del bebé? No existe una monitorización. Algunos hospitales censan sus tasas de LM exclusiva en el momento del alta, pero la evolución que siguen esos porcentajes en los siguientes meses no tiene respuesta. Son pocos y aislados los estudios que lo abordan, y todos coinciden en que las cifras de LM a los seis meses disminuyen. El descenso es progresivo desde el nacimiento hasta llegar aproximadamente a un 25% a los seis meses. Igual ocurre en otros países europeos, según recoge el informe sobre LM del 2016 del Comité de Lactancia Materna de la Asociación Española de Pediatría.

Esto nos habla de otra realidad; una situación que no se muestra y que afecta a multitud de mujeres y a sus familias. Las mujeres que abandonan la LM lo suelen

hacer de forma temprana o tardía, según informa María Helena Herrero en su estudio *Políticas de promoción de LM en España y Europa: un análisis desde el género*.

En dicho estudio se citan las siguientes causas de abandono en las primeras semanas: dolor en los pezones, mastitis (infección del tejido mamario), hipogalactia (falta o escasez de leche) y baja ganancia de peso del bebé.

En cuanto a las causas de abandono tardío, estas son, entre otras, la incorporación al trabajo y la baja producción de leche. Existen otros motivos que afectan al proceso de la lactancia, como son la falta de descanso, el estrés, el mayor número de tomas con respecto a la lactancia artificial, el número de hijos, la falta de apoyo sociofamiliar, la clase social, las expectativas y las experiencias negativas previas personales o de gente cercana.

-

Las madres, vulnerables en el puerperio, se ven saturadas por múltiples consejos. La mejor ayuda que se les puede brindar es facilitarles el descanso entre tomas y darles acceso a un buen asesoramiento

-

Los primeros días de lactancia son agotadores; el bebé está continuamente lactando para indicar al organismo de su madre qué cantidad de leche necesita. Esa demanda continua es entendida erróneamente por las madres y sus familiares como producción insuficiente, y esto lleva a emplear suplementos, lo cual deriva en una lactancia mixta innecesaria.

Las madres, vulnerables en el puerperio, se ven saturadas por múltiples

consejos. La mejor ayuda que se les puede brindar es facilitarles el descanso entre tomas y darles acceso a un buen asesoramiento con el que superar las dificultades que surgen las primeras semanas. Estas acciones se vuelven esenciales para instaurar una LM exclusiva hasta los seis meses, como recomienda la OMS.

Por todo ello, poco a poco van incorporándose nuevas iniciativas que ayudan a evitar algunas de las causas de abandono. Las asociaciones de LM, presentes en toda España, cumplen un papel fundamental dando asesoramiento e información continua a las madres que lo solicitan.

Algunos centros sanitarios han creado la consulta de lactancia para resolver dudas y ofrecen canales de YouTube informativos. Libros como *Un regalo para toda la vida*, del pediatra Carlos González, o la *app* de la Asociación Española de Pediatría desmienten mitos, facilitan recursos y proporcionan ayuda.

Además, en Canarias contamos con una matrona llamada Aythamy González, galardonada con el premio Humanización a la asistencia para el nacimiento y la lactancia por su tesis doctoral, titulada *Amadrina a una primeriza*. Su trabajo pone en contacto a través de una web y una *app* a madres experimentadas en LM con madres primerizas, consiguiendo aumentar el tiempo de lactancia de estas últimas.

Iniciativas como estas, así como políticas sociosanitarias que aborden las dificultades a las que se enfrentan las madres, son pasos determinantes para conseguir que la lactancia materna no sea un espejismo de días, sino una opción de alimentación duradera para nuestra descendencia.

“MARÍA MEDINA,
parto con complicaciones”

A 3 bolsas de seguir con vida

**MUCHAS PERSONAS
NECESITAN TU SANGRE YA.**

Porque la necesidad de sangre es diaria e imprevisible, porque la sangre no se puede fabricar y **porque puedes salvarles la vida**, hazte donante habitual*.

* Tres veces al año si eres mujer, cuatro si eres hombre.

#EfectoDonación

900 234 061



Red
Transfusional
Canaria

www.efectodonacion.com



Gobierno de Canarias
Instituto Canario de
Hemodonación y Hemoterapia

PERDER PESO ES UNA CUESTIÓN DE SALUD

Llega a Canarias Elipse, el primer balón gástrico del mundo que se ingiere como una pastilla y que tras cuatro meses en el estómago se elimina de forma natural. Elipse está recomendado para pacientes con un índice de masa corporal de entre 27 y 40. Perder hasta 25 kilogramos en cuatro meses es posible, siempre bajo supervisión médica.

Tratamiento novedoso **NO INVASIVO** y seguro, que no precisa de cirugía ni de endoscopia, Elipse es un gran avance en la medicina para el sobrepeso y la obesidad; una solución efectiva y segura. Elipse se encuentra disponible en Canarias exclusivamente en los centros médicos Milenium en Tenerife, T. 922 285 056, y Gran Canaria, T. 928 847 851. Primera consulta médica gratuita.
www.iomilenium.com



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



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".

PRESUPUESTO SIN COMPROMISO. FINANCIACIÓN SIN INTERESES.

Las Palmas de Gran Canaria. 928 23 22 78

Av. Alcalde Ramírez Bethencourt, 20 · info@mediteknia.com

ÚNICOS EN EL ARCHIPIÉLAGO

Centro Salud Estética, Dr. Antonio García, es el único centro de Canarias que integra cirugía plástica avanzada con medicina estética y lo último en belleza.

- **Coolsculpting:** recupera tu figura mediante el revolucionario e innovador método de Contouring corporal sin cirugía único en Canarias.
- **Belkyra:** adiós a la papada ¡sin cirugía!
- **Earfold:** corrección de las orejas separadas sin cirugía.

CSE Medicina y Cirugía
Calle Bethencourt Alfonso, 10, 3.º
T. 922 245 297

CSE Estética y Láser
Calle Imeldo Serís, 41
T. 922 241 190
Santa Cruz de Tenerife

www.saludeestetica.com



Técnica Lasik
Sin Gafas
se vive mejor.

La técnica **LASIK** es la solución personalizada a la miopía, hipermetropía y astigmatismo, sin anestesia general, sin ingreso hospitalario y con una rápida recuperación.



 **CaixaBank**
CONSUMER FINANCE
NUEVA FINANCIACIÓN*

HOSPITEN RAMBLA
Santa Cruz de Tenerife
T Consultas 922 534 240
rambla@hospiten.com
www.hospiten.com

*Oferta financiera ofrecida por CaixaBank Consumer Finance, E.F.C., S.A.U. y sujeta a su aprobación. Válida hasta 30/12/2018).

Servicio de Oftalmología

hospiten 

MAXIMIZAR RESULTADOS CON MEDICINA NO INVASIVA DE EXCELENCIA

IOM centro médico Milenium es pionero en Canarias en la medicina no invasiva. Ha incorporado en estos últimos años las tecnologías médicas más vanguardistas, equipando a las Islas de procedimientos y un equipo médico de especialistas con larga

trayectoria profesional dentro y fuera de nuestras fronteras. Su apuesta es la medicina de excelencia no invasiva.

En la remodelación corporal localizada o completa, dispone de exclusivos procedimientos médicos que permiten al paciente corregir la grasa y la flacidez en una sesión sin cicatrices, sin anestesia general y sin postoperatorio, con resultados visibles hasta seis años.

Primera consulta, valoración y diagnóstico sin coste.

IOM CENTRO MÉDICO MILENIUM
Las Palmas de G.C. T. 928 847 851
Santa Cruz de Tenerife T. 922 285 056
www.iomilenium.com



Serviginobst S.L.
GINECOLOGÍA Y OBSTETRICIA

Especialistas en Obstetricia y Ginecología

Dr. Eduardo González Rodríguez

Colegiado n.º 35/35/02500

Dr. Domingo Molina González

Colegiado n.º 35/35/03826

- ▶ Consultas obstétricas y ginecológicas.
- ▶ Partos.
- ▶ Cirugía ginecológica.
- ▶ Patología mamaria.
- ▶ Ecografías 3D y 4D.
- ▶ **NUEVO:** Tratamiento de miomas sin cirugía.
(Tratamiento con radiofrecuencia. Ambulatorio, sin cirugía, sin cicatrices, sin dolor, sin riesgos para la fertilidad. Desaparición de sintomatología clínica y reducción de hasta el 80% de su volumen).

928 291 576

C/ León y Castillo, 228 1.º X
35004 Las Palmas de Gran Canaria
Fax 928 293 650

* Colaboradores con diferentes compañías de seguros

LA SOLUCIÓN MÁS AVANZADA PARA LA PÉRDIDA DE SUS DIENTES

Rehabilitación de maxilares edéntulos con implantes cigomáticos. Casos extremos.

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

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

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



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

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

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



Clínica Dental 
Caballero de Rodas
Implantología y Estética Dental

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



Por Jesús Villanueva Jiménez
Ilustración por Tom Eigenhufe

EL CABRERILLO DE SAN SEBASTIÁN

El cabrerillo, un chiquillo de catorce años, desde la cumbre que abriga al sur la bahía de San Sebastián de La Gomera, divisó el barco que esa mañana había fondeado a poco de la orilla. En un bote a remos, unos señores muy bien vestidos desembarcaron y se dirigieron hacia la Casa Señorial, que, junto con la iglesia de la Asunción y la Torre de los Peraza, era el edificio de más porte del pueblo y de la isla. No pudo con la curiosidad y se acercó a la carrera hasta la playa.

A mediodía, con el lustroso sol de mediados de agosto sobre sus cabezas, un grupo de lugareños se había congregado en la playa para observar desde más cerca aquella nave de tres palos. ¿Quiénes serían aquellos navegantes tan agasajados por las autoridades de la isla, que hasta doña Beatriz de Bobadilla y Ulloa, señora de La Gomera y El Hierro, los recibió y mandó atender sus necesidades?

El cabrerillo, tímido como era, sólo puso el oído para enterarse de lo que buenamente pudiera. Una grave avería en el timón —saltaron los hierros— había llevado hasta la isla la nave, gracias a la pericia de su capitán, que pudo reparar a duras penas el fundamental aparejo para alcanzar aquella bendita tierra española varada en la inmensa mar oceánica, en busca de reparación definitiva. Cada día bajó a la playa el cabrerillo a ver de cerca la nave, una moderna carabela le dijeron que era, lo último en navegación. Diez días llevaba en la rada, cuando otra carabela igual arribaba a San Sebastián.

Más hombres bien vestidos bajaron a tierra. A uno de ellos le llamaban «almirante», y también fue recibido por doña Beatriz. Varios días tardaron en conseguir los materiales con que reparar debidamente el timón, más una vela nueva, cuadrada ésta, para el palo mayor de la otra carabela, que la llevaba medio rota. Al fin, las dos carabelas partieron de San Sebastián el 6 de septiembre del año de Nuestro Señor de 1492.

Más tarde supo el cabrerillo que aquella carabela reparada en La Gomera se llamaba *Pinta*, y su capitán, un navegante de gran reputación, Martín Alonso Pinzón; la otra, *Niña*, y el hombre a quien llamaban «almirante», Cristóbal Colón, experimentado marino auspiciado por los mismísimos Reyes Católicos, principalmente por la reina Isabel de Castilla, para abordar una gran empresa, y que habían zarpado de Puerto de Palos de la Frontera, el 3 de agosto de ese año.

Y supo también que la *Pinta* y la *Niña* se dirigieron hacia el puerto de El Real de Las Palmas, capital de la isla de Canaria, donde aguardaba la nao *Santa María*, la capitana de la flotilla, donde reembarcó Colón, y que de inmediato la *Pinta*, la *Niña* y la *Santa María* se adentraron en el Atlántico, y que el 12 de octubre de 1492 descubrieron lo que resultó ser un Nuevo Mundo, la más grande aventura que hasta esa fecha había protagonizado el hombre. Imagino que el cabrerillo no fue consciente de la transcendencia enorme de lo que había presenciado.

Ilustración por David Ferrer

VEO, VEO...

Seguro que puedes encontrar estos objetos en el dibujo.
Búscalos y señálalos con el dedo, ¡así no revelas las
soluciones al próximo lector!



Bufanda
 Oso de peluche
 Una maleta muy pesada
 ¿Qué hora es?
 Guitarra
 Un pasajero con esmoquin

Charco
 Llaves
 ¿Por dónde salen las maletas?
 Un paquete
 Tabla de surf
 Refresco





BOTÁNICA

Llamadme loco, pero todos los paisajes de interior brotan en sus costas. Mi dormitorio es una fábrica de hielo desde que duermo solo, y el eco de sus labios ya no encaja en esta soledad enamorada.

Mi estabilidad emocional son dos placas tectónicas que provocan una zanja en mi alma, y, a diferencia de otros recuerdos, este se estira como un chicle que nunca se rompe. Será porque ella es indestructible.

Ignoraba que un pasado abierto es más peligroso que una bestia hambrienta, y esta muerte de papel no tiene banda sonora.

Recuerdo la primera vez que agarró mi mano y sentimos juntos el mismo temblor, recuerdo nuestras respiraciones al unísono y aquel primer abrazo en el puente de Brooklyn. Me recuerdo, como Lorca, paseando por Manhattan con mi cabeza volando entre el cobijo de sus piernas.

Su pequeño corazón de hada tiene un brillo tan poderoso que es capaz de dejar una ciudad sin luz. Mis ojos viajeros nunca volverán a ver un pájaro tan libre con cuerpo de mujer, y si soy capaz de conectar mis palabras para expresar lo que siento, quizás así duela menos este silencio metálico, donde aún vive aquello que fuimos.

Todas las flores silvestres que no conocía las encontré en su pelo. Ella es una mujer botánica que pintó caminos donde solo había raíces.

Texto del disco-libro *Siempre Manhattan*.
Diego Ojeda

DEMUESTRA QUE NOS LEES Y GANA UN VIAJE A EL HIERRO

¿Qué es el triángulo criollo?

¿Qué playa está considerada icono turístico de Portugal?

¿Cómo se llama la nueva aventura de Toni Acosta en los escenarios?

¿Cuál es la base principal del *Bloody Mary* ?

¿Hasta cuánto tiempo pueden vivir algunos ejemplares de palmera canaria?

¿Cuánto dura el trayecto desde Órzola a La Graciosa?

¿Qué es la hipogalactia?

¿Te gustaría recibir la revista NT en tu domicilio o empresa?

Te invitamos a navegar en nuestra página www.revistabinter.com. ¿Cuál es tu autor preferido?

¿Qué otros temas te gustaría encontrar en www.revistabinter.com?

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

PLAZO LÍMITE: 31 de agosto

Conoceremos quién ha ganado en la revista de noviembre

Muchísima suerte y hasta el próximo mes

El ganador del mes de julio es **DAVID LEÓN**

¿PUEDES ENCONTRAR EL ERROR?

Te proponemos el reto de descubrir posibles errores en este ejemplar y enviarlos a buzon@barabaracomunicacion.com indicando en el asunto "encuentra el error". Como siempre, habrá compensación para uno de los participantes, a quien se lo comunicaremos de forma directa.



www.revistabinter.com

MÚSICA



MINIMAL SUMMER

TF / Magma Arte & Congresos (Adeje)

4 de agosto

El núcleo costero del Porís de Abona se despide del festival que durante siete ediciones llenó su litoral de música, baile y ocio. En esta ocasión, el encuentro se traslada al Magma Arte & Congresos. Más de 20 artistas, 13 horas de música en dos escenarios (latino y electrónico), una docena de piscinas, *foodtrucks*, rocódromo... y mucho más.

LOS SECRETOS

LP / Bajada Recinto Central Fiestas Trienales Bajada de El Pino (El Paso)

13 de agosto

La mítica banda madrileña, liderada en su día por el desaparecido Enrique Urquijo, referente del pop español, ha escogido La Palma como uno de los destinos en su gira nacional *Una vida a tu lado*, con la que celebra 40 años sobre los escenarios.

COTILLO LIVE MUSIC

FV / Campo de fútbol de El Cotillo

17 de agosto

El sonido electrolatino de Juan Magán, los ritmos del venezolano Carlos Baute y el toque urbano de las K-Narias se unen por primera vez en la isla majorera para conformar la primera edición de este festival. La cita, en el campo de fútbol de la localidad.

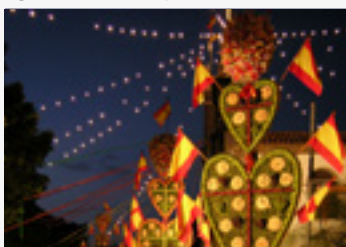
TRADICIONES

FIESTA DE LA RAMA

GC / Agaete

4 de agosto

Miles de bailarines recorren las calles de este municipio costero agitando ramas en el aire al ritmo de la música hasta llegar al santuario de la Virgen de Las Nieves y dárselas como ofrenda. Antes, habrán pasado por la playa y golpeado el agua con ellas, recordando el rito aborigen con el que los antiguos canarios pedían lluvia.



CORAZONES DE TEJINA

TF / Tejina

Del 26 al 28 de agosto

Los Corazones de Tejina son una muestra de cultura popular que mezcla la fiesta con el fervor religioso y que tiene importantes elementos de elevado valor etnográfico y antropológico. La celebración se lleva a cabo la última semana de agosto coincidiendo con la onomástica de San Bartolomé.

FIESTAS PATRONALES DE LA FRONTERA

EH / La Frontera

Hasta el 26 de agosto

Como cada año, el municipio herreño de La Frontera celebra sus fiestas patronales en honor de san Lorenzo y Nuestra Señora de La Candelaria. Durante estos días, sus calles se llenarán de folclore, actividades culturales y deportivas, bailes, talleres infantiles y fiestas temáticas.

LIBROS



EL CORAZÓN DE DÉBORA

En esta nueva aventura, la escritora Julieta Martín Fuentes viaja a los tiempos del ataque del corsario Pata de Palo a la isla de La Palma, en el año 1553. Este hecho histórico sirve de punto de partida para crear un mundo de acción trepidante en el que los protagonistas se buscan entre la luz y la oscuridad. Débora y Sinamon se pierden durante el asedio a la capital palmera y se buscan desde entonces con la única certeza de que si están vivos volverán a reunirse.



UNA ISLA A LA DERIVA

Primera novela del escritor tinerfeño Jorge Fonte, que se desarrolla en El Hierro y cuenta la historia de un ladrón de guante blanco, una vulcanóloga, un agente del Centro de Investigación de Delitos Monetarios de Nueva York y un peligroso asesino a sueldo. Todos se encuentran en la Isla cuando se producen una serie de terremotos que anteceden a una catástrofe natural de proporciones inesperadas.

Precio final
Residente canario
¡Sin sorpresas!



RICKY MARTIN

EN CONCIERTO

Estadio Municipal de Maspalomas - Gran Canaria

Sábado, 25 agosto 21:30h

Elba Vecindario Aeropuerto 4**

2 días / 1 noche

Doble

Alojamiento y desayuno

Incluye:

- Entrada Silver
 - Traslados aeropuerto-hotel
 - Traslados hotel-concierto
- Del 25 al 26/08/18

Vuelo + Hotel + Entrada
Desde 137€ p.p.
desde Lanzarote

Vuelo + Entrada
Desde 84€ p.p.

¡Único concierto
en Canarias!

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

Ofrecido por: Canariasviaja - Agencia de viajes I-AV-0000094/21/3 Calle El Pilar 28 - Local A - Entresuelo 38002 - S/C de Tenerife

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, DONDE SUCEDE LA VIDA

Un verano en la ciudad también es atractivo..., especialmente en Las Palmas de Gran Canaria. Un destino urbano que ofrece mucho más que el sol y la deseada playa al visitante.

Ocio, deporte, cultura, historia o gastronomía son encantos que permiten al viajero disfrutar del estío, allí donde sucede la vida.

Ciudad de Mar y Culturas, en la capital grancanaria es sencillo encontrar visitas guiadas a sus emplazamientos más emblemáticos, desde el Castillo de La Luz o el Auditorio Alfredo Kraus hasta el entorno de Vegueta; todo un catálogo de actividades deportivas para descubrir la riqueza natural de Las Canteras; o una relación de museos digna de una urbe que también seduce en verano. Y mucho.



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



* Hotel H10 Tindaya, Fuerteventura.

Equipamiento INTEGRAL para Hostelería

Mobiliario Iluminación Tapizados Cortinas Parquet Carpintería



JAMEOS

MUSIC
festival 2018

El festival boutique
más apetecible del
verano en Canarias

Lanzarote
Islas Canarias
Spain



10 AGOSTO

DJ SPINNA (NYC/USA)
RED GREG (UK)
HÉCTOR MINGUES (Madrid)
ATLANTIK SOUNDS (Lanzarote)

24 AGOSTO

ANANÉ VEGA (Cabo Verde)
PARIS CESVETTE (UK)
NATASHA WATTS LIVE (UK)
JUAN FIERRO (Canarias)
SR. CHINASKI (Lanzarote)

21 SEPTIEMBRE

JOHN MORALES (USA)
KARIZMA (USA)
DAVIDE FIORESE (Italia)
MANOLO BESTEIRO (Lanzarote)

MÁS INFORMACIÓN:
cactianzarote.com/es/jameos-music-festival-2018/

ORGANIZA



PRODUCE



COLABORA



BEZOYA

LOS TAMBORES DE BLOKO DEL VALLE SE DEJAN OÍR EN COSTA RICA

“Cuando a través del proyecto MAPAS nos llegó la invitación del Ministerio de Cultura de Costa Rica para participar en el Festival Internacional de las Artes FIA 2018, no nos lo podíamos creer... Y, además, aceptaban nuestra propuesta de trabajar tres semanas antes con un grupo de niños y niñas, para prepararlos y que salieran a tocar con nosotros. Nuestra idea era plantar una nueva semilla del programa Tambores para la Convivencia, ampliando los que ya funcionan en Kenia desde 2010 y en Cabo Verde desde 2015”.

Así relata Unai Cañada, director artístico de Bloko del Valle, la experiencia que vivieron en el país sudamericano. Tirrasés, en el barrio de Curridabat, fue el lugar escogido para desarrollar el proyecto, y las asociaciones La Cometa y Masaya, sus anfitrionas y apoyo durante



la estancia. Después de tres semanas de trabajo, tocaron en el FIA 2018, la fiesta más grande de Costa Rica y uno de los festivales más importantes de Centroamérica... En plazas, avenidas y grandes recintos sonaron los ritmos de los componentes de Bloko Tirrasés, sembrando ilusión y energía y haciéndose visibles en un contexto diferente al de su día a día.

BIOESFERA PLAZA SHOPPING MALL

El Centro Comercial Biosfera Plaza

Ubicado en Puerto del Carmen, ofrece desde el 2002 la mejor variedad de moda de la isla de Lanzarote y una experiencia de ocio única en Canarias.

En su continuo afán de reinventarse y ofrecer exclusividad a sus clientes, incorporaron el pasado mes de julio **SALSA JEANS**, la marca líder en vaqueros, así como su última propuesta en ocio, **Jurassic Kingdom**, un minigolf jurásico, que junto al **Cine 6D** y al **Starlight Open Air Cinema**, cine bilingüe al aire libre, completan la diversión para toda la familia.

C.C. Biosfera Plaza
mucho más que moda
Una alternativa de ocio diferente en Lanzarote

www.biosferaplaza.es
Tel: +34 928 515 368

1989
2018



XXX
FERIA DE ARTESANÍA
Lanzarote

Del 12 al 16 de septiembre
MANCHA BLANCA · TINAJO
Inauguración: miércoles 12 a las 18.00 h.
Horario: 10.30 a 21.00 h. Entrada gratuita



CABILDO DE LANZAROTE



CULTURA LANZAROTE



FERIA DE ARTESANÍA
DE LANZAROTE

biofera
1989 · 2018



Por Francisco Belín
Ilustración por Ilustre Mario

RECURSOS HIDRATANTES PARA COMBATIR LOS CALORES

¿Temperaturas altas son sinónimo de obligada hidratación? Por supuesto, pero para salir de los atolladeros que sufre el organismo con la canícula podemos buscar refugios hidratantes no necesariamente ajustados a lo convencional. Por de pronto pensaremos en mucho líquido para compensar la pérdida de agua, pero... ¿por qué no pensar en frescura que se puede masticar? ¿Y si nos divertimos refrescándonos con ingenios curiosos huyendo de vez en cuando de la norma?

Para ello recurrimos a ideas que, si las examinamos bien, han estado ahí y afloran en modas de vez en cuando. Hace una década, la cocinera vasca Elena Arzak presentaba unos chupitos de hortalizas a modo de *snacks* que se basaban precisamente en la hidratación, empezando por los propios componentes: jugo de tomate y melocotón con “humo de queso” (pedritas del producto lácteo en nitrógeno líquido). Ideal para hacerlo de forma caseira. O una crema ligera de habichuelas con espuma de papas y toques de aceituna negra y crujiente de jamón.

Es de perogrullo que una limonada nos va a refrescar, pero lo que bebamos e incluso mastiquemos nos va a

compensar pérdidas de elementos con nutrientes. Los universales gazpachos y salmorejos, adaptados a los productos canarios, son una fuente de inspiración.

El chef grancanario Braulio Rodríguez (Las Palmas de Gran Canaria) considera que géneros como el mango de la zona de Mogán pueden transformarse para aplacar la sed del comensal... y sumar en energía. “Constituye un recurso fantástico con una materia prima increíble; a mí me gusta utilizar particularmente el melón porque rompe con la acidez de otros ingredientes, mientras que también podremos quedar reconfortados con un ajoblanco al que vamos a reportar la cremosidad increíble de un queso de Guía”.

Hemos realizado unas cuantas llamadas telefónicas: ¿para aplacar las urgencias del calor? Respuestas: granizado de apio y manzana; crema de tomates cagones y sandía... Braulio Rodríguez nos traslada a la coctelería clásica con el *Bloody Mary*, cuya base principal es el tomate: “Con diversos picantes se puede variar de registro en los cambios de platos, y dichos picantes, al gusto, pueden contribuir a la salivación y procurar una hidratación adecuada”.

El barman tinerfeño Óliver Alayón, que últimamente ha conseguido diferentes premios en competiciones regionales, defiende el pepino como una fuente idónea de aportes para el organismo y muy versátil para la hidratación en todas las edades. Argumenta que puede ser la base de unos margaritas curiosos y ricos (a los que se puede dar alegría con algo de alcohol, siempre con moderación, o prescindir de él en casos evidentes).

-

No solamente hidrata lo que se bebe; también, cómo no, hay géneros –principalmente frutas y hortalizas, incluso pescados blancos y mariscos– que contribuyen a apuntalar la necesaria hidratación

-

“Podemos versionar bebidas ligeras e interesantes con esta hortaliza –buenísima también para la piel– cortando rodajas en la batidora y añadiendo agua y jengibre, para las notas picantonas. La servimos en una copa de tulipa y, por qué no, redondeamos con una brocheta de láminas del propio pepino a la vez que le damos el toque *frozen* con hielo picado”.

Si estamos en una de esas noches de verano implacables de calor y vamos en busca de brisa, no está de más un guiño y añadir un poco de divertimento con unas dosis de tequila, *cuantró* y zumo de limón, recomienda este coctelero.

Hay que cuidar especialmente a los pequeños de la casa y a nuestros mayores. Es importante tener en cuenta que no solamente hidrata lo que se bebe; también, cómo no, hay géneros –principalmente frutas y hortalizas, incluso pescados blancos y mariscos– que contribuyen a apuntalar la necesaria hidratación.

El referido chef Braulio Rodríguez, por ejemplo, considera que el hecho intuitivo de masticar no está reñido con esta función de ciertos alimentos. “Un *carpaccio* de manzana de Valleseco con su toque de zumo de lima para mantenerlo a salvo de oxidaciones ofrece también todo lo necesario para refrescarnos”.

El chef de origen mexicano Armando Saldanha alude a una especialidad de la región de Tabasco, una bebida preparada con el prehispánico pinole –harina de maíz– que se condimenta con cacao en polvo y anís. Destaca el jefe de cocina de varios establecimientos de la capital tinerfeña que con el gofio confecciona esta refrescante y energética fuente de frescura. A esto suma variedades de refrescos naturales como el agua de tamarindo (infusión que concentra también un jarabe casero azucarado) o el “agua de Jamaica”, con hibiscos, que es muy fresca, energética y diurética, y en la que destaca ese color rojo remolacha intensísimo.

Para los niños, sugiere Óliver Alayón, bien puede valer un combinado con base de puré de plátano, zumo de piña y lima, con agua o leche.

Visítenos



ENGENHOS DO NORTE

PORTO DA CRUZ • MADEIRA

Los **AROMAS**
MÁGICOS del
RON AGRÍCOLA
en una botella



Una destilería
centenaria
con máquinas a vapor.
Único en Europa!

www.engenhosdonorte.com

Abierto de Lun - Vie: 9h-18h, Sab: 10-17h, Domingo esta cerrado

ENGENHOS DO NORTE, Rua do Calis, nº6 - Casas Próximas, 9225-050 PORTO DA CRUZ, MADEIRA
GPS 32°46'27.3"N 16°49'41.1"W



Por *Francisco Belín*
Ilustración por *David Ferrer*

JENISSE FERRARI: “LA LIBERTAD DEFINE NUESTRO CONCEPTO DE COCINA”

Influencia muy americana: elaboraciones picantitas donde prima la sazón, en un establecimiento de siete mesas, pequeño, *casual*: Gastrobar Qué Leche!, emplazado en la zona de Triana de Las Palmas de Gran Canaria.

No en balde esta cocinera natural de Venezuela y de familia de origen italiano ha absorbido influencias de su país natal y además de Argentina –donde estudió cocina– y de Estados Unidos.

Conforma tándem con Mario Rodríguez Ureña en una empresa de cuatro años de andadura y que en 2018 se encuadró en el *top ten* de los premios regionales Qué Bueno Heineken, en la categoría de Gastrobar. “Creo que una de nuestras características fundamentales ha sido que hemos procurado ser flexibles: cuando emprendes un proyecto lo acometes con todas las inquietudes y deseos, pero el cocinero debe ir adaptándose a los gustos y a la realidad”.

“Hemos dado en la clave y de ahí el éxito de que el cliente encuentre lo que está esperando”, afirma.

“Esto es trabajo duro, día a día, pero somos libres en un concepto muy definido; fuimos desde nuestras experiencias y viajes (el más reciente a Japón)”, destaca la cocinera. Platos que marca cada temporada y ahí permanecen los indiscutibles y clásicos: el chipirón sahariano con pistacho y tinta de calamar; los tacos, como el de pulpo con queso ahumado (con su tortilla artesanal), que imprime ese punto entre gallego y latino. No puede faltar la especialidad con huevo, como los rotos con batatas dulces..., y qué decir de la alcachofa con huevo pochado, bacalao y tempura.



Por José María Marrero
Fotografías por Pablo Benedicto

YENI VALENZUELA, GANADORA DEL II AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA

La joven Yeni Valenzuela, alumna de Dirección de cocina de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), se proclamó ganadora de la segunda edición del Aula Heineken de Gastronomía, una iniciativa de Bara Bara Comunicación e Insular Canaria de Bebidas (Incabe) que busca apoyar el talento de jóvenes de las Islas, estudiantes de cocina o profesionales, con vocación innovadora y ansias de superación. En una final muy reñida, Yeni presentó sus albóndigas de cerdo *ras al hanout* y bocadillo de cerdo *ras al hanout* con salsa de yogur ante un jurado formado por críticos gastronómicos, profesionales del sector y periodistas.

BARA BARA
COMUNICACION

Heineken

Han patrocinado este evento:

CaixaBank

VOLCANIC

HECANSÁ

JUCARNE

La Islaña

Insular Canaria de Bebidas



La segunda edición del Aula Heineken de Gastronomía arrancó con una mesa de debate sobre la importancia de la gastronomía en la industria turística, con Estefanía Hernández, de la Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz; Alberto Ávila, gerente de Hecansa; y Zaida Martín, responsable de Desarrollo de Negocio de Caixabank. Le siguió un coloquio en el que, bajo el título de *Redes sociales: egos, éxitos y fracasos*, un consultor experto en redes, Ariam Lebrón (Pina-brand), el psicólogo Leocadio Martín Borges y el chef del restaurante Abikore, Tadashi Tagami, conversaron sobre la influencia del mundo virtual en la trayectoria de los profesionales de la cocina.

A continuación tuvo lugar una cata de quesos y cervezas internacionales, con entrada libre y gratuita, en la que los participantes pudieron degustar algunos de los mejores quesos de las Islas, cortesía de Gestión del Medio Rural (GMR), y una selección de cervezas *premium* de Incabe, así como su nuevo *cider*. La jornada inaugural concluyó con sorteos entre los asistentes de regalos de todos los patrocinadores.

-

El premio del concurso consiste en una semana de prácticas junto a chefs de reconocido prestigio en restaurantes y hoteles del Archipiélago y la visita a fábricas y otras industrias alimentarias locales

-

Al día siguiente tuvo lugar la gran final, seguida en directo por una treintena de personas, en la que los cinco participantes dispusieron de 90 minutos cada uno para preparar sus propuestas. El jurado consideró que, entre ellos,

Valenzuela “se afanó más por buscar expresiones gustativas (de estilo marroquí) más frescas y directas”, resumió el secretario de la mesa, el crítico gastronómico Francisco Belín.

El jurado estuvo integrado por Andrea Bernardi, chef del restaurante NUB, ganador de una estrella Michelin en 2017; Diego Schattenhofer, chef ejecutivo del Gran Hotel Villa Cortés; Pedro Hernández, chef titular del gastrobar El Duende del Fuego; Cristina Hernández comunicadora, gerente de The Concept Boutique & Coffee y directora de *masquetendencias.com*; Pilar Rumeu, periodista y comunicadora; José Luis Conde, coordinador de gastronomía en *Diario de Avisos*; Laura Docampo, responsable de Comunicación y *trade marketer* de Incabe; Zaida Martín, responsable de Desarrollo de Negocio de Caixabank; y Alberto Ávila, gerente de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa).

Los dos comisarios en cocina, responsables de supervisar y evaluar el trabajo y el dominio de las técnicas de los participantes, fueron Isabel Alonso (delegada de Eurotoques en la zona norte de Tenerife y creadora del Club Mini Chef Sauzal) e Iván Casimiro (ganador de la edición anterior).

La ganadora recibió el premio de mano de los viceconsejeros de Turismo y Agricultura del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa y Abel Morales, respectivamente, que valoraron el certamen y la iniciativa. El premio del concurso consiste en una semana de prácticas junto a chefs de reconocido prestigio en restaurantes y hoteles del Archipiélago y la visita a fábricas y otras industrias alimentarias locales para conocer su metodología de trabajo, como Jucarne o La Isleña. Esta actividad formativa tiene un valor estimado de alrededor de 6000 €.



BRUNELLI'S STEAKHOUSE, EL MEJOR RESTAURANTE DE CARNE DE TENERIFE



El restaurante Brunelli's Steakhouse ha logrado situarse como el mejor restaurante de carne de Tenerife en el portal de viajes TripAdvisor. Han sido los propios clientes y usuarios los que le han otorgado esta posición privilegiada. Sus valoraciones hacen referencia a su cámara de maduración en seco, a su horno *Southbend* –capaz de alcan-

zar los 800°C para conseguir el sellado inmediato de las piezas y mantener su jugosidad interior–, a su enorme ventanal de una pieza –que desciende para que el aire del Atlántico entre en contacto con el cliente– y por supuesto a la exquisita selección de sus carnes. En el periódico *El Mundo* lo describen como el “referente de las grandes carnes en Canarias”.



Brunelli's
STEAKHOUSE

American  Style

La mejor carne
a este lado del Atlántico



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 (Lanzarote). La fama de su buen ambiente y de su 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 cochinito 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.restaurantebriamarina.com

El Poncho 
ASADOR | STEAK HOUSE

- Carne a la parrilla con carbón vegetal
- Selección de ibéricos de primera calidad
- Variedad de tapas
- Arroces
- Ensaladas elaboradas con productos españoles y locales
- Especialista en eventos
- Terraza Chill Out

**ASADOR
TRADICIONAL**

Avda. de Tirajana, 14 Playa del Inglés
Tlf.: 928 39 70 66 • www.elponcho.es



PREMIO GASTRONOMÍA SALUDABLE



El gastrobar palmero El Duende del Fuego se ha alzado con el premio Gastronomía saludable en los V Premios Mahou, La Opinión y La Provincia de Gastronomía, celebrados en el Teatro Guimerá de Santa Cruz de Tenerife el pasado julio. Treinta y nueve profesionales y locales de Canarias aspiraban a convertirse en los mejores en las 13 categorías de estos galardones.

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. Requena, 9, El Cotillo. Fuerteventura. T. 928 538 685

RESTAURANTE BAOBAB



En Santa Cruz, en la calle de la Noria, Baobab sorprende con sus espacios al aire libre. Terraza en la calle, un acogedor patio interior bajo la fuente, y su azotea. Además de sus productos canarios y pescado fresco, hacen unos mojitos riquísimos.

922 296 857
baobab@foodis.es
www.baobabcanarias.es

ÉXITO DEL MERCADO DE SABORES



Una decena de los mejores restaurantes de Tenerife formaron parte del Mercado de Sabores, una iniciativa impulsada por Mahou, en colaboración con *La Provincia* y *La Opinión de Tenerife*.

El patio central del Museo de la Naturaleza y el Hombre se convirtió en una agradable feria gastronómica, con espectáculos, demostraciones de tiraje de

cañas, charlas y tapas elaboradas por los restaurantes Nub, con una estrella Michelin (La Laguna), La Bola (La Matanza), La Cordera de Josué (La Laguna), San Sebastián 57 (Santa Cruz), El Rincón de San Diego (La Orotava), El Risco (Lanzarote), La Solana (Santa Cruz) y Hotel Mencey (Santa Cruz), además de los reposteros 100 % Pan y Pastelería Pedro Rodríguez Dios.



ESPECIALIDAD DE
NUESTRA ESPECIALIDAD

CARNES A LA BRASA GRILLED MEAT

RECETAS TRADICIONALES
TRADITIONAL RECIPE



Visit us on TripAdvisor!



Poco loco restaurant grill Corralejo



www.pocolorestante.com

C/Aristides Hernández Morán s/n 1 - Corralejo

☎ 928 536 602





Por José María Marrero
Fotografías por Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Vinos de Lanzarote, PitaGin, Tirma, La Isleña, Quesos San Mateo.

CON SABOR ISLEÑO

Canarias es tierra de una nutrida cantidad de productos de alta calidad, algo que en parte es fruto de las singularidades geográficas de las Islas y la idiosincrasia de sus productores. Lo que antes parecía imposible es hoy una realidad: gracias al desarrollo y la globalización, los productos canarios se han hecho un hueco dentro y fuera del Archipiélago, consiguiendo posicionarse y estar a la altura ante la competencia, conquistando a quienes los conocen. Esto es posible, además, gracias a una regulación específica y a la creación de atributos que garantizan su calidad, como las denominaciones de origen, los sellos de producción ecológica, las indicaciones geográficas protegidas o las especialidades geográficas garantizadas.



Estas herramientas de protección, las bondades de nuestro clima y la riqueza del terreno son claves para la producción de vinos y en casi todas las Islas existen deliciosas propuestas con denominación de origen protegida, como los caldos de Lanzarote. En La Geria se encuentra uno de los ejemplos de aprovechamiento de los recursos más claros del Archipiélago, ya que de unas condiciones aparentemente inhóspitas (suelo volcánico, viento y escasez de agua) ha surgido una forma única de cultivar la vid.

Una intrincada red de muros y barreras de piedra conforman este valle que es paisaje protegido, ubicado en una isla que cuenta con 14 bodegas inscritas en la Denominación de Origen, de las que se obtienen vinos de una extraordinaria calidad.

También en la Isla encontramos un ejemplo claro de que con tesón y trabajo se puede llegar muy lejos. La apuesta constante de Aloe Plus Lanzarote por la innovación y la internacionalización ha contribuido a crear riqueza y empleo estable y de calidad en Canarias. Además de poner en valor una de las materias primas de nuestras islas, de gran versatilidad: el aloe vera, que es la base de sus productos.

A día de hoy, son más de 70 los que trabajan en el Archipiélago para Aloe Plus Lanzarote, en su mayoría mujeres. El equipo está en constante formación para transmitir a los visitantes la cultura canaria que hay detrás de sus productos, en los que también se utilizan otras materias primas como la cochinilla, la ceniza volcánica, el vino o la sal de las Islas.



LANZAROTE, UN DESTINO ENOTURÍSTICO CAUTIVADOR

Si buscas lugares únicos que no se puedan comparar con otros en los que has estado, debes visitar La Geria.

Lanzarote es un destino donde podrás disfrutar de unas vacaciones inolvidables. Hermosas playas, paisajes volcánicos, la maravillosa obra de César Manrique, exquisita enogastronomía, entre otras opciones. Pero si hablamos de uno de sus productos estrella, ese es el vino.

En el corazón de la Isla se encuentra un escenario que te cautivará desde el primer momento: La Geria. Cuna de vinos extraordinarios, resultado de la combinación entre la naturaleza y el trabajo heroico de varias generaciones de viticultores.

Las erupciones volcánicas, el clima semidesértico y una fertilidad inesperada han convertido este espacio en un enclave reconocido a nivel mundial por la forma de cultivo de la vid. Una parada obligada de cualquier visitante y ejemplo de cómo el hombre ha sido capaz de adaptarse a un entorno aparentemente imposible.

Sus 14 bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen Lanzarote elaboran vinos con un gran valor añadido. Si los pruebas, sentirás la esencia del volcán en tu copa.



* Se recomienda el consumo moderado de alcohol

Siguiendo en la línea del aprovechamiento de los recursos que da esta tierra y con el aloe como materia prima nace Pitagin, una original propuesta de ginebra elaborada con esta planta. En palabras de sus creadores, Agustín y Luis, “es imposible explicarte sin tu contexto, sin los sentimientos, emociones y sensaciones que tu lugar de origen imprime en tu carácter”.

-

De una materia prima de calidad surgen los sabores de siempre, que asociamos al trabajo bien hecho

-

Al menos así lo entienden ellos, quienes se criaron rodeados de fachadas blancas fundidas en un paisaje volcánico, siempre acompañados de la brisa atlántica, que les recordaba que no estaban solos en medio del mar, y que también acariciaba la fauna y flora de la isla por la que tanto respeto han sentido.

Las texturas, el clima, el paisaje de la isla de Lanzarote inspiraron a estos dos emprendedores a crear una ginebra con ese aroma, ese temple. Para ello, buscaron a uno de los maestros destiladores más prestigiosos a nivel nacional y lo llevaron a la Isla a inspirarse. Juntos estuvieron un tiempo probando sabores, aromas y colores, hasta dar con la receta: refrescante, única y representante de todos los valores de Lanzarote.

La elección del aloe vera no es casual, pues responde al espíritu de acercar la Isla a cada paladar. Y qué mejor manera de hacerlo que con uno de los recursos naturales isleños, acompañado de un cuidadoso plantel botánico propio de la Isla como el cilantro, hojas de hierba luisa, enebro, jengibre, cardamomo y cítricos. Así consiguieron llegar a la composición perfecta para evocar Lanzarote en cada trago.



ALOE PLUS LANZAROTE OFRECE EN TORNO A 100 PRODUCTOS DE ALOE VERA 100% CANARIO

Aloe Plus Lanzarote ha revolucionado la cosmética natural con el aloe vera de Canarias. En su catálogo destacan aproximadamente 100 referencias de artículos, elaborados con aloe vera *Barbadensis miller*, una planta que la empresa cultiva en más de cinco hectáreas en Lanzarote.



Cosmética para la salud de la piel de hombres, mujeres, niños e incluso mascotas y productos específicos para deportistas, como el gel relax efecto frío o jugos de aloe vera, son parte de la oferta que puede adquirirse en las tiendas y museos de la empresa y en www.aloepluslanzarote.com.

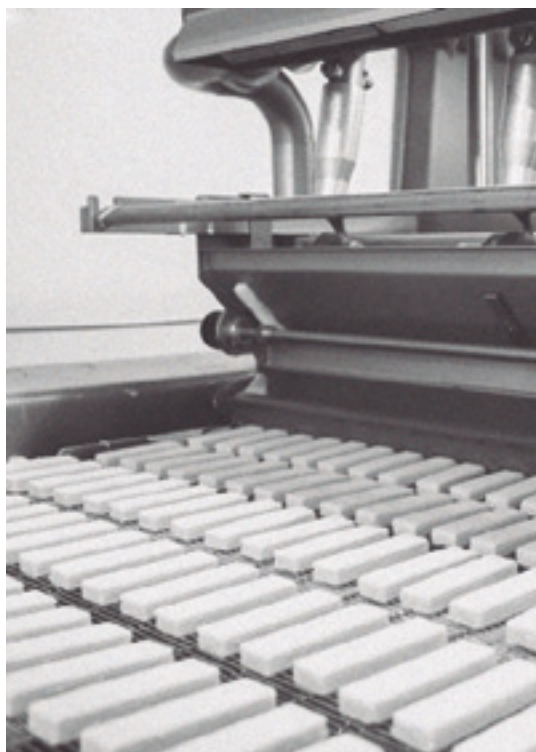
La calidad y la confianza son las claves de su éxito. Dos factores garantizados por sellos de calidad como el International Aloe Science Council, IASC, Compromiso de Calidad Turística o el Sello de Confianza Online. Esta garantía

ha logrado que traspase fronteras, llevando sus productos canarios a Agadir, Senegal, Italia o Bielorrusia.

Además, Aloe Plus Lanzarote difunde la cultura del aloe en sus Centros de Interpretación del Aloe Vera, museos que muestran a los visitantes parte del acervo histórico de Canarias, con información sobre el aloe vera, la cochinilla, la vinoterapia o las salinas de Lanzarote. También está muy presente en la sociedad con patrocinios al deporte, UNICEF o Médicos sin Fronteras.

Sabores de antaño

Y es que de una materia prima de calidad surgen los sabores de siempre, que asociamos al trabajo bien hecho. Con momentos, personas e incluso lugares, como las ambrosías Tirma al volar en Binter. Esta firma recibió el pasado año el galardón a la Empresa Canaria con Trayectoria Internacional 2017, consolidándose sin duda como una de las entidades de renombre dentro del sector. Fundada en 1941, comenzó su andadura con la torrefacción de café, elaboración de chocolates, cacao en polvo y ambrosías, para incorporar después la fabricación de caramelos y galletas. Actualmente exporta a más de 10 países africanos, además de otros destinos de la Unión Europea y las Maldivas, y dispone de acuerdos con distribuidores locales en Marruecos, Israel e Italia.



mini Chocolate 70 CACAO

Tirma mini Chocolate con leche extra

el Sabor de CANARIAS

LLEVARSE EL MEJOR RECUERDO, ES CADA DÍA MÁS FÁCIL

TU CHOCOLATE DE SIEMPRE. EL MISMO SABOR. TODA SU CREMOSIDAD. SIN GLUTEN. PERO PEQUEÑOS, PARA QUE LO PUEDAS LLEVAR A CUALQUIER PARTE.

Tirma

Elaborado en CANARIAS

Los pasajeros habituales de esta aerolínea canaria asocian los meses estivales con un aroma característico: el de la bollería recién salida del horno, un donut recién hecho. Durante este periodo del año, pueden disfrutar cada mañana de la frescura de este producto: “Es la rosquilla más fresca del mercado, elaborada a diario”, aseguran desde esta marca tan querida y conocida en el día a día de miles de hogares canarios. De hecho, su impacto social y económico es muy relevante: “Trabajamos cada día para llegar siempre frescos a los más de 7000 puntos de venta en todo el archipiélago canario”, nos confirman.

De aquí

Como su propio nombre indica, La Isleña es de aquí, y apuesta por la sociedad canaria desde que surgiera hace ya 148 años



EN VERANO, DESPEGA CON

donuts[®]

CADA MAÑANA



HECHO CON ♥ EN CANARIAS





sustentándose en la experiencia, la tradición en la elaboración de los productos, así como en el empleo de la más avanzada tecnología, junto con la aplicación de sistemas de control de calidad y seguridad, en todas las fases de la cadena de producción. Conforman un motor económico para Canarias porque dan, a día de hoy, empleo directo a 42 personas, además de otros indirectos a través de subcontratación de servicios. Fabrican productos de alta calidad con la mejor selección de materias primas y ofrecen además valores tan fundamentales como la cercanía, el arraigo, la solidez y la estabilidad.

Pueden afirmar que actualmente son líderes en venta de pastas alimenticias en el mercado canario y que, al comprar sus productos, el consumidor puede estar convencido de que adquiere un producto de calidad y, por ende, se genera empleo y riqueza para Canarias.



La Islaña

laisleña.es

Canarias,
gente de
buena pasta



Montesano nace hace más de 50 años buscando ofrecer a los canarios la mejor selección de productos cárnicos. De esta manera, sus inicios fueron también los primeros pasos de esta industria en Canarias, hoy en día consolidada y con reconocimiento internacional. Es una empresa cuyas sólidas bases se encuentran en el profundo respeto por la tradición y en la aplicación de las más modernas tecnologías en todos los procesos de elaboración.

Además, apuesta por la innovación y la creación de nuevos productos destinados al consumidor, pensando siempre en la calidad y el ahorro. La empresa es fruto de un esfuerzo de tradición familiar y de adecuación a las nuevas tecnologías y exigencias en materia de nutrición y de higiene alimenticia. De la combinación de ambos, han logrado obtener su reputación.



montesano

braseado

Pavo
Pollo
Jamón
Cocido Extra

De la fábrica a tu mesa el mismo día

RECIÉN ELABORADO
RECIÉN CORTADO

Bajo en GRASAS + Rico en PROTEÍNAS

SIN Gluten SIN Lactosa

Fábrica de CANARIAS

Contribuye día a día en la economía de las Islas generando empleo directo para 400 personas y empleo indirecto a casi 1000 más. El crecimiento de la empresa se refleja en la continua ampliación y mejora de sus instalaciones, así como en las actualizaciones en tecnología que ayude a su equipo humano.

El consumidor valora mucho sus productos Montesano, no solo por ser una marca con la que han crecido y siguen creciendo todos los canarios, sino por la calidad y la frescura de los alimentos que manufactura diariamente esta empresa en las Islas. Y es que elaborar en Canarias hace que se acorte el tiempo que pasa desde que se fabrica un producto hasta que llega a nuestras mesas, haciendo que lo haga con toda su frescura y calidad. Por eso, en Montesano afirman orgullosos: “De la fábrica a tu mesa, en el mismo día”.

Generando empleo desde 1972. Los orígenes de Quesos San Mateo se remontan a este año, cuando esta primera industria quesera de Gran Canaria era una pequeña fábrica dedicada a la elaboración de quesos tiernos, uno de los productos que más consumen los canarios en sus hogares. En el año 2010 un grupo de empresarios adquieren la antigua fábrica y a partir de entonces, junto con sus más de 35 empleados, Quesos San Mateo se convierte en un referente de esfuerzo y dedicación que esta gran familia pone en sus gamas de quesos tiernos, semis y curados.

Trabajan con leche de vaca, cabra y oveja, materias primas que provienen de productores locales y les hacen sentir orgullosos de que el consumidor pueda llevarse a casa un producto 100% hecho aquí. Forman parte de la marca Elaborado en Canarias como manifiesto de su



Lanzarote en cada trago, evocamos paisaje.

PitaGin es la ginebra de aloe vera de las tierras de Lanzarote. La sequedad no había sido nunca tan refrescante; su origen y sus propiedades hacen de esta una *gin* única y especial.



PITAGIN
ALOE VERA DISTILLED GIN

Follow us:



www.pitagin.com



compromiso con los profesionales y la industria de nuestra tierra.

Elaborado en Canarias es una marca colectiva comunitaria privada, registrada y autorizada por Patentes y Marcas y por el Gobierno de Canarias. Engloba los productos elaborados y producidos en las Islas Canarias que cumplen la normativa legal para poder ser comercializados. Cuando el consumidor decide adquirir un producto con este distintivo está invirtiendo en nuestra gente y en nuestra tierra. Invierte en nuestra gente porque ayuda a sostener el empleo industrial y contribuye a crear empleo indirecto en el resto de sectores económicos. Y en nuestra tierra porque nuestra industria será más competitiva y, generará más actividad económica en Canarias. Cuando compras Elaborado Aquí, vuelve a ti.



QUESOS SAN MATEO, TU QUESO DE SIEMPRE
AHORA CON NUEVA IMAGEN

PRIMER PREMIO DE QUESO CURADO PASTEURIZADO 2018

OTORGADO POR EL CABILDO
DE GRAN CANARIA.



El valor de las personas

Existen entidades que apuestan por el capital humano, la mejor materia prima, como Mutua Tinerfeña, la única aseguradora canaria con 85 años de experiencia en el mercado. Esta marca consolidada en el Archipiélago invierte sus recursos en él y genera numerosos puestos de trabajo, llegando a los más de 140 empleados, que, junto a su gran canal de mediación, ofrecen una atención al cliente personalizada. Otra ventaja de ser local es la adaptación de sus servicios a la geografía canaria y a las necesidades de los clientes.

O Cajasiete, cuya misión es contribuir al desarrollo económico de Canarias, satisfaciendo las necesidades financieras de

las personas y siendo fieles a sus valores, para convertirse en el referente financiero del progreso social y económico de las Islas. Su modelo es de banca de proximidad, bajo los principios de economía social, pegada al territorio e invirtiendo siempre en la economía real. Lo importante para ellos son las personas, por lo que cumplen siempre con su compromiso de mejorar las condiciones de vida de nuestro entorno y apoyan decididamente a la producción local como fuente de riqueza y sostenibilidad de nuestra tierra.

Creen en la colaboración y la ayuda mutua con el fin de contribuir al crecimiento, progreso y desarrollo de la sociedad y de las personas de nuestro entorno. Su cultura empresarial se resume así: "Comprometidos con nuestra gente".

Una forma *diferente* de hacer banca

Integridad, Profesionalidad y Solidaridad



cajasiete

www.cajasiete.com



ASEGURANDO LA TRANQUILIDAD DE LOS CANARIOS

Mutua Tinerfeña es la única aseguradora 100 % canaria. Con este valor se ha mantenido fiel a su misión de satisfacer las necesidades de aseguramiento de los canarios durante 85 años. Sus más de 40 oficinas directas y 200 mediadores ofrecen un servicio de atención personalizada en cerca del 70% de los municipios del Archipiélago.

Gracias a su trayectoria y a su condición local, esta aseguradora tiene un conocimiento del mercado canario que le permite prestar un mejor servicio. Un ejemplo es el éxito de su servicio de Asistencia en Carretera y el nuevo Seguro de Comercio, que se adapta a los distintos tipos de negocio. Además, Mutua Tinerfeña también está comprometida con la gente de Canarias y su cultura, apoyando iniciativas y proyectos en todas las Islas. Este año ha estado presente en las Fiestas de La Laguna, en Barlovento; el Herofest, en La Restinga; la carrera Tinajo You Trail, en Lanzarote; los conciertos de Mar Abierto, en Tenerife, Gran Canaria y Fuerteventura; y las Fiestas Lustrales de La Gomera, entre otros eventos.





POR UN FUTURO SOSTENIBLE PARA EL ARCHIPIÉLAGO

Andrés Calvo, presidente regional de la Asociación Industrial de Canarias (ASINCA), nos da las claves para entender la importancia de la producción industrial en el Archipiélago y su repercusión en nuestro día a día.

¿Qué beneficios tiene para el consumidor apostar por el producto canario?

Nuestros productos son cercanos, de calidad, elaborados pensando en lo que desea el consumidor canario, separándose en cierta medida de productos estándares que se consiguen en cualquier parte. Además, al adquirir productos canarios revierten un conjunto de beneficios que se quedan en nuestra Comunidad.

¿Qué representa la marca *Elaborado en Canarias*?

Representa nuestra forma de ver la vida, de ver las Islas Canarias, de ensal-

zar nuestro talento, nuestra idiosincrasia. *Elaborado en Canarias* agrupa a nuestras industrias de toda la vida que tienen un sueño común, crear un futuro sostenible para el Archipiélago, desde el respeto por nuestro entorno, con nuestros valores industriales. En definitiva, una manera muy nuestra de hacer las cosas por Canarias que nos representa.

¿Cuáles son los retos de la industria en el Archipiélago?

Crece a la vez que crecen nuestras islas, generando valor y riqueza para Canarias, y transformar ese crecimiento en empleo de calidad, fijo y bien remunerado.



No es una marca,
es **nuestra forma de ver la vida.**



Campaña
subvencionada
por:



Gobierno de Canarias
Consejería de Economía, Industria,
Comercio y Conocimiento

Si compras
elaborado **aquí**
vuelve **a ti.**



Campaña patrocinada por nuestras industrias de toda la vida.

AUMENTA AL 75% LA SUBVENCIÓN PARA RESIDENTES NO PENINSULARES

Desde las 08.00 horas del pasado 16 de julio, los pasajeros que tienen derecho a la subvención de vuelos, por residir en territorios no peninsulares, pueden acogerse a una bonificación del 75% en servicios de transporte aéreo regular realizados entre la comunidad o ciudad autónoma de residencia y el resto del territorio nacional.



En el caso de Binter, este beneficio se puede disfrutar en los vuelos con Vigo y Mallorca, las dos rutas aéreas nacionales que la aerolínea puso en marcha este año.

El descuento del 75% es aplicable a los pasajes adquiridos a partir de esa fecha y bonifica tanto el precio como los gastos de emisión, pero no los gastos de gestión aplicados por algunos cana-

les de venta ni las tasas de navegación aérea o aeroportuarias.

El sistema de compra y verificación de la residencia seguirá siendo el mismo que hasta la fecha, por lo que los pasajeros verán reflejado este nuevo descuento en el precio de sus pasajes de forma automática y sin necesidad de realizar ningún trámite más.

NUEVA PROMOCIÓN CON DESCUENTOS PARA DESTINOS INTERNACIONALES

La aerolínea canaria lanzó el pasado julio un nuevo Bintazo que permitió a sus clientes adquirir billetes a precios más reducidos para volar desde Canarias a varios destinos operados por Binter. En esta ocasión la oferta ha beneficiado a las conexiones que unen el Archipiélago con Madeira, Marrakech, Agadir, Casablanca, Lisboa y la isla de Sal.

El nuevo Bintazo se aplica a los billetes que se adquirieron entre el lunes 16 y el lunes 30 de julio para volar en el periodo comprendido entre el 1 de septiembre y el 31 de octubre de 2018. El precio mínimo por trayecto es de 80,50 euros, aunque varía en función de la ruta deseada. Los precios son válidos en caso de adquirir ida y vuelta.

Las personas que desearon aprovechar esta promoción adquirieron los billetes a través de los canales de venta habituales de la compañía: www.binter-canarias.com, la app de Binter, el teléfono 902 391 392, agencias de viajes y las oficinas de los aeropuertos, donde, además, pudieron consultar las condiciones y precios de los distintos destinos.



ADM TECH REALIZA SU PRIMER DISEÑO A MEDIDA PARA UN HELICÓPTERO GUARDACOSTAS

En esta ocasión, se trata de un aparato modelo SIKORSKY S76-C en su versión guardacostas, también conocido como SAR, para el que han desarrollado el diseño y los materiales para un nuevo recubrimiento de protección de la grúa de rescate eléctrico que impida daños en el equipamiento, los componentes y el fuselaje durante las operaciones de izado. La empresa del sistema Binter ADM Tech también ha fabricado la pieza.

A los dos años de su presentación, ADM Tech ha conseguido implantarse y crecer en el sector del diseño y la fabricación de piezas aeronáuticas. Destaca en nuestro país por ser la primera industria capaz de confeccionar las piezas con



medios locales y por su especialización en la producción de pequeños componentes a gran escala.

BINTER INCREMENTA SUS SERVICIOS EN LA RUTA MADEIRA-PORTO SANTO

Tras el reciente lanzamiento de la ruta que une las islas de este archipiélago macaronésico el pasado junio, la aerolínea sigue mejorando el servicio con el objetivo de satisfacer las peticiones de la población y los turoperadores. Así, desde el pasado 16 de julio ofrece dos vuelos diarios de ida y vuelta a ambas islas, a las 7.30 y a las 17.30 horas, y a las 8.30 y a las 18.30 horas.



Estas nuevas prestaciones incluyen modificaciones en los horarios de los vuelos y facilidades para el cambio de billetes comprados con la tarifa de residente de Porto Santo, siempre que se produzcan antes de la hora de salida del vuelo.

Desde el pasado mes de junio, Binter opera en este archipiélago, donde replica los mismos estándares de calidad que pone en práctica cada día en sus vuelos interinsulares en Canarias y también entre las islas de Cabo Verde.

Los vuelos entre Madeira y Porto Santo tienen una duración de 20 minutos y son operados por aviones ATR-72, con capacidad para 72 pasajeros, en los que se mantiene el elevado nivel de servicio al pasajero de la compañía aérea, con un snack de cortesía y su programa de fidelización.

Desde 2005, Binter mantiene en Madeira conexiones aéreas con Canarias, con dos frecuencias semanales y trayectos diarios durante los meses de verano, con salida y llegada a Gran Canaria y Tenerife.

Volamos por ti







Binter

Nuevo

Entretenimiento a bordo

Disfruta de nuestro servicio de entretenimiento a bordo siguiendo estos sencillos pasos:

-  1. Activa el modo avión de tu smartphone o tablet
-  2. Conéctate a la red wifi "Binter-AirFi"
-  3. Entra en tu navegador y accede a www.airfi.aero
-  4. Navega por las diferentes secciones y disfruta del contenido



Este verano...

Elija con BinterMás, combine y disfrute.



BINTERMÁS

SUME PUNTOS COMBINE Y GANE

Elija su destino favorito de Binter, combine empresas asociadas y sume hasta 1.500 puntos de regalo¹. Obtenga puntos durante sus vacaciones en los hoteles y alojamientos de las empresas asociadas, dentro y fuera de las Islas, al alquilar su vehículo o al repostar combustible en las estaciones de servicio adheridas al programa. Presente su tarjeta y le anotarán los puntos correspondientes en su cuenta... y recuerde que con los puntos obtenidos, su próxima escapada con Binter está cada vez más cerca.

Combine

3 empresas asociadas
4 empresas asociadas
5 empresas asociadas
6 empresas asociadas

Gane

300 puntos extra
400 puntos extra
500 puntos extra
1.500 puntos extra

bintermas.com
902 391 392

Validez agosto 2018

1.-Solo podrá sumar puntos extra en los meses de julio y agosto. La puntuación extra se realizará en base al número de empresas asociadas combinadas y se anotará en la cuenta del titular durante la primera semana del mes de septiembre.

UN VERANO 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



CANARIAS VIAJA
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

SOCIAL



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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



DISA

SUME Y UTILICE PUNTOS

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

disagrupo.es
902 411 515

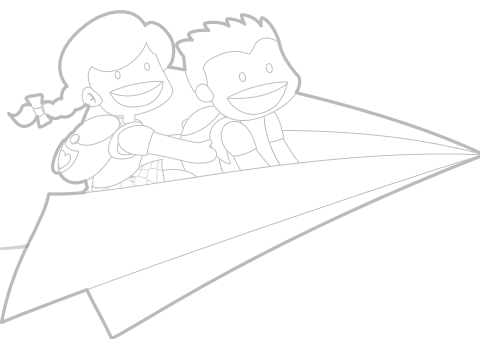
OBTENCIÓN Combustible	puntos / litros		
	15-29 L	30-44 L	+ 45 L
Estándar	9	18	27
V-Power o Disa Max	15	30	45
Unidad nu-b	.	50	.

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

BINTERMÁS NIÑOS

SORTEO PINTAR Y GANAR

¡Este verano, podrás ganar una Escapada Familiar a Lanzarote volando con Binter! Pide tu *kit* pintable a bordo, colorea, rellena los datos y participa en el sorteo entregándolo a la tripulación o enviándolo por correo postal cumplimentado.



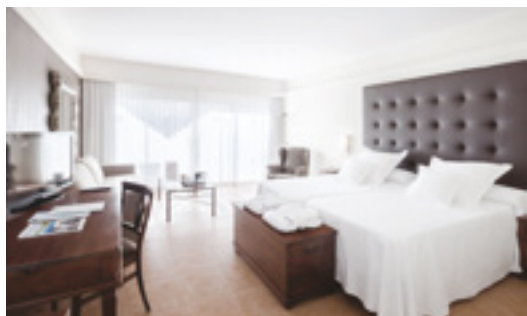
Vuelo + Coche + Hotel

Escapada en familia: alojamiento en el hotel Iberostar Lanzarote Park 5* en habitación familiar y régimen de media pensión + coche de CICAR para 2 días.



BinterMás

Premio válido para 2 adultos + 2 niños. Incluye Vuelos + 2 noches de Hotel 5* en régimen de media pensión, y coche de alquiler para 2 días. Para disfrutar de la estancia hasta diciembre 2018. Sujeto a disponibilidad y fechas de alta ocupación.



Barceló Corralejo Bay, Fuerteventura

BARCELO HOTEL GROUP

SUME PUNTOS x2

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

Barceló Corralejo Bay	185 + 185 puntos/noche
Occidental Margaritas	175 + 175 puntos/noche
Occidental SC Contemporáneo	100 + 100 puntos/noche

barcelo.com
902 101 001

Validez agosto 2018.



Iberostar Fuerteventura Palace

IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

SUME PUNTOS x2

La cadena Iberostar le ofrece sumar doble puntuación en los hoteles seleccionados de la isla de Fuerteventura.

Iberostar FTV Palace	200 + 200 puntos/noche
Iberostar Playa Gaviotas	100 + 100 puntos/noche
Iberostar Playa Gaviotas Park	100 + 100 puntos/noche

iberostar.com
902 995 555

Validez agosto 2018.

Acuario Poema del Mar

¡Visítalo! Gran Canaria

Desde **3500 + 81** €
Puntos BinterMás Por persona

Vuelo + Hotel 3* + Entrada

Hotel Aloe Canteras 3*
3 días / 2 noches
Doble exterior
Alojamiento y desayuno

BinterMás


Precio por persona residente desde Tenerife en base a ocupación doble. Válido para compras en agosto y estancias en septiembre y octubre de 2018. Plazas limitadas. Consultar resto de salidas on-line.

Camaríasviaja - Agencia de viajes I-VI-0000096/2/3 C. El Pilar 38 - Local A - Entresuelo 38002 - S/C de Tenerife


Compra on-line o llama
al 922 24 81 61

Acumule y use puntos BinterMás con:
canariasviaja.com




 @jmcruzgil




 @bondevin



 @gomeraruth



 @fanny_is_funny

#VOLANDOCONBINTER

¿Quieres compartir tu experiencia Binter?

Cada mes publicaremos las mejores imágenes de redes sociales de nuestros pasajeros. Comparte tu experiencia con nosotros en Facebook, Twitter o Instagram con la etiqueta #VolandoconBinter y recuerda etiquetarnos.

 /bintercanarias

 @binternt

 @bintercanarias

Menú de cortesía en los vuelos nacionales e internacionales National and 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 — **3,4 millones** de pasajeros al año

8 destinos interinsulares — **2** destinos nacionales

12 destinos internacionales

Interinsulares

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

Nacionales

Mallorca – *Lunes, miércoles, jueves y sábados*

Vigo – *Jueves y domingos*

Binter Cabo Verde

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

Interinsular Madeira

Porto Santo

Internacionales

Marrakech – *Jueves y domingos*

Agadir – *Lunes, miércoles, viernes y domingos*

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

Lisboa – *Jueves y domingos*

Cabo Verde – *Martes, viernes y domingos*

Madeira – *Vuelos diarios*

Dakar – *Lunes, miércoles y viernes*

Banjul – *Sábados*

Nuakchot – *Lunes, miércoles y sábados*

Dajla – *Miércoles y sábados*

Casablanca – *Lunes, jueves y domingos*

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



Azores

Madeira

Porto Santo

ISLAS CANARIAS

La Palma

Lanzarote

La Graciosa

Tenerife

La Gomera

Fuerteventura

El Hierro

Gran Canaria

San Vicente

San Nicolás

Sal

Boavista

CABO VERDE

Fogo

Santiago

Maio

Vigo

Lisboa

Madrid

Mallorca

Casablanca

Marrakech

Agadir

El Aaiún

Nuakchot

Dakar

Banjul

Actualizado a junio 2018

CIN

Y TODO CAMBIA



EN CANARIAS TODOS LOS COLORES VAN A CIN

Si estás pensando en pintar y renovar tu hogar, te invitamos a que visites nuestras tiendas. Encontrarás una amplia gama de pinturas y barnices, cartas de color, aplicaciones reales de producto, accesorios para su aplicación, una atención personalizada y asesoramiento técnico. Empieza ya tus trabajos de pintura en nuestras tiendas CIN o en cincanarias.es

TENERIFE

ARAFO · LA CUESTA · LOS MAJUELOS · LA LAGUNA · LOS REALEJOS · FAÑABÉ

GRAN CANARIA

ARINAGA · TELDE · EL SEBADAL · MÁS DE GAMINDE



#BancaSocialCooperativa



SOMOS DISTINTOS: SOMOS BANCA COOPERATIVA.

**SOMOS MÁS DE 3,5 MILLONES DE CLIENTES.
SOMOS MÁS DE 1,4 MILLONES DE SOCIOS.
ESTA ES LA VERDADERA ENERGÍA COOPERATIVA
QUE NOS MUEVE CADA DÍA...**

 **cajamar**
CAJA RURAL