

# NT



## LISBOA

Héctor Gómez - Islas de San Simón y de San Antón  
Pesca en Cabo Verde - Langue de Barberie - Althay Páez  
Malpais de Guimarães - La Cantería - Actitud positiva





I D E A L





## DESCUBRA EL MUNDO DE ROLEX EN NUESTRA NUEVA BOUTIQUE.

Adéntrese en la experiencia Rolex y descubra nuestra nueva boutique, donde podrá acceder a una selección única de relojes de la marca. Tendrá a su disposición a profesionales con el conocimiento y los equipos necesarios para mantener su Rolex y garantizar los más elevados estándares de calidad.

Descubra nuestra nueva boutique de Adeje-Tenerife, en Centro Comercial Plaza del Duque. Le esperamos.



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40

  
**ROLEX**





**Poema  
del Mar**  
AQUARIUM

## POEMA DEL MAR TE INVITA A DESCUBRIR TODOS LOS SECRETOS DEL PLANETA AZUL

Un magnífico viaje por los cinco continentes a través de las diferentes especies que aquí habitan. Sus visitantes podrán pasear por la Jungla junto a peces goliat, tortugas de agua dulce y cocodrilos. En la zona de Playa podrán adentrarse en el mundo Nemo rodeados de peces payaso con sus llamativos colores. El broche final lo pone Deep Sea, un lugar que no deja a nadie indiferente gracias a la mayor ventana curva de exposición que existe en el mundo -su cristal tiene unas medidas de 36 metros de ancho por siete metros de altura y 39 centímetros de grosor-, donde podrán observar los tiburones y rodearse del océano profundo.

Adquiere tu entrada en [poema-del-mar.com](http://poema-del-mar.com)



Las Palmas de Gran Canaria

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

Garantía

**LORO PARQUE**





# EL TIEMPO PASA VOLANDO

Y así, volando, comenzamos 2019, un año en el que celebraremos que Binter cumple 30 primaveras de proyectos, ilusiones, apuestas y esfuerzos para ofrecer una conectividad aérea de la mejor calidad a Canarias y a sus residentes.

Si algo ha diferenciado a nuestra compañía a lo largo de todo este tiempo es la calidad del servicio y el interés por convertir su vuelo en una experiencia única. Este principio lo aplicamos a todos nuestros trayectos: los insulares, los nacionales y los internacionales.

Como pasajero, habrá podido comprobar que al comprar un billete con Binter tiene derecho a llevar equipaje de mano y en bodega o a seleccionar su asiento sin coste adicional.

A bordo de nuestros aviones la tripulación le ofrecerá la prensa del día y un *snack* de cortesía para amenizar su viaje en la flota más moderna del país, con aviones configurados para que la distancia entre asientos sea cómoda.

Además, en todos los vuelos operados por aviones ATR puede disfrutar del servicio de entretenimiento a bordo, 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](http://www.airfi.aero).

A veces no es fácil mantener esta calidad en un mercado que ha evolucionado hacia la reducción de costes sacrificando el servicio, pero recibir el respaldo de nuestros clientes, que nos han dado en las encuestas de satisfacción la puntuación más alta de los últimos años, nos motiva a seguir haciéndolo.

Por último, me gustaría animarles a viajar más con nosotros en 2019 aprovechando todas las oportunidades de los destinos a los que volamos, dentro y fuera de Canarias.

En nuestro archipiélago comienza pronto la época de carnavales, una celebración muy atractiva para residentes y visitantes, y para que la puedan disfrutar hemos programado vuelos extra en las rutas más demandadas, como es el caso de las que conectan con La Palma, que en estas fechas se llena con la fiesta de Los Indianos.

Y para quienes se animen a volar fuera de las Islas, en este número de la revista podrán encontrar algunas sugerencias, como descubrir Portugal a través de su gastronomía, o qué lugares visitar en destinos tan dispares como Vigo o Senegal.

Aprovecho para desearles que este año se cumplan sus deseos.

Muchas gracias por elegirnos y ¡BUEN VUELO!

Juan A. Ramsden  
Coordinador general



# STAFF

## DIRECCIÓN

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

## REDACCIÓN

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

## CORRECCIÓN

Lavadora de textos

## COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Galo Martín Aparicio, Concha de Ganzo, Salvador Aznar, Juan José Ramos Melo, Eloy Vera, Aarón Rodríguez González, Álvaro Morales, Cristina Torres Luzón, Diego Ojeda, Jesús Villanueva Jiménez, Francisco Belín.

## DIRECCIÓN CREATIVA Y MAQUETACIÓN

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

## DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

Rocío Eslava

## FOTO DE PORTADA

José Chiyah Álvarez

## FOTOGRAFÍAS

Isabel Corthier, Galo Martín Aparicio, José Chiyah Álvarez, Salvador Aznar, Juan José Ramos Melo, Santylog, Rocío Eslava.

## ILUSTRACIONES

Beatriz Pérez, Ilustre Mario, Tom Eigenhufe.

## PUBLICIDAD

[publicidad@barabaracomunicacion.com](mailto:publicidad@barabaracomunicacion.com) · 922 897 517

## BINTER

Pedro Agustín del Castillo · Presidente

Rodolfo Núñez · Vicepresidente

Alfredo Morales · Consejero delegado

Noelia Curbelo · Relaciones Institucionales y Comunicación

## SÍGUENOS EN LA WEBSITE Y LAS REDES

[www.bintercanarias.com](http://www.bintercanarias.com) • Facebook • Twitter • Instagram • [www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com)

NT es una producción de BARA-BARA 3.0 SL exclusiva para BINTER. BARA-BARA 3.0 S. L.

Calle Puerto Escondido, 5, 6.º izda. 38002. Santa Cruz de Tenerife (922 897 517).

Escríbenos a [buzon@barabaracomunicacion.com](mailto:buzon@barabaracomunicacion.com).

BINTER y BARA-BARA 3.0 S. L. no se hacen responsables de los contenidos publicitarios ni de 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.

# LOS MEJORES PARQUES DEL MUNDO



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

Loro Parque te abre las puertas a un impresionante espacio de biodiversidad donde descubrirás la naturaleza como nunca la habías visto. En el reconocido como el zoológico número #1 del mundo por segundo año consecutivo según TripAdvisor, conocerás la reserva de especies y subespecies de papagayos más diversa del planeta y especies como los pingüinos de la Antártida, los leones africanos y los pandas rojos. Este invierno viene cargado de sorpresas con la llegada de los impresionantes hipopótamos pigmeos y la reciente inauguración del novedoso Jardín Zen. Además, aprenderás todo acerca de los delfines, los leones marinos y las orcas en sus presentaciones al público. Como zoo moderno, Loro Parque vela tanto por el bienestar y la conservación animal como por la preservación del planeta a través de la utilización de energías renovables y la eliminación del plástico de un solo uso dentro de sus instalaciones. Tanto en familia o en pareja como con amigos, es visita obligatoria si estás en Tenerife.

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



**HIPPPOS**  
Nuevo

## SIAM PARK (Costa Adeje, Tenerife)

Nombrado por quinto año consecutivo como mejor parque acuático del mundo, Siam Park propone a sus visitantes una oferta completa de entretenimiento para todos los gustos. Consigue el relax más absoluto disfrutando de la playa de arena blanca Siam Beach o de la exclusividad de las cabañas VIP, que harán de tu estancia una experiencia inolvidable. Para los amantes de la adrenalina, la emoción está asegurada con Tower of Power, nuestro impresionante tobogán de 28 metros que termina su recorrido bajo el acuario gigante, o Singha, una montaña rusa acuática con curvas de alta velocidad y 14 cambios de dirección. Como novedad, dos nuevas atracciones: Patong Rapids, con un trayecto de más de 235 metros lleno de curvas y saltos, y Coco Beach, una zona infantil para que padres e hijos puedan vivir una experiencia única. Todo esto, en un entorno paradisíaco y con un servicio de máxima calidad.

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



**PATONG RAPIDS**  
Nuevo



# SUMARIO

**22**  
Héctor Gómez  
Entrevista



**26**  
Vigo  
Destino nacional



**30**  
Lisboa  
Destino internacional



**34**  
Cabo Verde  
Destino internacional



**40**  
Langue de Barberie  
Destino internacional



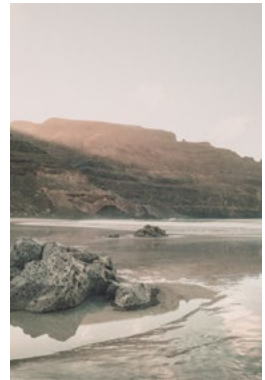
**46**  
Althay Páez  
El rincón de...



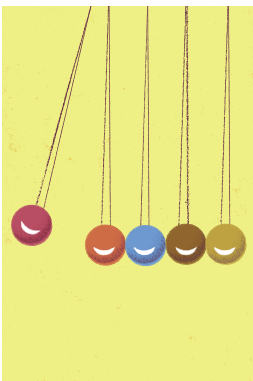
**50**  
Malpais de Güímar  
Senderos



**54**  
La Cantería  
Playas



**58**  
Actitud positiva  
Salud



**64**  
Real Expedición  
Relatos



**68**  
Productos de cercanía  
Gastronomía



**72**  
II Aula Heineken  
Gastronomía



# EL TRABAJO SILENCIOSO QUE TRANSFORMA EL TEJIDO ECONÓMICO CANARIO

Un grupo de investigadores desarrolla proyectos de alto impacto, basados en conocimiento y tecnología, y, gracias al apoyo de un programa público llamado Agustín de Betancourt, financiado por el Cabildo de Tenerife, al amparo de TFInnova 2016-2021, pueden convertir sus investigaciones en empresas competitivas en sectores como la biomedicina, la neurología o la gestión del agua.

Que la diversificación económica es una estrategia primordial en Canarias no es algo nuevo; son muchos los esfuerzos en este sentido, siempre con el fin de lograr un tejido económico más vivo y que sea capaz de absorber el enorme talento de los jóvenes universitarios de las Islas. Destacan las ayudas Agustín de Betancourt, financiadas por el Cabildo de Tenerife, para la contratación de personal investigador que proponga investigaciones con un alto potencial de transferencia al mercado o la industria.

La efectividad de este programa no es sencilla, ya que son especialistas en sus campos de conocimiento, pero carecen de las herramientas para crear empresas. La iniciativa SpinUP trata de dar solución a ese problema.

Plantea tres fases: para empezar, una formación generalista en temas como propiedad industrial o entorno jurídico de las iniciativas empresariales en las universidades. A continuación, se acomete la identificación de proyectos y, por último, una fase de acompañamiento con planes de viabilidad, un estudio de mercado y la definición de los modelos de negocio.



Se está trabajando con veintiún proyectos, en su mayor parte gestados en la Universidad de La Laguna y todos basados en investigación científica de alto nivel, como las que desarrollan Yézer González, que está creando filtros domésticos para la producción de agua pura; Ana Raquel Díaz, que trabaja en una patente de microbiota marina para el desarrollo de medicamentos antitumorales; o el esfuerzo de Juan Luis Ramos en la creación de una industria de biogás agroindustrial para el Archipiélago.

SpinUP está financiado por el Cabildo de Tenerife, al amparo de TFInnova 2016-2021 y es posible gracias al compromiso de varias instituciones: la Universidad de La Laguna, su Fundación General e INTECH Tenerife.



# LA MEJOR DE ESPAÑA EN MATEMÁTICAS

**Claudia García Mendoza, estudiante del Colegio Hispano Inglés de Las Palmas, obtuvo la máxima calificación nacional en el examen de Cambridge IGCSE International Mathematics.**



Los exámenes IGCSE –International General Certificate of Secondary Education– son las pruebas oficiales de educación secundaria británica que anualmente convoca la Universidad de Cambridge, en las que participan más de 10000 colegios británicos e internacionales de todo el mundo.

En esta ocasión el máximo reconocimiento en territorio nacional en la materia de Matemáticas Internacionales “Top in Spain” ha recaído sobre la alumna canaria que estudia en el Colegio Hispano Inglés de Las Palmas Claudia García Mendoza, quien ha sacado la máxima ca-

lificación posible entre todos los alumnos presentados en los más de 120 colegios británicos establecidos en España.

## **Tercera alumna que lo consigue**

Es la tercera vez en los últimos cuatro años que una alumna del Colegio Hispano Inglés obtiene la máxima calificación nacional “Top in Spain” en la materia de International Mathematics. En 2015 fue obtenida por la alumna Laura Herrera Sirera, en 2017 por Elena Gómez Ochoa y este año 2018 que acabamos de cerrar por Claudia García Mendoza.

Asimismo, Cambridge International Education ha premiado en los últimos seis años a quince alumnos del Colegio Hispano Inglés de Las Palmas: Alejandro Rutllán, Pedro Pablo Llarena, Sofía Esteban, Pablo González, María Toro, Raquel Alemán, Junho Chang, Carlos Rutllán, Alberto Alemán, Daniela Lang-Lenton, Patricia Carretero, Anitza Lorente, Pau Blanch, Carmen Ocón y Maialen Martín.

Todos ellos con reconocimientos otorgados por parte del tribunal examinador de Cambridge, como alumnos mejores de España, al haber obtenido las máximas calificaciones en territorio nacional, Cambridge Top in Spain, en las diferentes asignaturas de English, Spanish, Mathematics, Physics, Chemistry, Biology, Economics, Geography, History, Computing and Enterprise.

### **El doble currículum del Hispano Inglés**

En el centro en el que estudia Claudia, el Colegio Hispano Inglés de Las Palmas, todos los alumnos siguen el sistema educativo británico, además del español de forma integrada, con unas exigencias y expectativas altas en lo que a rendimiento académico se refiere, ya que todos los alumnos deben obtener tanto las titulaciones oficiales del sistema británico como las del español superando la Selectividad EBAU.

Esto conlleva disciplina, dedicación y esfuerzo por parte de los alumnos, pero con la satisfacción y la recompensa final



Elena Gómez Ochoa, Top in Spain 2017

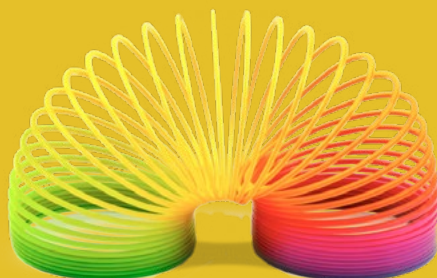


Laura Herrera Sirera, Top in Spain 2015

de obtener una doble titulación española y británica, y tener un futuro académico y profesional despejado y prometedor.

Además del español y el inglés como lenguas vehiculares, este centro aborda desde edades muy tempranas enseñanzas de los idiomas alemán y chino mandarín, por lo que los estudiantes, tras su trayectoria a lo largo de su escolaridad en el colegio, sin apenas darse cuenta, finalizan sus estudios dominando cuatro lenguas: español, inglés, alemán y chino mandarín, objetivo real y constatable que muy pocos centros educativos logran en España.





# XTRAVANS, ASÍ SOMOS

De la mano de Domingo Alonso Group nace Xtravans, una empresa con el claro objetivo de ofrecer al usuario el mejor servicio de alquiler de vehículos comerciales de la forma más sencilla, cómoda y rápida.

## ¿A quién se dirige Xtravans?

A particulares, autónomos y empresas que precisen vehículos comerciales para el desarrollo de su actividad o tengan una necesidad puntual.

## ¿Qué ofrece Xtravans?

Xtravans ofrece su servicio de renting flexible, una modalidad en la que el cliente solo paga por el uso real del vehículo con todos los servicios incluidos. Además, Xtravans cuenta con una amplia gama de vehículos de las marcas líderes del mercado.

## ¿Qué ventajas ofrece el renting flexible?

- Flexibilidad y adaptabilidad. Aumenta o reduce tu flota cuando quieras, sin ningún tipo de compromiso.
- Ahorro. Evita los sobrecostos de tener vehículos parados durante los tiempos de menor actividad de tu negocio.
- Inmediatez. Rapidez en el servicio de contratación y entrega del vehículo.
- Seguridad. ¡Despreocúpate! Está todo incluido.

## ¿Cuál es la flota de Xtravans?



Moto.



Furgón mediano.



Furgoneta pequeña.



Furgón mixto.



Furgoneta pequeña.



Furgón grande.

Más información en [www.xtravans.com](http://www.xtravans.com)



## EL HOTEL BOTÁNICO & THE ORIENTAL SPA GARDEN RECIBE, POR CUARTA VEZ, EL PREMIO A MEJOR HOTEL CON SPA DE EUROPA Y DEL MEDITERRÁNEO

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden se ha convertido por cuarta vez en el mejor hotel con *spa* de Europa y del Mediterráneo, tras recibir una vez más el premio de la publicación *Condé Nast Johansens*. Este galardón, de reconocido prestigio internacional, premia la excelencia de las instalaciones del hotel y del *spa*, y llega para sumarse al resto de certificaciones con las que ha sido reconocido y que ponen en valor su esfuerzo por la optimización de sus servicios.

Entre sus acreditaciones recientes se encuentran el Certificado de Excelencia de TripAdvisor, que lo ha hecho merecedor de un puesto en su *Salón de la Fama*, y el prestigioso TUI Holly 2018,



que lo ha elegido como uno de los 100 mejores hoteles del mundo.

**aeroexpress**  
AIRPORT BUS

Tu línea  
**+ directa**  
al aeropuerto



**NUEVAS  
LÍNEAS**

+ info:



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

Formas de pago:



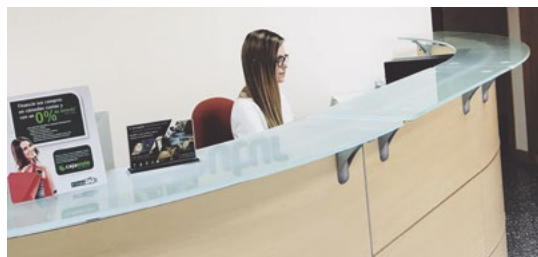
PARKING INTERCAMBIADOR  
SANTA CRUZ / LA LAGUNA  
**3,00 € / día**

\* Consulta condiciones en nuestra web

**titsa**  
donde tú vas



## EL FUTURO ES AHORA



**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 50 años formando profesionales y actualmente han sido distinguidos con la medalla de oro de la capital tinerfeña por su labor docente.

**Infórmate: 922 225 006 secretaria@eutur.es**  
**www.eutur.es**

## ALOE PLUS LANZAROTE CON MÉDICOS SIN FRONTERAS



Título: Uganda. Autora: Isabel Corthier

Esta Navidad, por quinto año consecutivo, Aloe Plus Lanzarote ha decidido donar a Médicos Sin Fronteras el importe destinado a regalos navideños. Este gesto permitirá salvar la vida de muchas personas atrapadas en situaciones de emergencia. Nos alegra poder compartir con ustedes esta decisión, porque no existe un regalo mejor que la vida.

**Feliz año 2019.**  
**www.aloepluslanzarote.com**

Pase momentos extraordinarios en un lugar donde todo cobra sentido. Con funciones pensadas a conciencia.



dD Interiores Canarias  
C/Francisco Gourié 23  
35002 Las Palmas de Gran Canaria  
Tel. 928 382 896  
[www.bulthaup.com](http://www.bulthaup.com)

**bulthaup**  
dD Interiores

## INICIACIÓN A LOS JUEGOS Y DEPORTES TRADICIONALES DE CANARIAS

Desde septiembre a diciembre de 2018, el Servicio Insular de Deportes del Cabildo de Lanzarote fomentó la práctica de los juegos y deportes canarios en nueve centros educativos de la Isla. Se llegó a más de 1800 escolares con charlas de aproximación histórica y talleres prácticos.

Las unidades que se impartieron fueron lucha canaria, bola canaria, pelotamano, billarda, pina, tångana, salto del pastor, levantamiento de arado, dameiros, esquivo, marro...

El consejero de deportes, D.Lorenzo Reyes, afirmó que este proyecto busca la integración social y cultural a través del juego y el ocio.

## CUEVA DE LA VIRGEN EN TIJARAFE



Cuenta la leyenda que la Virgen de Candelaria fue embarcada hacia Punta-gorda. Pero el barco que la trasladaba tuvo que refugiarse en el Porís de Tifarafe. Aunque intentaron una y otra vez reanudar el viaje, nunca lo lograban. Tras muchas tentativas, entendieron que la Virgen quería quedarse y la trasladaron a la cueva que lleva su nombre, hasta que se edificó la primera ermita.

*Burgers-Steaks*  
**LAVA**  
*Shakes & Cocktails*

Un nuevo concepto de Steakhouse americano

*Horario*

Lunes-Sábado: 12:30 - 23:00  
(Afterwork: 17:00 - 20:30)

Domingo: 12:30 - 17:00  
(Cocina abierta todo el día)

A collage of four images showing food items: a burger, a steak, a dessert, and a cocktail.

Teléfono para reservas: 928 391 765  
Calle Perdomo 7, Triana, Las Palmas

Map showing the location of LAVA in Triana, Las Palmas, with logos for LAVA, Palm Cafe, and Triana.



## LA FUNDACIÓN CEPESA TE INVITA A SUMERGIRTE EN SANTA CRUZ



La Fundación Cepsa ha desarrollado una ruta de arte urbano al aire libre enmarcada en el proyecto *Sumérgete en Santa Cruz*, con 18 murales de gran formato elaborados por artistas fundamentalmente locales. El proyecto ha logrado transformar pare-

des medianeras del centro de la capital tinerfeña en un auténtico recorrido artístico exterior. Esta iniciativa, que pretende acercar el arte a vecinos y visitantes, se incluye dentro del compromiso de la Fundación Cepsa con la sociedad canaria.

## 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 contempla sus privilegiadas vistas. Uno de los lugares de visita obligada en El Cotillo.

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

**POR UN 2019 LLENO DE PEQUEÑOS HOMENAJES**

**Tirma**

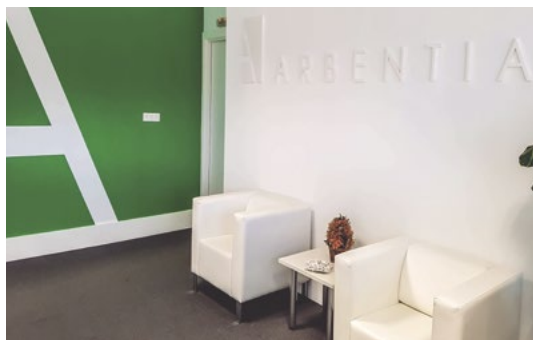
## ARBENTIA IMPLANTA CON ÉXITO LA SOLUCIÓN AL SII EN LAS ISLAS CANARIAS

El Suministro Inmediato de Información entrará en vigor el 1 de enero de 2019, obligando a las empresas afectadas a establecer comunicaciones con la sede electrónica de la Agencia Tributaria Canaria.

En Arbentia, firma internacional de consultoría con equipo técnico y funcional en Las Palmas de Gran Canaria, hemos desarrollado la solución a este problema, adaptable a cualquier *software* de gestión e implantada con éxito en nuestros clientes.

Si aún no has resuelto el SII en tu empresa y no quieres exponerte a duras sanciones todavía estás a tiempo.

Arbentia (Domingo Alonso Group) es *Gold Partner* de Microsoft Dynamics, espe-



cialista en implantación de soluciones ERP, CRM, Movilidad, Proyectos WEB, *Business Intelligence* y soluciones sectoriales.

[sii@arbentia.com](mailto:sii@arbentia.com)

T. +34 822 111 541  
C/Eduardo Benot, 35. Edificio Woermann  
Las Palmas de Gran Canaria

CANARIAS, MADEIRA, AZORES, MARTINICA, GUADALUPE, SAN MARTÍN, GUAYANA FRANCESA, MAYOTTE Y REUNIÓN

## ULTRAPERIFÉRICOS Y ULTRAESPECIALES

En Canarias nuestros productos son nuestra mayor riqueza. Por eso es justo diferenciarlos con un sello que los identifique: el sello de Productos Regionales Ultraperiféricos de la Unión Europea.

Garantiza que vamos a consumir frutas, verduras, carnes, pescados, quesos, vinos y conservas locales de calidad, sostenibles e integrados en nuestro territorio, que van directamente del productor a tu mesa.

Una merecida distinción a una producción que es fruto del trabajo realizado en difíciles condiciones geográficas, orográficas y climáticas diferentes del continente. Condiciones que nos convierten a los que integramos las RUP en ciudadanos singulares de la Unión Europea.



*Elige lo nuestro*



## DUAL-SCULPTING, ¿TIENES 35 MINUTOS?

Destruir la grasa corporal de dos zonas del cuerpo al mismo tiempo por medio de frío, sin baja ni cirugía, es posible. Y es que la Clínica Salud Estética ofrece dos plataformas Coolsculpting, la tecnología americana pionera y descubridora de la criolipolisis.

La ciencia demuestra que a partir de 4°C la célula de grasa va a estresar y colapsar, provocando su destrucción natural. Pero la clave está en el sistema patentado exclusivo que permite medir la temperatura de la piel durante el proceso. Así alcanzamos resultados efectivos y, sobre todo, estéticos, pues logramos reducir volumen y, a la vez, esculpir.

Saludestetica.com  
922 245 297  
Santa Cruz de Tenerife



**CUNI**  
**ASOCIADOS**  
RRHH & MK | DESDE 1990

- Consultoría de Recursos Humanos
- Formación en habilidades interpersonales
- Selección de talento
- Transformación digital y Marketing
- Teambuilding para empresas
- Metodologías ágiles

EL POTENCIAL  
DE LAS  
PERSONAS  
ES NUESTRA  
**PASIÓN**

ESTE AÑO NUEVO TE AYUDAMOS A  
CONSEGUIR LA MEJOR VERSIÓN DE  
TUS EQUIPOS.





# LA SEGMENTACIÓN, LA CLAVE DE LA PROMOCIÓN TURÍSTICA DE CANARIAS

¿Qué había más allá de los valores intangibles de Canarias como uno de los principales destinos turísticos del mundo? ¿Qué atrae de las Islas a los turistas, además de la envidiable temperatura todo el año, las playas y los paisajes? Así fue como empezó la estrategia de segmentación que ha permitido ganar más de cuatro millones de turistas y que ha sido alabada en todos los mercados internacionales. Las siete islas que se convirtieron en 47. Una promoción de éxito para un destino líder. Canarias es la marca turística más premiada, con más de 30 galardones nacionales e internacionales.

“La diferencia entre decir y hacer; de un par de preguntas que pueden cambiarlo todo cuando nunca cambia nada”. Así comienza el vídeo *Las 7 islas que se convirtieron en 47*, en el que el Gobierno de Canarias, a través de su empresa de promoción exterior Promotur, transmite las 250 acciones y contenidos de comunicación que ha desarrollado en 15 idiomas para 19 países.

En números, estamos hablando de 400 contenidos y acciones audiovisuales; 1500 adaptaciones microsegmentadas, 30 experienciales en 14 ciudades; 50 plataformas digitales (webs, *microsites*, *apps*...); así como 2700 contenidos visuales microsegmentados (infografías, ilustraciones, fotografías...).

Ha sido una aventura titánica, teniendo en cuenta que las Islas Canarias son el destino europeo más alejado del continente, al que solo se puede llegar en avión. Y bastó solo con preguntar, hacerlo a los repetidores, a los que venían por primera vez y a los que no contemplaban Canarias como su primera opción para vacaciones.

Conocer el amor de los alemanes por la naturaleza, cómo los británicos son unos senderistas natos o que les apasio-

na pescar *blue marlín* y no perderse la cosecha de nuevos vinos. La clave de esta campaña fue haber logrado comunicar qué se puede hacer en 47 islas distintas cada día sin salir de Canarias. El resultado: un 23% más de turistas en los cinco últimos años, más de tres millones de personas que vinieron en 15000 aviones más, aportando 4000M€ extra al sector.

Una estrategia de éxito que ha posicionado mejor a las Islas como un destino moderno y líder, siempre apetecible y distinto.

### Rehabilitación e Islas Verdes

Puerto de la Cruz ha sido uno de los ejemplos más exitosos de renovación turística, un programa gracias al cual 22 establecimientos se han transformado y modernizado, junto con numerosas actuaciones en el área urbana. En colaboración con el Estado se han ejecutado obras de mejora en todas las islas.

Por otro lado, la aprobación de Ley de las Islas Verdes permitirá un desarrollo turístico diferenciado para La Palma, La Gomera y El Hierro, también hoteles y casas rurales en suelo rústico, siempre atendiendo a las características propias del entorno y preservando los valores que atesora.





Por Juan Manuel Pardellas  
Ilustración por Beatriz Pérez

## “LA UE TIENE QUE EMPLEARSE A FONDO PARA MINIMIZAR EL IMPACTO DEL ‘BREXIT’ ”

Es la primera vez que Canarias ve reconocida su potente aportación a la industria turística española con un cargo de la más alta responsabilidad en el Estado en esta materia. Con un mandato aún tan corto como director general del Turespaña y a las puertas de Fitur (la feria turística más importante de Europa, junto con Londres y Berlín), Héctor Gómez (Guía de Isora, 1978) asegura que “es imposible medir el impacto” del *brexit*, cuyos efectos tienen tan atemorizada a la principal industria de Canarias. “Hay muchos aspectos que negociar, no solo económicos y comerciales. Por ejemplo, que es lo que nos compete, cómo quedará regulado el flujo de personas. Ahora procede una potente negociación para minimizar las consecuencias. Y España debe tener mucho peso en esa negociación”.

**La mayor preocupación de la industria es el *brexit*, el antes y el después. Más de cinco millones de británicos visitan Canarias todos los años...**

En estos momentos [finales de octubre de 2018] no podemos medir su impacto, porque sigue abierto el proceso de negociación de la salida de la Unión Europea. Es un escenario no deseado para los que creemos en la fortaleza de la Unión, que presenta muchos desafíos. Por citar solo unos pocos: el presidente Trump ha declarado a la UE su enemiga; Rusia juega un papel importante en determinados y recientes procesos; nos encontramos en un escenario de volatilidad política, donde los populismos generan distorsión y desequilibrios en muchos países; la guerra comercial Estados Unidos-China tendrá sus consecuencias; lo que ocurra con la demografía en África en los próximos años... En

ese escenario tan complejo, el debilitamiento de la UE no es una buena noticia, tampoco para el Reino Unido.

La UE tiene que emplearse a fondo para minimizar el impacto del *brexit*. Hay muchos aspectos que negociar, no solo económicos y comerciales. Por ejemplo, que es lo que nos compete, cómo quedará regulado el flujo de personas. Ahora procede una potente negociación para minimizar las consecuencias. Y España debe tener mucho peso en esa negociación. Además, podremos aportar acuerdos bilaterales para minimizar aún más ese impacto negativo para nuestra principal industria.

**¿Qué acciones tiene contempladas para apuntalar el mercado británico?**

Turespaña se encarga de exponer la realidad de nuestro país en todo el

mundo. Hemos diseñado campañas específicas en el Reino Unido para poner en valor un destino líder, que es España. Somos muy proactivos. Para Moncloa, el *brexit* es una cuestión prioritaria.

**¿Qué le dicen los informes? ¿Para un turista británico será más caro y difícil venir a Canarias?**

Dependerá de cómo se articule el acuerdo y cómo se dibuje el escenario posterior. Si se establecen buenas plataformas de conexión entre la UE y el Reino Unido, estaremos hablando de un escenario interesante, con un impacto mínimo. No deseamos lo contrario.

-  
***“Trabajaremos más en ese turista cosmopolita que consume cultura y gasta más”***  
-

**¿Qué opina de que, por fin, se haya reconocido la importancia de la industria turística canaria con el nombramiento de un alto cargo del Estado natural de esta comunidad?**

Nadie duda de la importancia de Canarias como destino en el contexto de esta industria tan potente. Esta circunstancia me suma más sentido de la responsabilidad y me hace ofrecer todo lo que pueda con máxima seriedad y rigor. Lo primero que hemos hecho en esta nueva andadura es convocar la conferencia sectorial y recoger las demandas de todas las comunidades, también de Canarias. Por cierto, me sumo a las felicitaciones por el reconocimiento a sus campañas internacionales de promoción.

**¿Cuáles son sus principales objetivos?**

No utilizar el turismo como arma arrojadiza y que haya un compromiso de todas las fuerzas políticas de proyectar e impulsar nuestra primera industria. No olvidemos su peso en la economía de este país. Es importante que haya una perspectiva general de la importancia global del turismo. Y con este Gobierno lo vemos así, relacionándolo con los ministerios de Fomento, de Trabajo y de Transición Ecológica, en tantos programas de mantenimiento, mejora y protección de nuestro litoral. Una buena política turística requiere liderazgo; es esencial para esa transversalidad. Turespaña cuenta con grandes activos, como su capital humano, muy cualificado, solvente y conocedor de nuestros mercados. Están a disposición de las comunidades autónomas y de la iniciativa privada.

**¿Cuál cree que será su sello tras su paso por Turespaña?**

Estamos en un escenario de cambio de tendencia, donde el propio turista ha cambiado mucho a la hora de decidir destino y reservarlo. Potenciales competidores de España y Canarias han comenzado a recuperarse y así bajaremos en el número de turistas, pero aumentaremos el gasto en destino. Trabajaremos más en ese turista cosmopolita que consume cultura y gasta más. Otro punto de interés es seguir consolidando el mercado europeo, que supone el 80 % del turismo que hoy visita nuestro país. A la vez, proyectaremos España en mercados lejanos con alto poder adquisitivo, como China, Japón y Estados Unidos, mejorando la conectividad, por ejemplo. Hay que proyectar nuestras oficinas como verdaderas plataformas de promoción de nuestro país en el exterior.

# UNA HISTORIA DE MEDIO SIGLO PARA SEGUIR HACIENDO HISTORIA

**MARTÍNEZ CANO** celebró el pasado año su 50 aniversario y clausuró su programa de actos conmemorativos con un evento, por y para sus trabajadores, en el que afianzar la alianza con todos sus integrantes. En un año muy intenso la compañía hace balance de lo que ha supuesto este hito.



La empresa es un referente en la correcta gestión de los residuos en Canarias: su decidida apuesta desde el año 1968 en el sector del reciclaje, cuando aún no estaba en boca la sostenibilidad, la convierte en pionera y visionaria de una actividad que ahora está en auge. Hoy en día, está instalada con plantas propias de producción en la mayor parte del Archipiélago y se ha convertido en un cercano colaborador de servicios de muchas compañías canarias.

**MARTÍNEZ CANO** quiere dar las gracias a todos los que valoran la actividad que desarrolla la empresa, a todos aquellos clientes, proveedores, socios y demás colaboradores que nos brindan su apoyo y compromiso y, cómo no, a los trabajadores, que hacen suyos los procesos, participan activamente en las ideas de mejora y aportan lo mejor que cada persona posee, sus ganas de hacer las cosas mejor día a día.



**MARTINEZ CANO CANARIAS, S.A.**  
RECUPERACION DE PAPEL Y GESTION DE RESIDUOS





Por Galo Martín Aparicio

## LAS ISLAS SIN AMNESIA

San Simón es la mayor isla de un archipiélago de juguete que flota en la ensenada que hay al fondo de la ría de Vigo, frente a la playa de Cesantes, en el municipio de Redondela. Un enclave en el que se retiraron monjes y que ocuparon piratas; una isla en la que se controlaron infecciones, se encerró a republicanos y veranearon los sublevados; un lugar en el que los huérfanos del mar encontraron un hogar. Hoy se la conoce como la Isla del Pensamiento y se ha convertido en esa botella de oxígeno que evita que la memoria histórica se ahogue.

Desde la embarcación fletada por la empresa de turismo marítimo Bluscus, rumbo al muelle este de San Simón se adivina una escultura del capitán Nemo y a sus pies dos buzos que poco a poco la marea se los traga. Es el homenaje gallego a Julio Verne, autor que dedicó un capítulo a la ría de Vigo en su libro *Veinte mil leguas de viaje submarino*. Sí, en este paraje aislado hay cabida para la ficción y la historia, con episodios de amor y horror.

San Simón y San Antón –esta última, segunda en tamaño del archipiélago– están unidas por un puente de piedra desde el XIX, siglo en el que se construyeron los edificios que hoy se pueden ver y que dependiendo de la época tuvieron un uso diferente: lazareto, campo de concentración franquista, albergue de la Guardia de Franco, hogar de huérfanos de marineros y, en la actualidad, un patrimonio nacional declarado Bien de Interés Cultural.

Los 250 metros de largo y 85 de ancho que comprenden las dos islas estuvieron poblados varias centurias antes. Primero se instalaron comunidades religiosas: templarios, franciscanos y benedictinos. Las construcciones que pusieron en pie estos hombres píos las destruyó el pirata Francis Drake, quien no vio claro para qué le podían servir una ermita y un santo. Este corsario, en nómina de la corona inglesa, ocupó temporalmente San Simón. La isla le sedujo por su ubicación, ideal para hacer incursiones en los pueblos costeros de alrededor en nombre de la reina Isabel I y el suyo propio.

Unas veces por culpa de los piratas, otras por la batalla naval de Rande, en 1702, lidiada en esas mismas aguas –episodio bélico que hizo que Julio Verne supiera de la existencia de la ría de Vigo–, San Simón y San Antón vieron cómo los hombres célibes iban y venían. Hasta que

las islas quedaron a su suerte y fueron abandonadas en 1719.

En 1838 se convirtieron en un lazareto, lo que hizo que se transformara su fisonomía. San Simón y San Antón, después de muchos siglos de verse sin tocarse, se unieron por medio de un puente de piedra cerrado por dos puertas de madera. En San Simón se ubicó el lazareto limpio, donde cumplían la cuarentena las tripulaciones de los barcos, lo que repercutió en la expansión del vecino puerto de Vigo. En San Antón se instaló el lazareto sucio, destinado a los pacientes contagiados sin remedio. Medidas de aislamiento que de poco servían porque la ropa de unos y otros se lavaba en la misma casa de baños. Por desatenciones como aquella, así como por el control de las epidemias y las mejoras sanitarias de la época, el lazareto se cerró en 1927.

-

***En los 250 metros de largo  
y 85 de ancho que comprenden  
las dos islas se instalaron  
primero comunidades religiosas:  
templarios, franciscanos  
y benedictinos***

-

Con el estallido de la guerra civil española el bando nacional no desaprovechó ni el sitio ni las infraestructuras con las que estaban dotadas aquellas islas. En Galicia no hubo batallas durante la contienda fratricida, pero sí represión. Como la que se infligió a los presos republicanos que encerraron en el campo de concentración en el que se convirtieron San Simón y San Antón desde 1936 hasta 1943.

Los vecinos de aquel municipio, inoculados de humanidad e inmunes al riesgo,

llevaron comida a los presos. El menú del recinto penitenciario era arroz con berberechos mariscados por los propios presos. Una dieta diaria que provocaba diarreas crónicas y que los obligó a probar con otros alimentos, como las ratas que campaban por la isla. El camino más corto para contraer el tifus.

Hubo mujeres en tierra firme que se enamoraron, a pesar de las corrientes y las olas, de aquellos hombres privados de libertad y denigrados en aquel hermoso entorno. Relaciones clandestinas a través de la ropa sucia de ellos que las mujeres del pueblo lavaban y devolvían limpias y con mensajes. En 1948, el sitio pasó de penal a lugar de recreo para la Guardia del caudillo, sin rubor alguno.

El penúltimo uso que se hizo de la isla y sus instalaciones fue el de un hogar para huérfanos de la Marina que permaneció abierto entre 1955 y 1963. Con su cierre se acomodaron el abandono y el decaimiento en San Simón y San Antón. Treinta años –y mucha vegetación cubriendo piedra– después, el sitio se declaró Bien de Interés Cultural y se rehabilitó como centro de reflexión, producción y creación cultural.

De vuelta al muelle de Cesantes a bordo de la embarcación, Isabel señala la escultura verniana. Los buzos se han sumergido por completo dejando solo al capitán Nemo y un cormorán posado sobre su cabeza.

-

## VIGO

***Vuele desde 11 000 puntos/trayecto y  
sume hasta 1100 puntos por trayecto.***

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

***BinterMás***

-



### CÓMO LLEGAR

Binter conecta Canarias con Vigo los miércoles y domingos con vuelo directo desde Gran Canaria y martes y jueves desde Tenerife –dos horas y media de vuelo– y conexiones desde el resto de islas. La ciudad más poblada de Galicia, con su casco histórico a pie de la hermosa ría de Vigo, cuenta con el mayor puerto pesquero de España y una importante industria naval. Este dinamismo se traduce en una ciudad con una vibrante oferta cultural y gastronómica y la perfecta ubicación para visitar la costa gallega y el norte de Portugal.

### DÓNDE ALOJARSE

Vigo sorprende con nuevas propuestas hoteleras para un público que encuentra aquí la escapada perfecta, que aúna bienestar y gastronomía en un entorno de naturaleza inigualable.

**Gran Hotel Nagari Boutique & Spa 5\***: sorprendente y muy acogedor, el hotel perfecto para una escapada para dos.

Su circuito de *spa* en el *skyline* con vistas a la ría y sus jornadas gastronómicas son el tándem perfecto para una fin de semana 5\*.

**Hotel Pazo de los Escudos 5\***: un auténtico pazo gallego rodeado de bellos jardines y con acceso directo a la playa. Lugar ideal para descubrir desde aquí las Rías Baixas.



### QUÉ COMER

Qué decir de los pescados y mariscos de Galicia. En este puerto se subasta el mejor género para toda España, y la ciudad ya es un destino gastronómico de obligada visita.

Pásate por los puestos de ostras recién traídas cada día al mercado de la Piedra y degústalas en cualquier restaurante con un buen albariño o ribeiro.

**PurOsushi**: la barra nipona con el mejor género de las Rías Baixas, o **Barrabasada**, el proyecto de dos jóvenes que practican lo que ellos denominan la “cocina bastarda”.

El casco viejo ofrece un sinfín de propuestas interesantes: **Taberna Patouro**, **La Carpintería**, **Pinche Pacho** o **la Pintxoteca** son solo algunas.

### NO TE PUEDES PERDER

Una visita a las islas Cíes. El Parque Natural de las Islas Atlánticas, que aspira a ser declarado Patrimonio de la Humanidad, te ofrece un día de inmersión en su espectacular naturaleza de aguas turquesas y cristalinas, senderos, miradores y faros.

A 40 minutos en barco desde Vigo. Requiere autorización previa. Recorrer los puntos emblemáticos de las Rías Baixas y sus impresionantes playas: O’Grove y su playa de la Lanzada, la isla de la Toja o Sanxenxo con su puerto deportivo.

Más información

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

Por *Concha de Ganzo*  
Fotografías por *José Chiyah Álvarez*

## LISBOA SEDUCE SIN QUERER

Visitar Lisboa supone adentrarse sin querer en el camino de baldosas amarillas del mago de Oz, tropezar con edificios que relumbran por el color de sus azulejos, escalar cuevas que dejan sin respiración y quedarse embelesados desde lo alto de un mirador, como el de Santa Lucía, en Alfama. Entonces, con esa luz tímida y prodigiosa se empiezan a descubrir los tesoros que esconde la capital portuguesa.

Lisboa es como un barco varado. Un galeón que alguna vez se extravió por el río Tajo y cerca de su desembocadura dejó que sus tesoros quedaran al descubierto. Despojado de la arena somnolienta, de las arrugas traviesas del tiempo, van apareciendo sus monedas de pirata, los azulejos brillantes y todos sus perfumes, desde las hermosas buganvillas que cuelgan como collares de perlas a la ristra de bacalao secos que decoran las viejas tiendas de ultramarinos. Entonces, solo hay que tener

el sosiego suficiente para escalar cumbres, enredaderas y dejar que la corriente, que los pasos perdidos terminen por llevar a algún sitio. Lisboa es sobre todas las cosas un buen lugar para recorrer sin prisas y hasta sin mapa. Merece la pena dejarse atrapar por su luz y sus contrastes. En cualquier esquina puede aparecer un edificio con la pintura raída, cuarteada, y, sin embargo, sin saber bien por qué extraña conjunción de juegos malabares, la imagen final resulta cautivadora.





Como esa ropa tendida que aparece sin sonrojos por la mayor parte de barrios de la ciudad, en una amalgama de colores, de pinturas que cuelgan de ventanas y balcones. Y justo ahí, en ese espacio que lleva a otro tiempo, se cuelga una tienda con los diseños más innovadores, la apuesta trepidante de un grupo amplio de creadores portugueses por ofrecer otro matiz, la cara radiante de una capital que se mueve, se agita, sin renunciar a su pasado, a su identidad, a los azulejos que serpentean por los edificios en una muestra más de su memoria, de sus raíces.

-

***En cualquier esquina puede aparecer un edificio con la pintura raída, cuarteada, y, sin embargo, sin saber bien por qué extraña conjunción de juegos malabares, la imagen final resulta cautivadora***

-

Y una vez que queda claro que este viaje representa la tentación de lo inesperado, hay que subirse, de forma obligada y placentera, a uno de sus famosos tranvías amarillos; el número 28 se puede coger en la plaza de Martim Moniz y desde ese mirador ambulante que atraviesa el corazón de uno de sus barrios imprescindibles, Alfama, se empieza a entender la atracción que ejerce la capital lisboeta.

El laberinto de casas de tejado rojo se extiende sobre una de las pendientes más retorcidas. Al ritmo lento del tranvía se puede ver y disfrutar, desde este balcón con vistas, de la catedral y del Panteón Nacional, con su enorme cúpula. Justo al lado se encuentra el famoso mirador de Santa Lucía. Desde esa terraza

se contempla una panorámica magnífica de Alfama y del Tajo, y formando parte de esa escalinata que desciende en busca del río, las siluetas elevadas de la iglesia de San Esteban, las torres blancas de San Miguel y la cúpula de Santa Engracia. Una vez que se abandona este laberinto de rincones para recordar –ese animal mitológico desbocado, como definió al barrio José Saramago–, hay que seguir en esta búsqueda constante por otros itinerarios en los que perderse y disfrutar.

Lisboa también es modernidad, atrevimiento, música que suena a fado y a nuevas voces de jóvenes que se lanzan a cantar delante del elevador de Santa Justa, una de las atracciones turísticas con más demanda, sobre todo porque desde lo alto se puede divisar la imagen más amplia de la capital portuguesa.

Y a la salida esperan otros barrios por recorrer en tranvía o a pie. Como el Chiado y el Barrio Alto, tal vez las zonas más comerciales de la capital portuguesa, en las que tomar café y por supuesto deleitarse con un magnífico pastel de Belém, uno de los dulces más sublimes de la gastronomía del país. El camino de baldosas amarillas de Oz se presenta en esta ciudad como una sucesión de recovecos inesperados. El trazado de este laberinto siempre despierta una sensación extraña: la de estar delante de un territorio aún por descubrir.

-

## LISBOA

***Vuele desde 8300 puntos/trayecto y  
sume hasta 830 puntos por trayecto.***

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

***BinterMás***

-

### CÓMO LLEGAR

Binter vuela jueves y domingos todo el año con conexiones desde todas las 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 por 3,50 euros; con el tique tienes descuento en otros transportes y el tren turístico.

### DÓNDE ALOJARSE

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

**Heritage Avenida Liberdade:** elegante y acogedor e 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 y anexo al famoso castillo de San Jorge, en el bohemio barrio de Alfama.

**Hotel Britania:** un auténtico *must* para los amantes del *art déco* y número 1 en TripAdvisor.



### QUÉ COMER

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

**Restaurante Zambeze:** fusión entre África y Portugal con espectacular terraza para disfrutar de las vistas a Lisboa y el Tajo, a los pies del castillo de San Jorge.

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

En los alrededores de la plaza de Figueira hay muchas opciones con buena relación calidad/precio.

### 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: Café Brasileira, la Librería Bertrand o el museo vivo del comercio popular portugués *A Vida Portuguesa*.

Compra tus *pasteis 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](http://www.revistabinter.com) y [www.canariasviaja.com](http://www.canariasviaja.com)

Por Salvador Aznar

# LOS PUEBLOS COSTEROS Y LA PESCA EN CABO VERDE

En las islas de Cabo Verde, las capturas de la pesca artesanal siguen siendo parte fundamental en la dieta de su población.

Hombres y mujeres, pescadores y mercaderes, hogares familiares y restaurantes, todos moviéndose en torno a los productos de la mar, en puertos, playas y mercados.

La agricultura y la ganadería están poco desarrolladas, pero a pesar de esta circunstancia, una gran mayoría de la población vive en zonas rurales. En algunas de las islas más orientales del archipiélago –tales como Sal, Boavista o Maio– apenas existen áreas de cultivo, exceptuando algunos valles del interior en los que es posible obtener agua extraída de pequeños pozos, gracias a la menor profundidad de las capas freáticas. La ganadería también es escasa: la cabaña caprina, que en otros tiempos abundaba en las islas, ha ido sufriendo un notable retroceso a la vez que mermaban las zonas de pasto.

Sin embargo, las aguas que rodean las islas contienen gran variedad de peces, que, junto con la escasa profundidad de la plataforma costera, han propiciado históricamente una pesca artesanal que aún sigue prevaleciendo como uno de los más importantes recursos naturales del país. Atunes, peces espada, morenas, sargos, bicas, doradas, chernes... son solo algunos de los que cada día los pescadores transportan hasta las playas y puertos de cada isla. Sin olvidarnos de la garopa o

garoupa, pescado de color rojo muy apreciado por los nativos, con el que se elabora el típico *caldo de peixe*. Langostas, lapas, percebes, gambas, camarones y pulpos completan el catálogo de productos frescos que, capturados a diario por los abnegados pescadores, conforman los puntos fuertes de la gastronomía caboverdiana.

La industria pesquera de Cabo Verde, relacionada con las flotas de barcos dedicados a la pesca del atún y otras especies abundantes en sus aguas territoriales, aún no está muy desarrollada y el tipo de pesca que se lleva a cabo de manera habitual es la de costa, con barcos que cada día vuelven a puerto para desembarcar las capturas obtenidas.

En Cabo Verde cada isla muestra unas determinadas peculiaridades geográficas que la hacen diferente del resto y le imprimen un carácter único, pero si hay algo que las une a todas es su estrecho contacto con el mar. En los pueblos costeros no pueden faltar las coloridas barcas de pesca, ya sea varadas sobre la arena de la playa o amarradas en los sencillos puertos.





Cada día la actividad comienza con la llegada de los pescadores y sus preciadas capturas. Pronto en las calles y mercados comienzan a establecerse los puestos de venta; date un paseo y observa las escenas que se suceden entre risas, mientras las mujeres limpian el pescado y lo ofrecen a los posibles compradores. Asimismo, algo que no debes perderte bajo ningún concepto es acudir hasta los típicos mercados de *peixe*, donde podrás disfrutar del sonoro y colorido ambiente que los convierte en un espectáculo visual de lo más interesante.

-

***Algo que no debes perderte bajo ningún concepto es acudir hasta los típicos mercados de ‘peixe’, donde podrás disfrutar del sonoro y colorido ambiente***

-

Uno de los más característicos y conocidos es el de la ciudad de Mindelo. Construido en la avenida marítima de la antigua ciudad colonial, en su interior alberga a un nutrido grupo de vociferantes vendedoras, que, junto con compradores locales y turistas curiosos, completan la escenografía. Durante tu visita, podrás disfrutar de tan bulliciosa escena, pero no te distraigas demasiado y mira donde pisas, porque con el incesante trasiego de cubos y cajas con pescados, el suelo estará mojado y un resbalón podría ser bastante indeseable.

Después de tanto ajeteo, entre mercados y paseos por las playas, es hora de deleitarnos con la sencilla pero excelente

gastronomía de las islas, compuesta en gran medida, cómo no, por los productos del mar. Morenas fritas con salsas, lapas asadas, pescados fritos o guisados con arroz, langostas a la parrilla y toda una serie de apetitosos platos que podrás degustar en restaurantes o kioscos de playa. A ser posible localiza un local con vistas a la costa; así, además de deleitarte con los sentidos gustativos, podrás también disfrutar del paisaje.

Al caer la tarde, acabado ya el trajín laboral y comercial y con la barriga llena, será un buen momento para acercarte hasta los lugares de reunión cerca de puertos y playas. Allí veras a los más jóvenes bañándose en las cálidas aguas o conversando con amigas y amigos del lugar. Mientras, los pescadores más experimentados –entre algún que otro trago de *grogue*– se reúnen para jugar a las cartas o al *ouril*, de origen africano y muy popular entre los caboverdianos.

Tal vez incluso hasta logres entablar conversación con alguno de ellos y te contarán cómo cada día arriesgan sus vidas a bordo de frágiles barcas, sobre el poderoso océano, para traer el necesario alimento. Si es así, y logras conectar con la *morabeza* (hospitalidad) propia de este pueblo, entonces entenderás la idiosincrasia de unas islas construidas en las fraguas de los volcanes y esculpidas con las olas del mar.

Anécdotas e historias sobre tormentas y naufragios se sucederán, mientras el sol se oculta en el horizonte y una nueva jornada se intuye muy próxima. De nuevo hay que salir a la mar, en busca del sustento de cada día.

### CÓMO LLEGAR

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

### DÓNDE ALOJARSE

**Hilton Cabo Verde Sal Resort 5\***: recién abierto y con espectacular ubicación.

**Odjo d'Água 4\***: un hotel con encanto en primera línea de mar y con uno de los mejores restaurantes, con música en vivo y literalmente sobre el mar.

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



### QUÉ COMER

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

**Restaurante Odjo d'Água**: literalmente sobre el mar, ofrece música y los mejores platos. Su tartar de atún es un *must* y también son muy divertidas sus cenas barbacoa en la misma playa.

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

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

### NO TE PUEDES PERDER

Una excursión en catamarán por la bahía de Santa María.

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

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

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

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

Más información

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



# Tus planes para 2019

Nuestras propuestas para un año lleno de nueva experiencias

## Escápate a Lisboa

¡con nuestra promoción exclusiva con los hoteles Heritage Lisboa!  
para estancias hasta el 15/03/19



Desde  
**376€**  
4 días

Desde Gran Canaria  
**Lisboa Plaza 4\***  
4 días / 3 noches  
Doble Standard  
Alojamiento y desayuno

Desde Tenerife  
**As Janelas Verdes 4\***  
4 días / 3 noches  
Doble Standard  
Alojamiento y desayuno



Desde  
**385€**  
4 días



Desde  
**393€**  
4 días

Desde Gran Canaria  
**Heritage Avenida Liberdade 4\***  
4 días / 3 noches  
Doble Standard  
Alojamiento y desayuno

### Promoción en todos los hoteles Heritage:

- Up-grade a habitación superior
- Billete gratis a Cascais (por persona y estancia)
- Vino de Oporto de bienvenida

Precio del 10 al 13/01/19.  
Consulta más fechas on-line.

✈ 2:05 h. Jueves y domingos.  
Vuelo directo desde Tenerife.

Precios de referencia en base a ocupación doble, régimen y fechas indicados. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line.

Vuela con:

**Binter**



### **Pablo López en Gran Canaria**

Gran Canaria Arena

Sábado, 26 de enero - 21:30 h

Desde Tenerife

**Hotel The Fataga 4\***

2 días / 1 noche

Doble

Alojamiento y desayuno

#### **Incluye:**

Entrada en pista

Válido del 25/01 al 27/01/19

### **Ópera: Turandot (Puccini)**

Auditorio de Tenerife

19, 21 y 23 de marzo a las 19:30h

Desde La Palma

**Occidental Santa Cruz**

**Contemporáneo 4\***

3 días / 2 noches

Doble

Alojamiento y desayuno

#### **Incluye:**

Entrada en Zona A,

Válido del 19/03 al 23/03/19



### **Totem - Circo del Sol**

Meloneras-Gran Canaria

A partir del 04 de julio

Desde Tenerife

**Sentido Gran Canaria Princess 4\***

3 días / 2 noches

Doble standard

Media pensión

#### **Incluye:**

Entrada Premium, PL1 o PL2,  
según selección

Válido del 04/07 al 09/08/19



Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas on-line.



@canariasviaja

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







Por Juan José Ramos Melo  
@JuanjoRamosEco

## A MEDIO CAMINO ENTRE EL RÍO Y EL OCÉANO

Ubicado en plena desembocadura del río Senegal, frontera natural entre Mauritania y Senegal, el Parque Nacional de Langue de Barberie está formado principalmente por grandes playas, zonas de estuarios, sabana, manglar e islas de arena recubiertas de escasa vegetación, sobre todo plantas de ambientes arenosos, arbustos y unas pocas acacias. Delfines, pelícanos, cormoranes y águilas pescadoras son algunas de las especies de fauna que se pueden observar con cierta facilidad mientras se da un paseo en barca acompañado de un guía local.

El Parque Nacional de Langue de Barberie es uno de los seis parques nacionales de Senegal. Fue creado en 1976 para preservar el ecosistema deltaico formado por dunas, áreas de sabana, manglares, barrizales y playas, y por su alto interés para la reproducción de las tortugas marinas.

Hoy en día su principal atractivo son las aves migratorias y la nidificación de un importante número de aves acuáticas. El Parque posee una superficie de 2000 hectáreas, ubicadas mayoritariamente en el extremo sur de un largo brazo de arena de más de 20 kilómetros que comienza en la mítica ciudad de Saint Louis. Las zonas más anchas de esta manga de

arena alcanzan los 400 metros y tienen el aspecto de una auténtica península.

El Parque, además, incluye las tres islas de la Langue de Barberie, la Isla Gandiole y dos pequeños islotes, algunas zonas del propio río y una pequeña superficie en la parte continental.

Este espacio ha sido declarado como Sitio Ramsar por la Convención Internacional para la Protección de los Humedales, patrimonio mundial de la Unesco y zona núcleo de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza del Delta del Senegal (Senegal-Mauritania), creada en febrero de 2009 para preservar los recursos naturales.

Las aves marinas y acuáticas encuentran aquí un lugar ideal para su reproducción. En sus playas se pueden observar importantes grupos de pelícanos blancos y pelícanos pardos, garzas de varias especies, charranes, gaviotas picofinas, gaviotas cabecigrises, pagazas y cormoranes africanos, entre otros. Además, durante el invierno es muy fácil ver flamencos provenientes de Francia, Portugal y España.

-

***Al bajar la marea, es sorprendente la cantidad de cangrejos que habitan en este lugar; miles de ellos corretean de un lado para otro***

-

Hasta hace muy pocos años, en las playas que dan al mar era frecuente la reproducción de diferentes especies de tortugas marinas, principalmente tortugas bobas, verdes y laúd. Hoy en día, a pesar de que con cierta frecuencia se suelen encontrar señales y huellas en la arena, su reproducción es prácticamente anecdótica.

Al bajar la marea, es sorprendente la cantidad de cangrejos que habitan en este lugar; miles de ellos corretean de un lado para otro, dominando las zonas de agua dulce los cangrejos violinistas, fácilmente identificables porque los machos tienen una de las pinzas considerablemente más grande y son de color rojo-púrpura; y en las playas oceánicas reinan los cangrejos fantasmas, de mayor tamaño, color amarillento y ojos saltones.

Su entorno más cercano está habitado por diversas culturas: nómadas del desierto, agricultores wolof, pescadores de Guet Ndar y muchas otras etnias que

históricamente han convivido en paz, con diversos idiomas y religiones, pero que guardan un animismo fundamental, mezcla de cristianismo y cultura musulmana. Estos pueblos se caracterizan por su diversidad en las formas de vestir y de cantar, en los mitos y en las tradiciones, así como por su forma de vida totalmente en armonía con el río, el océano y en general con el medio natural.

En el año 2003, tras unas importantes inundaciones que anegaron la ciudad de Saint Louis, el Gobierno tomó la decisión de abrir un canal de unos cuatro metros de ancho que ponía en contacto el río con el mar, para evitar futuros desbordamientos y facilitar la salida de los pescadores.

Tras el paso de los años el Atlántico ha ido ampliando esta vía, que en la actualidad mide unos cinco kilómetros. Este canal ha generado una pérdida importante de arena en la Langue de Barberie, sin afectar aún de forma considerable al Parque Nacional, aunque es evidente que la dinámica ecológica está cambiando muy rápidamente y los planes de gestión no están adaptados a la situación actual.

La Langue de Barberie puede ser visitada durante todo el año, aunque la mejor época es durante los meses invernales, en los que se concentran la mayor parte de aves migratorias provenientes del continente europeo. Para llegar hasta aquí es necesario contratar un guía local que te traslade en barca desde Saint Louis o desde algunas de las pequeñas aldeas de pescadores de la orilla continental; por ejemplo, desde Mouit, donde se encuentra la principal entrada al Parque. Toda una aventura para conocer uno de los lugares más bellos de Senegal.

# LORO PARQUE FUNDACIÓN Y EL GOBIERNO DE CANARIAS ESTUDIAN LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN EL MAR



Loro Parque Fundación y el Gobierno de Canarias han presentado recientemente *CanBio*, un proyecto pionero con el que la Universidad de La Laguna (ULL) y la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) estudiarán los efectos del cambio climático en el mar. El proyecto prevé invertir dos millones de euros en cuatro años, repartidos en varias líneas de trabajo que irán desde la monitorización de parámetros de la química marina hasta el estudio de las comunidades de algas, los angelotes o las tortugas marinas.

La Fundación, con sede en el reconocido como mejor zoológico del mundo, ayudará, así, a disponer de la mayor cantidad de información posible para vigilar los efectos de este cambio global en Canarias. Este acuerdo entre la Fundación y el Gobierno de Canarias ha sido alcanzado tras una evaluación técnica detallada con grupos de investigación de las dos universidades canarias y otros centros de investigación científica, e iniciará el desarrollo de una red costera de monitorización de parámetros ambientales marinos.



Por Juan José Ramos Melo  
@JuanjoRamosEco

# LA VIDA SECRETA DEL ALCAUDÓN



El alcaudón meridional (*Lanius meridionalis*) tal vez sea una de las aves más enigmáticas de las Islas. Se trata de una especie que encierra muchos secretos en su comportamiento; una suerte de Doctor Jekyll y Mister Hyde, que esconde una macabra conducta de caza y alimentación tras su bello aspecto. Posado en su oteadero –en lo más alto de un arbusto–, siempre permanece atento a lo que sucede en su territorio. Desde ahí no hay presa que escape a su astucia y discreción.

Probablemente entre las aves más bellas de las Islas se encuentre el alcaudón meridional. Su plumaje combina diferentes tonos de color que van desde el azul grisáceo al blanco y el negro. Su antifaz negro le da un aspecto de superhéroe de cómic y añade misticismo a su figura. De porte elegante y discreto comportamiento, su presencia ha deleitado a viajeros y observadores de aves de todas las latitudes.

El alcaudón es un ave muy versátil: habita tanto en llanos desérticos y campos de dunas de Lanzarote y Fuerteventura como en matorrales de medianías del sur de Gran Canaria o en los retamares del Parque Nacional del Teide. Su condición indispensable es que el lugar sea una zona abierta, que posea arbustos leñosos, preferiblemente sin formar masas frondosas.

Son aves cantoras de pequeño tamaño, que están especializadas en la imitación de cantos de otras aves, probablemente para pasar desapercibidas y no ser detectadas por sus presas. Apostado desde su oteadero, el alcaudón reclama y canta como un cernícalo, como una terrera o como cualquiera de las aves con las que comparte hogar.

Sus territorios de cría suelen estar llenos de restos de cadáveres empalados en ramas o espinas de arbustos secos. Al poseer patas de pajarillo y pico de rapaz, los alcaudones necesitan clavar sus presas en espinas o ramas secas de arbustos leñosos para poder desgarrarlas poco a poco con su afilado pico y conseguir su alimento, al más puro estilo de Jack el Destripador. Una técnica que delata su presencia, ya que en estas latitudes solo es usada por los alcaudones meridionales.

Lagartos, pequeños ratones, grandes insectos, incluso pequeñas aves son sus presas preferidas. Para conocer su dieta

los ornitólogos estudian sus egagrópilas, una especie de bola con restos de alimentos no digeridos que regurgitan muchas especies de aves tras engullir sus presas. Estas bolas formadas por pelos, escamas, huesos y otros restos aportan una información muy importante para conocer su vida secreta.

-

***Son aves cantoras de pequeño tamaño, que están especializadas en la imitación de cantos de otras especies***

-

Hace algunos años, investigadores de la Universidad de La Laguna encontraron multitud de semillas dentro de sus egagrópilas, un hecho un tanto extraño para un ave que no consume frutos ni semillas. El estudio detallado de su comportamiento y alimentación desveló que estas semillas provenían del estómago de sus presas: lagartos que habían comido frutos de espino y que posteriormente fueron cazados por alcaudones. Estas semillas, además, resultaron ser más fértiles que las que caían de la planta directamente al suelo, ya que pasaban dos veces por el tracto digestivo de animales, y es en esa etapa en la que los ácidos del estómago rompen las capas protectoras de las semillas, lo que aumenta su fertilidad.

Así fue descrita una curiosa relación entre semillas de plantas, estómagos de lagartos y picos de alcaudón, denominada dispersión secundaria, que también fue hallada en la dieta de los cernícalos vulgares de nuestras islas. Un hecho que muestra lo poco que sabemos aún de las relaciones que suceden en los ecosistemas insulares y lo complejos que pueden llegar a ser.

Por Eloy Vera  
Fotografías por Santylog

# ALTHAY PÁEZ



**Su primer instrumento lo tocó con tres años y fue una lata de galletas.**

**Su afán por la música le llevaba a estar todo el día buscando trastos que produjeran sonidos. Hasta una mesa le servía para sacar compases a pesar de que su abuela le amenazaba con que estaba llamando al diablo. Al final, el diablo nunca llegó, pero sí maestros como Esteban Ramírez, hijo del histórico folclorista, que le fueron dando las primeras instrucciones en el mundo de la música. Tocó clarinete, piano, recibió clases de solfeo..., pero “mi chiquillo desde los cuatro años siempre fue el timble”. Y ese hijo se hizo mayor y empezó a recorrer junto a Althay escenarios de medio mundo. Ha trabajado junto a Mestisay, Domingo Rodríguez *el Colorao*, Taburiente, José Manuel Ramos... Asegura que vive gracias a la música, “pero no lo considero un trabajo”.**





**Triquivijate.** Althay Páez inicia su recorrido por Fuerteventura haciendo una primera parada en la Rosa del Taro, en Triquivijate. En esta llanura del interior majero encuentra la tranquilidad suficiente para aislarse del día a día, que transcurre entre clases, actuaciones y aviones que le llevan de un lado para otro. En la Rosa del Taro pasa las horas contemplando una pequeña charca con agua, cuando la naturaleza es solidaria con la Isla, y con la única compañía de unos patos salvajes. Allí, el timplista sustituye el sonido de su timple por el de las cañas que mueve el viento.



**Betancuria.** Althay parte de la Rosa del Taro en dirección a la primera capital de Fuerteventura, Betancuria. Tras detenerse en su casco histórico, parte a Vega de Río Palmas. Cuando el tiempo acompaña, se echa a andar por un sendero que le llevará hasta Las Peñitas. En sus ratos libres, siempre busca toparse con la naturaleza. Reconoce que con tierra, agua, cielo y tranquilidad es feliz, y eso es lo que encuentra en Las Peñitas. En parajes como este se prepara para acoger con entusiasmo su primer trabajo en solitario. Verá la luz el próximo abril y llevará por título *Sostiene Pereira*, producido por Julio Pereira y Manolo González (Mestisay).



**Playa Blanca.** Desde el avión que le trae a casa después de algún concierto el timplista suele buscar el mar de Playa Blanca. Es “su sitio, su casa”. El mar también le recuerda su infancia, cuando compartía las horas de timple con clases de vela y optimist. Hasta Playa Blanca solía ir Unamuno en busca de soledad cuando fue desterrado a Fuerteventura en 1924. Hasta allí también va Althay buscando soledad. En 2006, viviendo en Gran Canaria, compuso el tema *El mar*, inspirado en el de Fuerteventura, pero sobre todo en el pequeño trozo de mar de Playa Blanca.

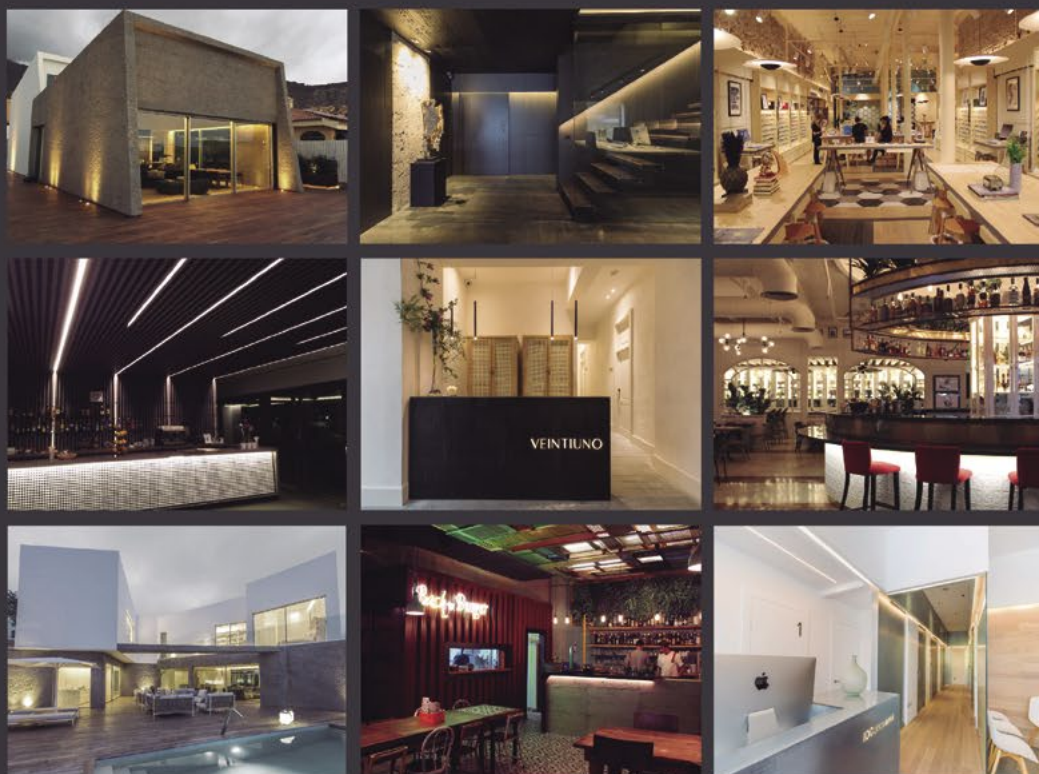
# mobashowroom

*Porque si deseas algo que nunca has tenido,  
deberás hacer algo que nunca has hecho.*

ARQUITECTURA

INTERIORISMO

GESTIÓN INMOBILIARIA



COMERCIAL

HOTELERO

RESTAURACION

RESIDENCIAL

GESTIÓN EJECUCIÓN DE OBRA "LLAVE EN MANO"

Perdomo8-Local10 35002LasPalmasGC Tel 928368188

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











Por *Aarón Rodríguez González*  
Ilustración por *Rocio Eslava*

## ENTRE ROCA Y SALITRE

El sureste de Tenerife alberga rincones de ensueño. Hoy nos trasladamos al valle de Güímar para recorrer su espectacular malpaís, una de las joyas naturales más amenazadas del Archipiélago. Aquí, donde las lavas, las tabaibas y los cardones se encuentran con las olas, podemos disfrutar, aún hoy, de un paisaje volcánico y costero que nos traslada hasta tiempos anteriores a la llegada del binomio turismo-construcción. Esa es la razón por la que el malpaís de Güímar se encuentra incluido en la Red Canaria de Espacios Naturales Protegidos, bajo la figura de Reserva Natural Especial.

Desde el parking, habilitado en el Puertito de Güímar, comenzamos a andar por el sendero que conduce a Montaña Grande, el volcán responsable de la emisión de las coladas que conforman el malpaís, en una erupción que tuvo lugar hace alrededor de 10000 años. Viejas atarjeas, restos de cultivos mezclados con la vegetación autóctona, arenas y antiguos corrales acompañarán a las escorias de lava en nuestro leve ascenso hasta las faldas de Los Morritos, donde se ubica la atalaya conocida como Vigía del Cabrero.

Desde aquí, con unas espléndidas vistas sobre todo el malpaís, comienza el descenso, entre viejas paredes de piedra

seca, hacia las Morras del Corcho, punto a partir del cual nos internamos en el sector más naturalizado del malpaís. Nos rodea un exuberante y magníficamente conservado cardonal-tabaibal, que nos acompaña en nuestro paseo hasta el frontón de Los Picos, ya en la costa.

Desde aquí, marchamos paralelos al litoral de vuelta hacia el Puertito, no sin antes disfrutar de las magníficas vistas desde la Montaña de la Mar y del patrimonio asociado al sendero, en el que destacan las pequeñas salinas, siempre con la agradable compañía de la brisa marina y del sonido de las olas rompiendo contra las rocas.



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

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

**Longitud:**  
6,1 kilómetros.

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

**Cota mínima:**  
1 metro de altitud.

**Lugares de interés cercanos:** el Puertito, punto de inicio y final de la ruta, es un acogedor pueblecito pesquero-turístico que dio salida, durante siglos, a la producción agrícola del valle de Güímar y que hoy se ha convertido en un espacio de veraneo para los habitantes de la comarca.

**Observaciones:** el itinerario es circular, por lo que se puede dejar un vehículo en el parking habilitado para ello, en el Puertito. A pesar de su corta longitud y la ausencia de grandes desniveles, se trata de una ruta soleada, árida y desprovista de puntos en los que recoger agua, por lo que se recomienda llevar líquido suficiente, así como protección solar.

**¿Sabías que** al otro lado del malpaís se sitúan El Socorro y la playa de la Entrada, señalada por la tradición como el punto en el que apareció la Virgen de Candelaria? El malpaís, en sí, constituye un espacio tremendamente singular, al ser el espacio volcánico reciente y costero del sur de Tenerife que mejor conserva sus valores geológicos y botánicos.



# AQUAREA

## La bomba de calor aire-agua más eficiente

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

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



**Panasonic**

heating & cooling solutions



**ENAIRGY**  
clima pro-industrial

DISTRIBUIDOR OFICIAL AUTORIZADO  
928 480 804 - [www.enaigy.es](http://www.enaigy.es)



Por Álvaro Morales  
Fotografías por José Chiyah Álvarez

# UNA PERLA OCEÁNICA Y VIRGINAL JUNTO A UN RÍO

Y qué río. Y qué perla. La playa de La Cantería no es de las más célebres de Lanzarote y tampoco resulta muy recomendable para toda la familia por su fuerte oleaje o corrientes en buena parte del año. Sin embargo, le aconsejamos que, al menos, la visite brevemente si va camino de La Graciosa o simplemente está rodeando la Isla de los Volcanes. Es una belleza en un enclave impresionante, junto al puerto de Órzola (punto imprescindible de enlace con la Octava Isla), sin construcciones cercanas y al lado de esa impactante franja de mar dormido conocida como El Río que separa el Archipiélago Chinijo de la cordillera de Famara. Si, por el contrario, le va el surf, las playas salvajes, la fina arena y tiene la suerte de que le toque un día de mar calmado, la visita seguro que se alargará y repetirá. Acuérdesse.

Órzola es uno de los pueblos más mentados y entrañables del norte de Lanzarote. No solo por su historia pesquera, por sus impresionantes charcos y su fama gastronómica, con sus numerosos restaurantes de pescado, sino, sobre todo, por servir de enlace imprescindible con La Graciosa.

Pues bien, a todos estos atributos, Órzola –en el norte del municipio de Tegüise– añade una de las playas vírgenes más bellas de esta parte de la Isla. Se la conoce como la de La Cantería y aunque las fuertes corrientes y el oleaje desaconsejan apuntarla entre las visitas obligadas y prolongadas del litoral conejero si estamos con niños, gente mayor o simplemente no somos nadadores expertos, la visita sí que merece profundamente la pena porque la playa es una verdadera joya.

A su izquierda la protege la parte más al noreste del risco de Famara en su virginal y seco acantilado; más a la izquierda se sitúa El Río, esa inolvidable franja de mar paralizado que separa La Graciosa de Lanzarote. Además, su fina arena,

su parte superior –con muchas piedras, que algunos bañistas aprovechan para hacer refugios del habitual viento– y la limpieza de las aguas, que miran al horizonte lejano de tres continentes, componen una imagen casi perfecta de lo que es una cala paradisiaca.

Para llegar, solo debemos alcanzar la entrada principal al puerto de Órzola, pueblo al que se puede acceder desde la carretera general que, desde Arrecife y Tegüise, bordea casi toda la costa noroeste conejera, o bien bajando desde Haría. Al llegar a ese acceso hacia el muelle, de donde parten los diversos barcos hacia La Graciosa, tenemos que tomar una pista de tierra a la izquierda. No hay pérdida, aunque a los que van por primera vez les suele costar detectar esa vía. En muy pocos segundos veremos un terraplén que sirve de aparcamiento. Tras caminar muy poco, alcanzaremos el tramo de piedras, pero ya percibiremos bien las amplias dimensiones de La Cantería, sobre todo si hay bajamar. También se nos muestra desde un primer instante la



limpieza de la fina arena, que mezcla los tonos dorados y negros, así como la de sus aguas. Si las olas se dejan cabalgar, es muy habitual ver a diversos surfers y podremos disfrutar con su destreza.

-

***Su fina arena y la limpieza de las aguas, que miran al horizonte lejano de tres continentes, componen una imagen casi perfecta de lo que es una cala paradisíaca***

-

A la izquierda, y tras un pequeño cabo, existe una diminuta cala con arena, aunque solo recomendable para intrépidos o para cuando el mar esté realmente dormido. En el resto, la playa se confirmará pronto como perfecta para los que buscan la soledad en una estampa de naturaleza auténtica, con sol durante buena parte del año y con un viento que, si no es excesivo, alivia las horas más intensas del astro rey. Si el oleaje y las corrientes acompañan, bañarse resulta un lujo, y se puede tardar en llegar al área en la que no se hace pie en los momentos de bajar.

Al tratarse de una cala con cierto peligro por su fuerte mar, resulta habitual que no haya mucha gente, con lo que se incrementan sus atractivos para los solitarios, nudistas y amantes de la naturaleza sin más aditivos, tal cual. Y eso que, a pocos metros, la actividad es casi imparable durante el día en el muelle de Órzola por los muchos turistas que visitan todo el año La Graciosa.

De hecho, desde los barcos que van a esta increíble isla se atisba perfectamente La Cantería y sus bañistas, sobre todo en esos días diáfanos, de azules intensos y

con el negro volcánico característico de Lanzarote al fondo.

Bien sea solo por hacer tiempo para pasar a La Graciosa, porque las circunstancias se dan para disfrutar, incluso, con toda la familia de una playa espectacular o solo por gozar de un entorno natural impactante, La Cantería no puede quedarse fuera de sus prioridades en Lanzarote. Ya tarda en apuntarlo.



**Ubicación:** en el noroeste de Lanzarote, en el municipio de Tegüise.

**Socorristas:** no.

**Playa surfista:** sí.

**Playa nudista:** sí (al menos en ciertas partes).

**Restaurantes:** no (pero amplia oferta justo al lado, en Órzola).

**Baños:** no.

**Duchas:** no.

**Sombrillas y hamacas:** no.

**Adaptada para discapacitados:** no.

**Aparcamientos:** sí, en una zona anexa, amplia y de tierra.

**Transporte público:** guaguas hasta el pueblo de Órzola y taxis.

**Perros:** sí.

**Curiosidades:** resulta impactante el contraste de las corrientes y olas que suele haber en esta playa con la calma absoluta que, a pocos metros y hacia el noroeste, caracteriza a la franja conocida como El Río. Esto se comprueba perfectamente en los barcos que navegan hasta La Graciosa.



# LA ISLA Y EL MAR

HOTEL BOUTIQUE  
LANZAROTE

\*\*\*\*\*

Primer hotel de 5\*  
en Puerto del Carmen



El Hotel La Isla y El Mar 5\* es un espejo que refleja la armonía, la pureza y la energía de Lanzarote. Un oasis de calma y sofisticación donde el cuerpo descansa y disfruta; una gestión pionera en sostenibilidad para cuidar de la tierra y de la gente; un equipo dedicado a la felicidad de sus clientes.

[www.laislayelmar.com](http://www.laislayelmar.com) | 928 513 725

Adéntrate en la selva africana de Kentia Gourmet Club. Fusión de la tradición canaria y los sabores del mundo con ingredientes y técnicas vanguardistas. Una ruta de sabores deliciosamente sorprendente.

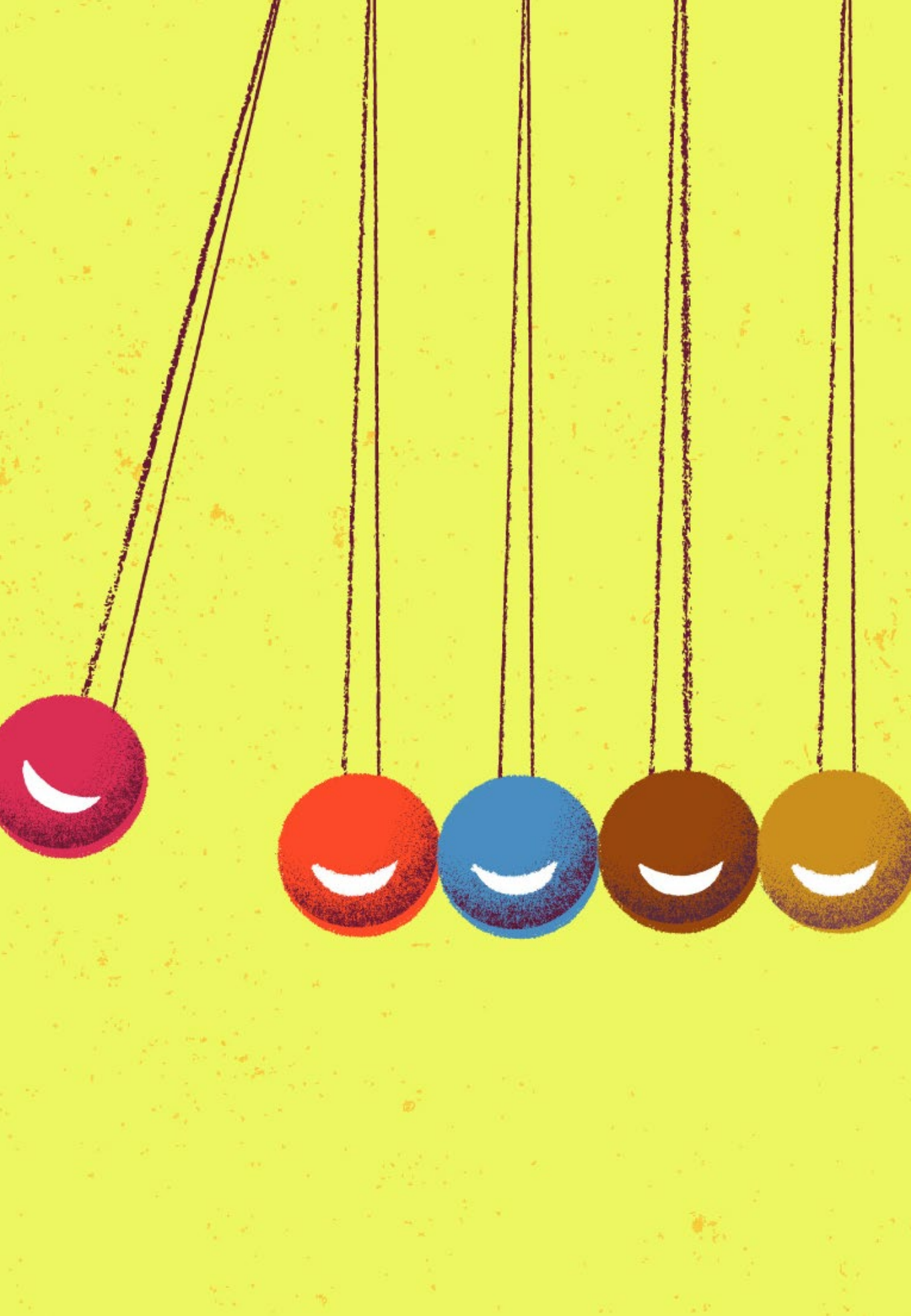
Restaurante, cocktails, música y arte.

[www.kentiagourmetclub.com](http://www.kentiagourmetclub.com)  
928 596 290

KENTIA

Restaurant  
Cocktails  
Music





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

## ¿Y TÚ QUÉ CONTAGIAS?

Las personas somos una fuente de energía que contagiamos a todos los que se encuentran a nuestro alrededor. Si somos positivos, alegres y optimistas, somos la mejor medicina que podemos entregar a nuestros seres queridos y, lo más importante, a nosotros mismos. La psicología positiva es una disciplina que ha evidenciado que aumenta el bienestar y disminuye el estrés, lo que mejora la calidad de vida de las personas.

Vivimos en una sociedad que prioriza cada vez más la atención al plano físico, ya sea desde el punto de vista estético o fisiológico; sin embargo, el campo de la psicología y el área emocional, a pesar del auge que tienen determinadas corrientes como la inteligencia emocional, el yoga o la meditación, siguen siendo aspectos poco atendidos.

Quizás no somos conscientes del fuerte peso que ejerce en nuestro organismo el plano emocional; o tal vez sigamos siendo presos del estigma que ha tenido la salud mental en nuestro país, donde el psicólogo y el psiquiatra han sido figuras relegadas para las enfermedades mentales en vez de ser recursos de prevención y promoción de la salud con los que poder abarcar los



malestares emocionales. Sin embargo, tratar enfermedades mentales como la depresión siempre es más dificultoso y lento que tratar los inicios de la tristeza.

Poco a poco los estudios científicos concluyen que las emociones positivas y las fortalezas (entendidas estas como formas de comportarse, de pensar y de sentir que permiten generar una armonización del organismo) contribuyen a reducir la tasa de recaídas, aumentan la tasa de remisión de muchos síntomas y producen niveles notables de bienestar en las personas.

-

***Aprender a valorar los acontecimientos que nos toca vivir con otra mirada nos puede ayudar a ver nuestra realidad como un vaso medio lleno y no medio vacío***

-

Palabras como *lo siento, te quiero y gracias*, que fueron popularizadas hace un tiempo por Dani Rovira, albergan una gran sabiduría; incorporarlas en nuestro día a día contribuye a mejorar nuestra calidad de vida.

La evidencia muestra que practicar la gratitud, el optimismo y el perdón repercute de forma saludable en nosotros. En un estudio realizado por Ana R. Ortega y su equipo de la Universidad de Jaén, basado en la psicología positiva y publicado en la revista *European Journal of Investigation in Health, Psychology and Education* de 2015, se comprobó cómo la gratitud, el perdón y el optimismo incrementaban el bienestar.

Los nuevos modelos de atención médica apuestan por un enfoque centrado en la autonomía de los pacientes, que facilite su empoderamiento frente a las adversi-

dades, dejando atrás el antiguo modelo médico limitado a la enfermedad y la dependencia del paciente. De este modo, la psicología positiva y la autoaceptación se convierten en nuestros aliados y son herramientas imprescindibles con las que gestionar nuestra salud.

La felicidad no es algo que se pueda comprar y sí algo que se puede cosechar y recoger a través de pequeños cambios de enfoque. Modificar nuestras expectativas y aprender a valorar los acontecimientos que nos toca vivir desde otros puntos de vista, con otra mirada, nos puede ayudar a ver nuestra realidad como un vaso medio lleno y no medio vacío. Mirar qué pasa en nuestro día a día desde dentro, asumiendo nuestra parte de responsabilidad en vez de rene- gar y culpar de todo al exterior, implica convertirnos en los capitanes de nuestro camino y no en sus esclavos. Tomar el timón, buscar la parte positiva, la enseñanza de cada situación y el valor de equivocarse para aprender son el mejor rumbo para nuestra trayectoria vital.

Todas las personas irradiamos energía. ¿Quién no se ha venido arriba y se ha animado después de conversar con alguien alegre y optimista? O, por el contrario, ¿quién no ha salido agotado tras una conversación con alguien pesimista que no para de quejarse por todo? Las personas tenemos el poder y la capacidad de cambiar los estados de ánimo en base a las influencias que recibimos de nuestro entorno. Saber elegir de qué influenciarse positivamente es invertir en salud.

Todos somos *influencers*, no en el aspecto de tener un impacto en las redes sociales, sino de ser personas capaces de generar un efecto en el otro. Por ello te pregunto ¿y tú qué efecto quieres producir?, y, sobre todo, ¿cuál es el que estás produciendo?

PRECISIÓN Y SEGURIDAD EN  
CIRUGÍAS DENTALES COMPLEJAS

# X-GUIDE SYSTEM EN IMPLANTOLOGÍA DENTAL RECUPERE CON SEGURIDAD SU SONRISA



Los implantes dentales son, a día de hoy, la solución más recomendable y menos invasiva para sustituir dientes perdidos o incluso maxilares edéntulos. Para estos casos, en los que pacientes que son y se sienten jóvenes, que están desesperados por sonreír sin complejos, disfrutar de un buen chuletón y olvidarse de las dentaduras postizas, existe la posibilidad de rehabilitar con una técnica de carga inmediata que proporciona **dientes fijos atornillados** la misma tarde de la cirugía.



Sin embargo, hay casos extremos de falta de hueso hacen complicada esta rehabilitación. En estas ocasiones, el **Dr. Caballero de Rodas** emplea la técnica de carga inmediata **Allon4™ con Implantes cigomáticos**, consistente en la colocación de implantes más largos (de 35-42 mm), estratégicamente situados y anclados en el arco cigomático, dándole al

paciente la posibilidad de irse a casa con una prótesis fija atornillada el mismo día de la cirugía. Este tipo de cirugías más complejas se realizan siempre bajo sedación consciente intravenosa y la supervisión de un anestesista.

La **clínica dental Caballero de Rodas**, en la búsqueda de la excelencia y protección al paciente en el acto quirúrgico, es pionera en Gran Canaria en la adquisición del **X-Guide System**, un navegador que asegura al 100 % la correcta posición de los implantes dentales. Mediante un sistema robotizado de navegación guiada, y previo estudio y planificación de la cirugía, el **X-Guide System** proporciona (tanto a doctor como a paciente) la precisión y seguridad necesaria en la colocación de implantes en estos casos tan complejos.

Clínica Dental   
**Caballero de Rodas**  
Implantología y Estética Dental

**Clínica dental Caballero de Rodas, invirtiendo en tecnología, invirtiendo en su seguridad.**

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

Tlno.928367296

# YAPCI RAMOS EXPONE 'SHOW ME' EN TEA

Tenerife Espacio de las Artes inauguró el pasado 18 de noviembre *Show Me*, la primera individual de la artista Yapci Ramos en Canarias tras veinte años de trayectoria. Algunas de sus obras audiovisuales y fotográficas más destacadas, realizadas entre los años 2005 y 2018, forman parte de esta muestra, que marca un hito en su carrera, ya que es el proyecto de mayor envergadura realizado hasta la fecha. Podrá disfrutarse hasta el 13 de enero. Yapci nos da las claves de esta exposición.

**¿Qué es *Show Me*? ¿Qué mensaje quiere transmitir o qué desea generar en el espectador?**

Fruto de la colaboración entre TEA Tenerife Espacio de las Artes, Centro Atlántico de Arte Moderno CAAM y Casa África, es un diálogo entre mis mundos interior y exterior, dos mundos paralelos que son muy diferentes pero que conviven, se relacionan y se retroalimentan provocando confrontaciones entre sí. Esto es lo que reflejo en la exposición, así como el hecho de que observar fuera se refleja en el interior de uno mismo. Lo que yo pretendo es mostrarme al público y que el público, frente a la obra, se muestre. Una relación entre la obra y el público, el público y yo. Quiero facilitar la experiencia propia del espectador, que tenga su propio viaje, y que se pueda apropiarse de aquello que parte de ser autobiográfico; quiero que pueda recrear su experiencia en ello.

**¿Cuál es su propuesta?, ¿hacia dónde camina su discurso, en un mundo (incluyendo su prolongación a las redes sociales) aparentemente superficial, donde cada vez más se censuran desnudos?**

El tema clave son las relaciones personales. En este sentido la sexualidad cobra



un papel muy importante en mi obra porque lo considero una de las bases del ser humano. Es la sexualidad entendida desde una visión muy amplia, que actúa como un reflejo de tantas otras preocupaciones: la prostitución, la maternidad, la infancia, los prejuicios de las personas adultas...

**Buena parte de Canarias y España en general ha vivido de espaldas al continente vecino. ¿Por qué sí a África?**

Al ser de las Islas Canarias la identidad ha sido un foco muy relevante en mi obra. Siempre me he encontrado en el flujo que une dos condiciones: crecer en un contexto geográficamente africano con influencia cultural española. Esto genera una identidad heterogénea que me ha llevado a explorar mi ser en el mundo a través de mi cuerpo y el territorio.



# EL ERROR



Hace un año que volvimos a intentarlo,  
el verano me explotó en el pecho,  
el frío salió a cubierta  
y en defensa propia salí a buscarte.

Los días sin verte  
fueron playas desiertas,  
informes semanales de cuentas en rojo,  
monólogos con tu recuerdo.

Tú escribiste mi nombre  
en una hoguera  
–siempre tan dulce y violenta  
como una canción de Chaouen–  
y encontraste calor  
en el hueco de otros brazos.  
Yo busqué lo imposible  
y llegaron las llagas,  
los gigantes del pasado,  
el presente imperfecto,  
el quizás que contigo  
siempre fue mañana.

No sé si fue un acto de amor o de locura  
pero cansado de esquivar sueños,  
de echarle la culpa al destino,  
volví a mirarte de cerca  
en el mismo coche  
donde nos despedimos.  
Volvimos a estar a dos besos del suelo.

Hoy sé que fue un error  
volver a intentarlo.  
Pero arrepentirse de lo vivido  
sería llenar de tachones mi autobiografía.

Texto del libro *Mi chica revolucionaria*  
Diego Ojeda

FRANCISCO JAVIER DE  
BALMIS Y BERENGUER



Por Jesús Villanueva Jiménez  
Ilustración por Tom Eigenhufe

# LA EXTRAORDINARIA REAL EXPEDICIÓN FILANTRÓPICA DE LA VACUNA

Se había congregado todo el pueblo en el muelle de Santa Cruz de La Palma, el mediodía del 6 de enero de 1804. La corbeta *María Pita* se alejaba del espigón, cuando apoyados en la baranda de la borda de estribor un grupo de niños saludaban agitando las manos a los lugareños, que despedían de igual modo, con gran entusiasmo, a los pequeños. Florentino, que acababa de llegar a la capital de la isla, luego de un largo paseo desde la Villa de Mazo, se sorprendió de aquel espectáculo. Iba cansado y sediento, así que se dirigió hasta la venta de Antonia, lugar de visita obligada en sus cortas estancias capitalinas.

—A la buena de Dios —saludó justo al cruzar el umbral.

Se hallaba vacía la venta. Antonia asomó la cara desde la puerta de la cocina.

—¡Oh..., Florentino! —dijo la vieja por todo saludo—. ¿Vino o ron? —inquirió, al conocer del amigo y cliente que se antojaba de uno u otro trago según anduviese de humores.

Tintorro prefirió el también anciano Florentino, que pidió a Antonia le explicase a qué se debía semejante bullicio en el puerto el día de Reyes. La buena mujer le contó lo que sabía, que dejó maravillado al viejo tratante de ganado. Según le dijeron, ese barco, que había arribado a Santa Cruz de Tenerife el pasado 9 de diciembre, había recorrido las islas pinchando a los niños «no sé qué cosa que se extrae de las vacas y evita que cojan la viruela, y esa cosa la llevaban en la sangre esas criaturas que iban en el barco». Aquella explicación le sonó a

arameo al bueno de Florentino. Se devanaba las entendederas, a sorbos de tinto tinerfeño, sin hallar sentido a lo dicho por Antonia. Hasta que al local se llegó don Melquíades, el boticario, buenos amigos ambos, a echarse algo al estómago, sólido y líquido.

—¡Oh..., Florentino! —saludó el científico, a la usanza del lugar.

Florentino le invitó a que compartiera mesa con él, y le preguntó lo mismo que a Antonia, con la esperanza de ser mejor informado. Y así fue, aunque el conocer la circunstancia de boca del sabio amigo no hizo más que aumentar el asombro del de Mazo, lejos de comprender su magnitud.

En efecto, la Real Expedición Filantrópica de la Vacuna, dirigida por el Físico de Cámara de S. M. Carlos IV, don Francisco Javier de Balmis y Berenguer, había partido de La Coruña el 30 de noviembre de 1803, auspiciada por el Rey, muy sensibilizado con el mal de la viruela, que había matado a su hija María Teresa, y aquejaba las provincias españolas en América y Filipinas. En la corbeta *María Pita*, al experto cuidado de Isabel Zandal Gómez, embarcaron 22 niños de orfanatos coruñeses, en cuyos brazos se mantenía el fluido vacuno, única manera de mantenerlo vivo durante tan largo viaje. Siguió sin entender muy bien Florentino aquella cosa de la ciencia moderna. Lo cierto es que aquella expedición salvó la vida de centenares de miles de niños en las Canarias y en las extensas tierras españolas de ultramar.



FESTIVALES

**MALABHARÍA XII FESTIVAL INTERNACIONAL DE CIRCO DE HARÍA**

LZ / Haría

Del 2 al 4 de enero

El municipio norteño de Haría acoge un año más, y van 12, una nueva edición de este festival dedicado a los espectáculos circenses. Formarán parte de la programación una conferencia sobre historia del circo, una exposición privada de carteles antiguos de circo y las actuaciones de artistas como DanyzOo, compañías como Vöel y Tripotes y cómicos como Pepe Viyuela.



**XXXV FESTIVAL DE MÚSICA DE CANARIAS**

Todas las islas

Del 10 de enero al 10 de febrero

La programación de la única propuesta cultural que lleva la música clásica a todos los territorios insulares contará en su 35 edición con prestigiosas formaciones y grandes directores y solistas, además de acoger en concierto a la gran pianista María Joao Pires, dentro de su gira de despedida de los escenarios.



MÚSICA

**PABLO LÓPEZ-TOUR SANTA LIBERTAD**

TF / Pabellón Santiago Martín

25 de enero

Pablo López regresa a los escenarios con su último trabajo, *Camino, fuego y libertad*. Una propuesta formada por 11 nuevos temas grabados entre Londres, Los Ángeles, Madrid y Barcelona, en los estudios Abbey Road, East West Studios, MG Studios y Wiked Sound.

CONGRESOS

**¿INVASIÓN O RECURSO? PAISAJE, TURISMO Y SOSTENIBILIDAD**

TF / Teatro Leal, La Laguna

10 y 11 de enero

El Gobierno de Canarias, a través de la Consejería de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad, ha organizado la celebración del primer Congreso Internacional sobre el turismo de masas en la construcción y desarrollo del territorio. Se quiere aportar una perspectiva trasversal entre los diferentes actores del turismo y sus implicaciones territoriales y ambientales.

SALUD Y BIENESTAR

**LA GOMERA INBOUND**

LG / San Sebastián de La Gomera

12 de enero

Dentro del proyecto turístico *La Gomera Inbound*, que pretende posicionar a la Isla Colombina como destino de relajación y bienestar, su capital acoge la segunda de las cinco citas que hasta abril tendrán lugar en diferentes puntos de la Isla: yoga, arte y expresión.

TEATRO

**¡EL ÚLTIMO QUE APAGUE LA LUZ!**

LP / Teatro Circo de Marte, Santa Cruz de La Palma

27 de enero

Obra tributo al desaparecido Antonio Ozores interpretada por su hija, Emma Ozores, y Vicente Renovell. Estrenada en el Teatro Apolo de Barcelona en 2007, ha logrado estar cuatro años en cartel en el Teatro Gran Vía Arlequín de Madrid y alzarse con el premio nacional a la mejor obra de humor en 2010.



HUMOR

**CUENTOS EN LA NOCHE DE SAN JUAN**

EH / Centro Cultural Asabanos, Valverde

14 de enero

Desternillante comedia interpretada por Antonia San Juan, Jabicombé, Zebensui Felipe, Adrián Rosales y Thania Gil, donde su protagonista, Alicia, conoce en la Noche de San Juan a muchos de los protagonistas de sus viejos cuentos transformados en personajes del mundo de la noche. Una divertida obra que narra los cuentos de siempre desde una visión sin tabúes y con grandes dosis de humor.

**KIKE PÉREZ: ¡MIRA PA'LANTE!**

FV / Auditorio Insular de Fuerteventura

14 de enero

Nuevo show del monologuista conejero donde se plantea la importancia de mirar hacia delante, anticipándose al futuro. Cuestiones que le preocupan e intentará resolver en este espectáculo, como siempre, con mucho humor.

**MÚSICA**

**MULATU ASTATKE**

Lisboa / Cineteatro Capitólio

11 y 12 de enero

La leyenda de la música africana Mulatu Astatke, conocido como el padre del ethio-jazz, celebra de gira por Europa sus 50 años en el mundo de la música y llega a Lisboa el 11 de enero. Astatke es único en su estilo, que mezcla pop, jazz moderno y sonidos tradicionales etíopes.



**DEPORTES**

**MARATÓN DE FUNCHAL**

Funchal / Plaza del Pueblo

20 de enero

Evento deportivo internacional que reúne a atletas de multitud de puntos del globo. En este maratón, los participantes podrán disfrutar de su pasión por el running en un escenario incomparable: la maravillosa ciudad de Funchal.

**MARATÓN INTERNACIONAL DE MARRAKECH**

Marrakech / Avenida de La Menara

27 de enero

La ciudad de Marrakech acoge la trigésima edición de este maratón en el que participarán más de 9000 corredores de todo el planeta. Considerado como uno de los maratones más prestigiosos del mundo, presenta la modalidad de semimarató, maratón y carrera infantil, una oportunidad única para los amantes de las carreras de asfalto.

**FESTIVALES**

**FESTIVAL NÓMADA MAURITANIA**

Mauritania / Nuackchot

Del 17 al 27 de enero

Fruto de una colaboración entre Canadá y Mauritania, este festival celebra cada año la cultura nómada de un lado u otro del Atlántico. En 2019, las celebraciones tienen lugar en Mauritania. La ciudad de Nuackchot da la bienvenida al primer zoco de Quebec. En el desierto, músicos mauritanos y canadienses mezclarán sus sonidos para deleite del público. Los asistentes al festival podrán incluso participar en una excursión a pie o en camello para descubrir la historia de las caravanas.



**FESTIVAL CULTURAL INTERNACIONAL DE SANYANG**

Banjul / Kombo

Última semana de enero

Festival anual cuyo objetivo es promover la cultura y las tradiciones gambianas. Durante varios días se darán cita músicas del mundo contemporáneas y tradicionales, bailes, una feria de turismo, cocina africana, juegos infantiles, artes, manualidades y visitas a lugares históricos.

**TEATRO**

**TRISTÁN E ISOLDA**

Funchal / Cine Teatro de Santo António

Hasta el 26 de enero

La Asociación de Teatro Experimental de Funchal (ATEF) estrena la pieza de teatro para la infancia *Tristán e Isolda* (de la leyenda clásica con mismo nombre), para mayores de tres años con adaptación y escenificación de Eduardo Luíz.



**FERIAS Y CONGRESOS**

**SALÓN INTERNACIONAL DE EVENTOS Y COMUNICACIÓN**

Casablanca / Foro Internacional de Casablanca

Del 23 al 26 de enero

Exposición de referencia para el mundo de los eventos en Marruecos y África. Dedicada a fabricantes, importadores y exportadores, se presentará lo último en diseño de espacios, sonido, luz, ambientación, nuevas tecnologías y comunicación visual.

**MAROCARNE & MILK**

Casablanca / Oficina de Ferias y Exposiciones de Casablanca

Del 23 al 25 de enero

Cuarta edición de esta feria en la que se reúne a todos los agentes implicados en los sectores de las carnes y los lácteos. Único evento de esta rama profesional en el norte de África, conocida por su reputación.





Por Francisco Belín  
Ilustración por Ilustre Mario

# Y AHORA DEJARSE MECER POR EL PRODUCTO DE CERCANÍA

Producto y elaboraciones de cercanía (mieles, gofio, frutas exóticas, papa y batata, legumbres, aceites, sales marinas de la Islas, pescados...). ¡Qué mejor para suavizar los excesos navideños!

Sin duda, en mayor o menor medida, nos hemos sobrepasado en la ingesta de grandes –e indiscriminados– banquetes y ahora, en conciencia y de perogrullo, nos hacemos conjuras para amortiguar los despropósitos.

Pero ¿dónde buscar?, ¿qué acopiar en la cesta de la compra para tal menester? No estamos hablando aquí de dietas, no; ni de sacrificios extremos para paliar

todo lo engullido. Hay que mirar, sin duda, a nuestros mercados y mercadillos: ojear a partir de ahora el género de temporada, emprender con la variedad de todas las islas la senda de la mesura. Un caldo de papas, de pescado o de millo; un estofado de lentejas *menúas*, de Lanzarote o Fuerteventura; potaje de berros de La Gomera, o de chícharos, o de judías manto de la Virgen, de la zona de Punta del Hidalgo, en Tenerife.

Rebusquemos. Sancocho de buen pescado con batata de Soo (Lanzarote), con excelente aceite de Fuerteventura o de Gran Canaria, de Tenerife, incluso de El Hierro, que la Isla del Meridiano cuenta ya con su propia almazara... En realidad no tenemos que volvernos locos para sentar las madres, y los recetarios de las abuelas y madres serán, en buena medida, el idóneo *antiox* para desintoxicarnos de grasas, dulces y alcoholes.

-

***¿Y legumbres y hortalizas?  
Quizá no estemos muy al tanto,  
pero disfrutamos de unas  
calidades fantásticas para saborear  
agasajadores platos de cuchara***

-

Qué tal endulzarnos con mieles, las de Canarias por supuesto, de Tenerife o La Palma. Cada una con su estilo y propiedades digestivas: aguacate, retama, castaño, tajinaste... Valga mencionar que en el Concurso Regional de Mieles 2018 brillaron nada menos que 63 muestras de cinco islas, que se caracterizaron por una excelente calidad, como lo demostraron las 16 distinciones que se otorgaron.

Una de orégano de La Palma y otra de Tenerife, con Denominación de Origen Protegida (DOP) de retama del Teide, consiguieron el máximo galardón, denominado Gran celdilla de oro.

¿Y legumbres y hortalizas? Quizá no estemos muy al tanto y es verdad que a veces son producciones de bajo volumen, pero disfrutamos de unas calidades fantásticas para saborear agasajadores platos de cuchara. Garbanzos (La Oliva y los negros o colorados de Taucho y Vallehermoso, estos muy raros); lentejas

(la majorera, la de El Hierro o la blanca de Teno Alto, de Tenerife); las alubias o judías mantecas verdes secas de La Laguna, el trigo sarraceno, el asukís o la soja negra, los chícharos...

El papel de la fruta de temporada es esencial en este propósito de desintoxicación y la piña tropical, la de El Hierro o la de Buenavista, no puede ser mejor remedio para ello; mandan los batidos y zumos de frutas, como manzanas, peras, albaricoques, aguacate, tomate..., que en nuestros terruños se dan de fábula. Calditos de pescado, de lapas (como el herreño de Lorena Machín, en La Restinga); un puchero que calme los *hervores* de las abigarradas cenas...

Incluso si notamos que nuestro potajito, la crema de bubango o esas lentejas están algo desabridos no vayamos más lejos: nuestras sales marinas. A finales de 2018 se convocó el primer certamen regional Agrocanarias, que redescubrió las mil maravillas para sazonar con flor de sal o sal virgen marina. *Cristales* maravillosos que con poco multiplican los niveles gustativos y ayudan en esto del concepto saludable que estamos proponiendo en este escrito.

Así contribuimos a revitalizar un patrimonio que está ahí, con ganas de volver al tajo. Un reto continuo el de experimentar con nueva curiosidad el comportamiento de unos granos de sal, la tenacidad y resistencia a la rotura con el dedo, sensación de humedad o sequedad; el grado de solubilidad en boca (rápida, media, lenta), así como si en textura no quedan granos o queda algo, incluso grandes.

Lo dicho, miremos a nuestro alrededor, que, como afirma el chef tinerfeño Jorge Bosch, desde la última punta de El Hierro a la otra de La Graciosa, en producto todo puede considerarse kilómetro cero.

D O N D E   L A S   E S T R E L L A S  
S E   U N E N  
C O N   L A   T I E R R A



RIBERA DEL DUERO



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

**WINEinMODERATION.com**  
*Art de Vivre*  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Todo está conectado. A casi mil metros sobre el nivel del mar, una profunda conexión entre el cielo y la tierra da vida a Celeste Crianza. Es un lugar único donde las estrellas resplandecen, iluminan la noche y alumbran nuestros viñedos.

  
**PAGO DEL CIELO**  
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES



Por Francisco Belín  
Fotografías por Salvador Aznar y ACFI Press

## II AULA HEINEKEN: GASTRONOMÍA POR TODO LO ALTO

Uno de los aspectos que se matizaron durante el I Congreso de Periodismo Gastronómico de Lanzarote fue el del “lujo en la restauración” y aquellos pasos para atraer a un turismo no solo empeñado en sol y playa. Quizá hubiera que aludir, en cocina, al “lujo en la docencia práctica directa”. Y en ese formato, Aula Heineken de Gastronomía volvió a reivindicarse como un auténtico “máster comprimido” con la alumna de Hecansa Yeni Valenzuela.

Personas, cocinas, práctica directa, conocimientos, procesos industriales, experiencia, tecnología punta, esfuerzo, voluntad, cansancio... Yeni Valenzuela, alumna del Hecansa-Hotel Escuela Santa Cruz, se había hecho acreedora en julio de una experiencia docente en primera línea del panorama canario al llevarse la final de este formato lanzado por BaraBara e Incabe-Heineken. Previa criba de unos 40 aspirantes y frente a cinco compañeros, conquistó este particular compendio de experiencias que llevó a la vencedora a asimilar conceptos y filosofías de alto rendimiento.

Semana exigente, fuerte en el programa, tutorizada por el periodista Francisco Belín y el fotógrafo Salvador Aznar para

que todo quedara registrado. “Nos sumergimos en la que sería una experiencia de aprendizaje y conocimiento absoluto de la esencia propia de cada lugar; también en los pequeños detalles”, comentaba la propia alumna de la II Aula Heineken de Gastronomía en una crónica personal que se multiplicó por la redes.

Esta experiencia “nos deja las personas, todas aquellas con las que estoy enormemente agradecida por permitirme irrumpir en su intimidad profesional. ¡Gracias! por enseñarme, por las conversaciones, las gratas sensaciones que, espero, sean el principio de un camino que forjaré con trabajo y dedicación sin dejar atrás mi identidad y mi origen, Colombia”, aseveraba.





## Agenda

Visitas de esta intensa semana de formación:

### Jornada 1

Etéreo y San Sebastián 57 en Santa Cruz de Tenerife, de la mano de los chefs Pedro Nel y Alberto González Margallo. NUB en La Laguna, con el chef Andrea Bernardi. Charla con Albert Adriá.

### Jornada 2

Visita a las instalaciones del Grupo Montesano. Restaurante Nielsen (capitanado por Danny Nielsen) y Kazán (Santa Cruz de Tenerife). Finca de Flores de Laura López Terrón (Tacoronte), donde Yeni pudo aprender conceptos sobre más de cien especies de flores comestibles.

### Jornada 3

Jornada de formación en las instalaciones de La Isleña. Visita al centro logístico y de producción del Grupo Jucarne. Visita a las instalaciones de Incabe, para conocer los secretos de la cerveza y otras bebidas del catálogo del grupo.

### Jornada 4

Entrevista en el programa de radio *Con Cúrcuma*. Sqina con Nacho Solana, Aborigen con Marcos Tavío y Abikore con Tadashi Tagami, todos en Santa Cruz de Tenerife.

### Jornada 5

El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes). Txoco, de Martín Berasategui, en Hotel Ritz Carlton Abama (Guía de Isora). Hotel Villa Cortés (Playa de las Américas), con el chef Diego Schattener. Jornadas gastronómicas en Monkey (Costa Adeje) con Mario Rodríguez Ureña (Qué Leches! Las Palmas).



# Una vez más, en los World Cheese Awards la calidad de nuestros quesos es confirmada por los mejores expertos internacionales

## MAXORATA SEMICURADO UNTADO CON PIMENTÓN

MEDALLA SUPERGOLD,  
TOP 16 MUNDIAL Y  
MEJOR QUESO ESPAÑOL  
entre 3.472 quesos en los  
World Cheese Awards 2018



MEDALLA ORO  
Majorero DOP  
Maxorata curado  
untado con pimentón



MEDALLA ORO  
El Tofio semicurado  
untado con gofio



MEDALLA PLATA  
Manchego DOP  
Tobar del Oso  
curado



MEDALLA PLATA  
Manchego DOP  
Tobar del Oso  
semicurado



MEDALLA BRONCE  
Majorero DOP  
Maxorata semicurado  
Gourmet

*Una familia de  
exquisito sabor*



GRUPO GANADEROS  
DE FUERTEVENTURA S.L.



MEDALLA BRONCE  
El Tofio curado  
untado con pimentón



Selectum

Tobar del Oso

# UN CHEF MUY VIAJERO PARA VALORAR LOS PRODUCTOS DE CANARIAS

En Canarias viven más de dos millones de personas, y más de 15 millones de turistas visitan las Islas al año. La mayor parte de los alimentos que se consumen se importan; algunos vienen de miles de kilómetros de distancia, con una fuerte huella de carbono a sus espaldas. Ofrecer un gran impulso a la producción local, tanto entre los canarios como entre quienes nos visitan, forma parte de una estrategia global iniciada por el Gobierno de Canarias con varios frentes.

Una de las iniciativas más exitosas para promocionar los productos canarios ha sido el programa *Crecer juntos*. Con ella se pretende revalorizar la producción local como extraordinaria carta de presentación para la promoción exterior. En ese sentido, destaca la serie *El chef viajero*. De la mano del chef estrella Michelin Erlantz Gorostiza (de MB Abama), prestigiosos chefs españoles que suman 25 estrellas Michelin han viajado a distintas islas para conocer y enamorarse de nuestros productos y charlar con quienes los hacen posibles: pescadores, agricultores, ganaderos y restauradores de todo el Archipiélago. Una forma muy original de promocionar los productos de las Islas y seguir introduciéndolos en el sector turístico.

Erlantz Gorostiza ha indicado que su trabajo “no es nada” sin un buen producto: “Aquí no hay productos, más bien productos que no hay en ningún otro sitio de España, de una calidad excepcional; son

diferentes a los que se producen en otros lugares del planeta”. También apuntó: “Tenemos que creérnoslo para compartirlo con todo el mundo”.

En La Gomera, Pepe Rodríguez, una estrella Michelin, reconoció: “He encontrado aquí unos quesos que no tienen nada que envidiar a los mejores quesos del mundo y he conocido cómo se extrae una miel magnífica del centro de una palmera”.

Martín Berasategui, ocho estrellas Michelin, declaró en Tenerife: “A través de la cocina soy un transportista de felicidad; no existe cocinero sin una buena cesta de la compra. Aquí hay unas mieles muy únicas y particulares, cada vez que hablo por fuera de lo que me encuentro en los mercados de las Islas alucinan en colores”.

En Gran Canaria, Paolo Casagrande, tres estrellas Michelin, dijo: “El queso de las Islas es un producto brutal; cada pro-

ducto tiene una identidad propia que todo el mundo tiene que conocer, no podemos permanecer indiferentes a esto; me he ido con las ganas de volver”.

Diego Guerrero, dos estrellas Michelin, condujo en moto por los paisajes de La Geria, en Lanzarote: “Esta experiencia me ha dado la oportunidad de acercarme a los productores de la Isla, que tienen historias bonitas que contar, y conocer sus producciones y el cuidado que ponen en su actividad, lo que sin duda me permite poner en valor los productos del Archipiélago”.

En Fuerteventura, Susi Díaz, una estrella Michelin, señaló: “Me llevo esa pasión y esa lucha con una tierra tan difícil; sin duda, el mayorero es lo más importante que tienen estas islas. Esta es una isla de sorpresas; va a ser un viaje de descubrimientos de productos; lo que he podido probar hasta ahora me ha parecido fantástico”.

También en Gran Canaria, Paco Pérez, cinco estrellas Michelin, confesó: “En esta isla hay productos increíbles y si me llevo algo bien claro de aquí es que los sitios los hacen las personas y aquí hay personas para hacer un sitio increíble”.

El chef del mar, Ángel León, con cuatro estrellas Michelin, dijo tras viajar a El Hierro: “De esta experiencia me quedo con las personas y la pasión que ponen en todo lo que hacen, con la diversidad de esta isla y con el cómo se hacen las cosas. Aquí se hace un producto a fuego lento, sin prisa, se deja el



tiempo que necesite. Me llevo además una buena lista de productos que pasarán sin duda a formar parte de mi vida”.

Y en La Palma, Albert Adriá, una estrella Michelin, concluyó: “Haber conocido a estas gentes, estos parajes, esta autenticidad va a afectar a mi trabajo... Estoy deseando trabajar con esos productos que me voy a llevar”.



## BRISA MARINA (JUAN EL MAJORERO), COCINA CANARIA Y DEL MAR

Juan Cabrera (el Majorero) es de los mayores productores de alegría de Lanzarote. Lo saben los que llegan a su local, con el mar, la Isla de Lobos y Fuerteventura delante. Lo suyo es la cocina exuberante. Lo que él no tiene en pescado está fuera de temporada. Por eso una comida allí, en su colosal ambiente, resulta grandiosa. Aprenda en castellano los nombres fáciles del pescado que allí se come: vieja, mero, cherne, sama, abae, pámpano, medregal. La blanca merluza que se coge en La Graciosa, El Golfo y La Santa es un



portento de delicadeza, lo mismo que el marisco fresco. Mención merece el atún, que en época brota

con recetas exquisitas como el tataki o el tartar. Hay carnes Txogitxu, cerdo ibérico, cordero y cabrito.

Si cuidas  
lo que más  
quieres,  
¿Qué te falta?



Amamos estas islas. Siempre tuvimos claro que apostar por nuestra tierra era lo mejor que podíamos hacer. Elaborar tus productos con tu gente, ponerte en sus manos... ¡Sabes que nadie pondrá más cariño! Y así, juntos, contribuir a mejorar la vida de todos. Si cuidas lo que más quieres, ¿qué te falta? Somos canarios. Y lo que hacemos, también.

TAN BUENO, TAN FRESCO, TAN CERCA.



## BRUNELLI'S STEAKHOUSE, LAS MEJORES CARNES DE TENERIFE



Brunelli's ha dado la bienvenida a 2019 reforzando su posición como el mejor restaurante de carnes de Tenerife.

El *steakhouse* ofrece a sus clientes todo un ritual gastronómico gracias a su grill único en Canarias: el Southbend, un horno de inducción a 800 grados que sella los poros de la carne para mantenerla

tierna y jugosa por dentro y a la vez conservar todo su sabor. Brunelli's es, además, un auténtico tesoro arquitectónico que impresiona al cliente con un gran ventanal, de más de nueve metros de ancho y casi tres de altura, que asciende y desciende para convertir el espacio en una terraza al aire libre con unas impresionantes vistas al océano Atlántico.



**Brunelli's**  
STEAKHOUSE

American  Style

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



## SABORES DE MADEIRA

**El chef estrella Michelin Luís Pestana ofreció una muestra de la gastronomía de Madeira a agentes y operadores de viaje durante la presentación que tuvo lugar en La Laguna Gran Hotel.**

Descubrir Madeira a través de su gastronomía. Ese fue el objetivo de la presentación que Binter y la asociación de turismo de Madeira querían conseguir durante el evento celebrado en La Laguna Gran Hotel. Sus variados platos son uno de los atractivos que hacen que nos fijemos en este destino de la Macaronesia, al que Binter ofrece conexiones durante todo el año.

Desde el primer momento y con un trago de la tradicional poncha (con maracuyá) para el brindis, aguardaba la cocina interpretativa de Luís Pestana (Belmond Reid's Palace, Funchal, una estrella Michelin) en porciones de bocado demostrativas de una cocina fresca, de producto y sabor (lapas con vieja y mandarina; chayota con requesón, batata y pitanga; pez

espada con maracuyá, plátano e hinojo..., bizcocho de miel...). Tanto el emblema hostelero y arquitectónico de Funchal, la capital madeirense, como la degustación de especialidades del chef constituyeron un agradable hilo conductor de las explicaciones e imágenes de vídeo ilustrativas de un destino con tantas cosas que contar y ofrecer a los tinerfeños y canarios.

Senderismo, rutas históricas, deportes náuticos y buceo recreativo, excursiones con encanto, ocio y compras y demás incentivos fueron expuestos en la presentación de Binter para adentrarnos en los encantos de un archipiélago atlántico perteneciente a Portugal y constituido por Madeira, Porto Santo (ambas con aeropuerto internacional), Islas Desiertas e Islas Salvajes.





## BINTER Y RANDSTAD SE ALÍAN



Binter y Fundación Randstad entregaron más de 13 000 pulseras de apoyo a la igualdad de oportunidades en el ámbito laboral en los vuelos de la aerolínea canaria operados el 3 de diciembre. Ambas entidades colaboran conjuntamente en el programa *Integrados Canarias* para apoyar la integración laboral de profesionales con discapacidad.

El objetivo principal de esta iniciativa, que cuenta con el apoyo de Binter, entre otras entidades, es mejorar la empleabilidad de los profesionales con discapacidad mediante mecanismos de apoyo que potencien sus capacidades para poder incorporarse al mercado laboral.

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](http://www.airfi.aero)
-  4. Navega por las diferentes secciones y disfruta del contenido







## CICAR

### BENEFICIO EXCLUSIVO UPGRADE

Presente su tarjeta BinterMás al reservar su coche y disfrute de categoría superior<sup>1</sup>. Aproveche el beneficio exclusivo que BinterMás pone a su disposición y disfrute de más espacio y mayor confort en su alquiler de coche con CICAR.

#### **UPGRADE de categoría.**

Además suma desde 40 hasta 100 puntos/día de alquiler

[cicar.com](http://cicar.com)

+34 928 822 900

Validez enero 2019. 1.- Sujeto a disponibilidad y fechas de alta demanda.



## BINTER

### PROMOCIÓN ESPECIAL CASABLANCA

¡Casablanca... más cerca con BinterMás! Vuele por la mitad de puntos entre Canarias-Casablanca o Casablanca-Canarias y comience el año descubriendo nuevos destinos. Además, durante el mes de enero, presente su tarjeta BinterMás en esta ruta y suma el doble de puntos.

#### **Promoción Casablanca**

Vuele desde 3.000 puntos<sup>1</sup> por trayecto

Suma hasta 1.200 puntos por trayecto

[bintercanarias.com](http://bintercanarias.com)

902 391 392

Validez enero 2019. 1.- Plazas limitadas y sujetas a disponibilidad.



Barceló Teguisse Beach - Adults Only. Lanzarote

## BARCELÓ HOTEL GROUP

### SUME PUNTOS x2

Durante el mes de enero la cadena Barceló Hotel Group le ofrece sumar el doble de puntos en los hoteles seleccionados de las islas de Lanzarote, Gran Canaria y Fuerteventura.

**Barceló Teguisse Beach** 185+185 puntos/noche  
**Barceló Margaritas** 175+175 puntos/noche  
**Barceló Castillo Beach Resort** 125+125 puntos/noche

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

Validez enero 2019.



## TALASOTERAPIA LAS CANTERAS

### TRATAMIENTO OASIS FLORAL

Recargue las energías con el tratamiento corporal Oasis Floral. Una exótica y lujosa combinación que nutre, suaviza y embellece su piel. Incluye: Peeling corporal, masaje relajante y jacuzzi con flores.

	<b>Sume</b>	<b>Utilice</b>
Oasis Floral	175	5.800

[talasoterapialascanteras.com](http://talasoterapialascanteras.com)  
 +34 928 271 170

Validez enero 2019.



## ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA

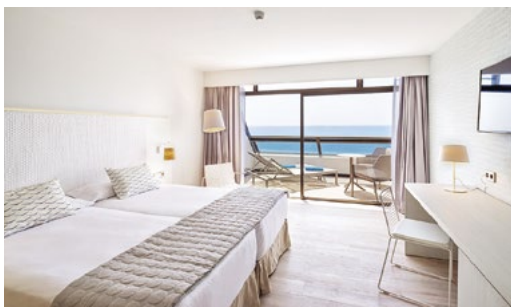
### UTILICE PUNTOS DESCUENTO 15%

Aproveche la promoción de descuento en utilización de puntos y alójese en Arrecife Gran Hotel & Spa, en la capital de Lanzarote, por menos puntos.

	<b>Antes</b>	<b>Ahora</b>
Habitación doble	11.600	9.860
Suite	15.500	13.220

[aghotelspa.com](http://aghotelspa.com)  
 +34 928 800 000

Validez enero 2019.



Hotel Dunas Don Gregory. Gran Canaria

## GLORIA THALASSO & HOTELS

UTILICE PUNTOS EXPERIENCIA

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

	Sume	Utilice
Experiencia 5 sentidos	100	3.250

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

Validez enero 2019.

## DUNAS HOTELS & RESORTS

SUME PUNTOS x2

En enero sume hasta 1.000 puntos por cada noche de estancia en los hoteles seleccionados de la cadena Dunas Hotels & Resorts.

<b>Don Gregory by Dunas</b>	<b>500 + 500 puntos/noche</b>
<b>Suites &amp; Villas by Dunas</b>	<b>500 + 500 puntos/noche</b>
<b>Maspalomas Resort by Dunas</b>	<b>500 + 500 puntos/noche</b>
<b>Mirador Maspalomas by Dunas</b>	<b>300 + 300 puntos/noche</b>

[hotelesdunas.com](http://hotelesdunas.com)  
902 142 828

Validez enero 2019.

# Marrakech

Desde

## 3500 + 266

Puntos BinterMás Por persona

+ 

Vuelo + Riad

Traslados  
Aeropuerto  
Riad

**Riad Dar Crystal**  
4 días / 3 noches  
Habitación doble standard  
Alojamiento y desayuno

2:00 h. de duración  
Jueves y domingos.

## BinterMás

Precio por persona desde Gran Canaria, en base a ocupación Doble. Válido para compras en enero y estancias del 01/02 al 31/03/19. Plazas limitadas. Consultar resto de salidas on-line.

Compra on-line o llama  
al 922 24 81 61

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

Canariasviája - Agencia de Viajes IAN-00009947/3 C. El Pilar 28 - Local A - Entresuelo 36092 - S/C de Tenerife



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

## BinterMás

### VUELOS



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



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



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



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



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

### ALOJAMIENTOS



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



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



**HOTEL CORDIAL MOGAN PLAYA**  
+34 928 143 393  
becordial.com  
Obtención: 330 puntos



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



**DUNAS HOTELS & RESORTS**  
902 142 828  
hotelesdunas.com  
Obtención: de 300 a 500 puntos



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

### FINANZAS



**BANKINTER**  
901 116 206  
bankinter.es



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

### VUELOS + HOTEL



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

### COMPRAS



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

### BIENESTAR



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

### GOLF



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



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



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

### 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



**H10 HOTELS**  
900 444 466  
h10hotels.com  
Obtención: de 250 a 420 puntos



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



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



**IBEROSTAR HOTELS & RESORTS**  
902 995 555  
iberostar.com  
Obtención: de 100 a 200 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

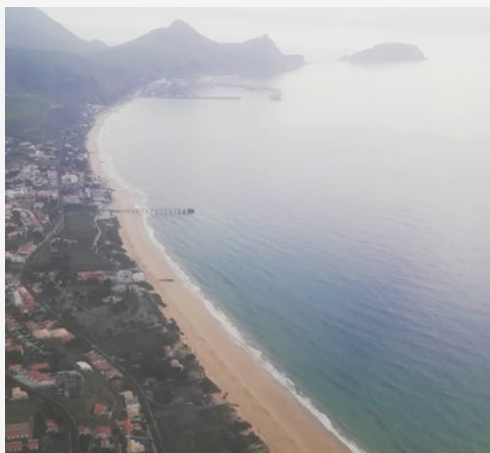


**SALOBRE HOTEL RESORT & SERENITY**  
+34 928 943 000  
salobrehotel.com  
Obtención: 300 puntos



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

Puede consultar las condiciones completas de obtención y utilización de puntos en [bintermas.com](http://bintermas.com) o en el 902 391 392.



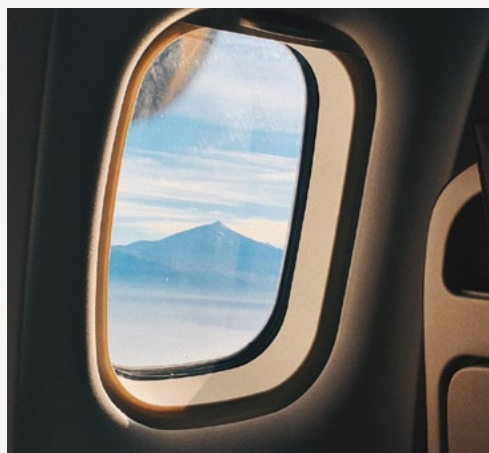
 @portosanto.municipio



 @jorgetfn



 @natramos



 @Mslulu917

## #VOLANDOCONBINTER

¿Quieres compartir tu experiencia Binter?

Ver el paisaje desde la ventanilla, disfrutar de nuestro servicio a bordo, un instante del vuelo... ¿Quieres compartir tu “momento Binter”? Sube tu experiencia con nosotros a Facebook, Twitter o Instagram con la etiqueta #volandoconBinter y recuerda mencionarnos. Cada mes publicaremos cuatro imágenes. ¡Te esperamos!

 /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
Humus	Humus
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

## Volamos por ti

**180** vuelos diarios — **3,4 millones** de pasajeros al año

**8** destinos interinsulares — **2** destinos nacionales

**13** 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 — *Martes, miércoles, 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 y viernes*

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

Lisboa — *Jueves y domingos*

Cabo Verde — *Martes, viernes y domingos*

Madrid — *Martes, jueves, sábados y domingos*

Dakar — *Lunes y viernes*

Banjul — *Sábados*

Nuakchot — *Lunes, miércoles y sábados*

Dajla — *Miércoles y sábados*

Casablanca — *Lunes y jueves*

\* Azores: *domingos. Operado por SATA*

\* Boston: *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

### CABO VERDE

Boavista

Fogo

Santiago

Maio

Vigo

Lisboa

Madrid

Mallorca

Casablanca

Marrakech

Agadir

El Aaiún

Nuakchot

Dakar

Banjul

Actualizado a noviembre 2018

# vive la leyenda de un amor invencible

El Ballet del Gran Teatro de Ginebra pone en escena una propuesta renovada con toda la potencia de la música de Wagner.

## BALLET DE GINEBRA

*TRISTÁN E ISOLDA*

**2 Y 3 DE FEBRERO**

**19:30 H**

**SALA SINFÓNICA  
AUDITORIO DE TENERIFE**



[auditoriodetenerife.com](http://auditoriodetenerife.com) | taquilla | 902 317 327

Tenerife  
2030



AUDITORIO  
DE TENERIFE

GRAND  
THEATRE  
GENEVE

fundación suiza para la cultura  
prohelvetia

Nunca un Patek Philippe  
es del todo suyo.

Suyo es el placer de custodiarlo  
hasta la siguiente generación.



**PATEK PHILIPPE**  
GENEVE

Inicie su propia tradición.



# GENEVE

WATCHES  JEWELS

C.C. Boulevard Faro · 35100 Meloneras (Gran Canaria)  
Tel. 928 721 283 · [www.genevecompany.com](http://www.genevecompany.com)



Nautilus Ref. 7118/1A