

# NT

## EL HIERRO

Francis Pérez - Turismo de cambio - Pollensa - Madeira - Gran Tarajal  
'Apps' de salud - Recetario navideño

# STAFF

## COORDINACIÓN DE REDACCIÓN

Paula Albericio · [redaccion@barabaracomunicacion.com](mailto:redaccion@barabaracomunicacion.com)

## CORRECCIÓN

Lavadora de textos

## COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Beneharo Mesa, Eduardo Parra López, Daniel Martorell, Laura Pérez Yanes, Paula Albericio, Rebeca Martín, María Pérez, Cristina Torres Luzón, 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

Alexis W

## FOTOGRAFÍAS

Daniel Martorell, Rocío Eslava, Alexis W, Solecker, Adobe Stock.

## ILUSTRACIONES

Capi Cabrera, Ilustre Mario.

## PUBLICIDAD

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

## BINTER

Rodolfo Núñez - Presidente

Alfredo Morales – Vicepresidente

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 S. L. 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

Depósito legal TF 582-2019

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

HECHO EN CANARIAS



# PATEK PHILIPPE

## GENEVE

INICIE SU PROPIA TRADICIÓN



NUNCA UN PATEK PHILIPPE ES DEL TODO SUYO.  
SUYO ES EL PLACER DE CUSTODIARLO HASTA LA SIGUIENTE GENERACIÓN.

CALENDARIO ANUAL CRONÓGRAFO REF. 5905R



# GENEVE

1989

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

# UN AÑO QUE NOS HA PUESTO A PRUEBA

Coincidirán conmigo en que el 2020 tardaremos mucho en olvidarlo. La pandemia del coronavirus nos ha golpeado, conmovido e incluso paralizado en algunos momentos y nos ha obligado a aceptar cambios en nuestras vidas que hemos asumido con flexibilidad y buenas dosis de sacrificio.

Echando la vista atrás, en Binter comenzamos el año cargados de ilusiones y proyectos para seguir mejorando la conectividad de Canarias, celebrando la llegada de los nuevos aviones Embraer E195-E2, que nos permiten llegar más lejos y transportar a más pasajeros con niveles de confort únicos en el panorama de la aviación comercial europea. En enero anunciamos alguna de las nuevas rutas que teníamos preparadas para desarrollar durante el año.

Febrero ya nos dio algún susto con el cierre momentáneo del espacio aéreo canario por un excepcional episodio de calima que fue el prelude de lo que vino después. En marzo se declaró el estado de alarma y se adoptaron duras medidas para frenar la expansión del COVID-19.

Ante esa situación nuestra prioridad fue garantizar las conexiones aéreas entre las islas de manera que todas ellas pudieran seguir contando con vuelos suficientes para sus residentes. No hubo ni un solo día sin vuelos en Canarias, al contrario de lo que ocurrió en otras regiones, en que los vuelos se suspendieron hasta que la Administración implementó ayudas especiales a los operadores. Esas ayudas tardaron semanas en llegar a Canarias y durante ese tiempo Binter asumió en solitario las pérdidas que se originaron hasta que las ayudas gubernamentales las paliaron en parte.

Entendimos que era un deber de lealtad hacia nuestros clientes y estamos contentos y orgullosos de haber tomado esa decisión. Para que se hagan una idea de la magnitud de lo ocurrido, de un día para otro pasamos de operar 200 vuelos diarios a 20.

Asegurar los vuelos y a la vez mirar hacia el futuro garantizando la supervivencia de la empresa fue y sigue siendo una labor de todos. Del personal de Binter, que, desde el primer momento y adoptando todas las medidas de seguridad y prevención, hizo posible la continuidad de las operaciones y colaboró estrechamente con la dirección de la compañía para aprovechar los mecanismos de ayuda que se implementaron, desde los ERTE al teletrabajo. De las administraciones, que, además de facilitar recursos económicos, establecieron con nosotros una comunicación fluida y eficaz que ayudó a gestionar los malos momentos que pasamos. Nuestros bancos, que atendieron inmediatamente las peticiones de financiación extraordinaria que hicimos para asegurar las operaciones. Y nuestros clientes, que nos dieron ánimo y comprensión y permanecieron fieles a su Binter. A todos ellos les damos las gracias.

Durante esos meses, además de asegurar la movilidad de personas y carga, realizamos vuelos de repatriación y nos preparamos para producir lo que más necesitaba la sociedad: materiales de protección. Nuestro equipo de fabricación de piezas aeronáuticas produjo mascarillas y mamparas e investigó en el desarrollo de respiradores. También donamos materiales y alimentos a organizaciones varias.

No fueron momentos fáciles, por eso quiero agradecerles su apoyo y el voto de confianza que nos dieron y nos siguen dando. Sin nuestros clientes y sin el excelente equipo humano que forma el sistema Binter no habiéramos podido llegar vivos hasta aquí.

Una vez superados los peores momentos nos propusimos recuperarnos lo antes posible y, en un trabajo conjunto con el Gobierno de Canarias para mantener el necesario equilibrio entre la prevención y la reactivación, fuimos incrementando las conexiones con el fin de impulsar esa reactivación que tanto necesitan la sociedad y la economía del Archipiélago.

Todo ello con las más estrictas medidas higiénico-sanitarias para preservar la seguridad de pasajeros y trabajadores, medidas que han demostrado su validez. Hoy ya se ha demostrado que el avión es un medio sanitariamente muy seguro, donde el riesgo de contagio es bajísimo.

Hemos seguido avanzando en nuestro compromiso con la conectividad y el servicio. Nuestra flota ha crecido como estaba previsto y también los destinos a los que volamos, con la incorporación de Vitoria-Gasteiz, Santander, Asturias y Jerez de la Frontera. Nuestros billetes suman nuevas condiciones de flexibilidad para adaptarse a la situación actual y en el servicio a bordo hemos recuperado las ambrosías, que el coronavirus nos raptó, y los menús de cortesía, garantizando la seguridad de los pasajeros con protocolos novedosos en el sector. Seguimos ofreciendo una excelente atención en vuelo que incluye, en todas las tarifas y para todos nuestros clientes, prestaciones que solo reciben en otras aerolíneas los pocos que pagan tarifas *premium*.

A pesar de lo complicado que ha sido este año, también ha habido momentos para las buenas noticias: hemos recibido algunos premios y reconocimientos muy importantes y motivadores; el premio Turismo de Canarias, otorgado por el Gobierno de Canarias; el Premio Roque Nublo, otorgado por el Cabildo de Gran Canaria; y, además, los usuarios de Tripadvisor nos han vuelto a reconocer por nuestro servicio.

De cara al inicio de 2021 seguiremos poniendo todo nuestro empeño por recuperar la actividad, seguiremos cuidando la salud de nuestros clientes y la de quienes formamos este bonito proyecto y miraremos con confianza hacia el futuro. Vendrán tiempos mejores y pasaremos página con algunas lecciones bien aprendidas.

En Binter mantenemos firme nuestro compromiso con Canarias, seguiremos trabajando para romper las barreras físicas de la insularidad y, aunque las cosas no sean fáciles, hacemos nuestra la frase «cuando todo parezca ir en tu contra, recuerda que el avión despegá contra el viento».

**Rodolfo Núñez**  
Presidente

# SUMARIO

**8**  
Francis Pérez  
Entrevista



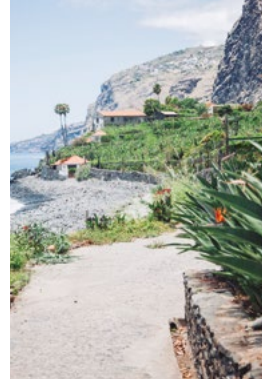
**12**  
El informe del mes  
Economía



**24**  
Mallorca  
Destino nacional



**30**  
Madeira  
Destino internacional



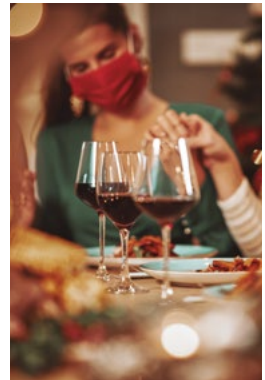
**38**  
Ruta del Agua  
Senderos



**44**  
Gran Tarajal  
Playas



**52**  
Navidad y covid-19  
Reportaje



**56**  
'Apps' de salud  
Salud



**62**  
Recetas navideñas  
Gastronomía



# SINFÓNICA DE TENERIFE

Programa V

Director: Víctor Pablo Pérez  
Solista: Nemanja Radulovic

4

DIC

# DICIEMBRE

FAM - EDICIÓN ESPECIAL 2020

# LAVA COMPAÑÍA DE DANZA

*Kick the bucket -  
Bending the Walls*

6

DIC

# QUANTUM ENSEMBLE

*Estructuras*

17

DIC

# ÓPERA DE TENERIFE

Gala Lírica

12

DIC

# SINFÓNICA DE TENERIFE

Programa VI

Director: Antonio Méndez

18

DIC



AUDITORIO  
DE TENERIFE

Programación sujeta a las directrices de las autoridades sanitarias.

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







Por *Beneharo Mesa*  
Ilustración por *Capi Cabrera*

# «EL FOTOPERIODISMO ES MÁS NECESARIO QUE NUNCA PARA SEGUIR CONCIENCIANDO DE LOS PROBLEMAS ACTUALES»

Francis Pérez, natural de Tenerife, es un fotógrafo especializado en la fotografía submarina que lleva veinte años capturando instantáneas del fondo del mar. Se ha sumergido en diferentes aguas de todo el mundo, como las de México, Chile, Galápagos, Filipinas y África, entre otras muchas. A su vez, también ha colaborado en revistas y diversos libros de National Geographic, donde sus fotografías han llegado a ser portada, y recientemente ha sido galardonado con el premio Wildlife Photographer of the Year.

**¿Cómo y cuándo empezó en el mundo de la fotografía?**

Empecé a bucear hace más de 25 años y con la fotografía submarina hace unos veinte aproximadamente. Al principio empecé a participar en concursos de fotografía submarina de la Federación de Actividades Subacuáticas como acompañante de un amigo, por aquel entonces con el formato analógico –diapositivas–, y poco a poco me fui metiendo en el mundo de la fotografía submarina.

**¿Siempre tuvo claro que quería hacer fotografía submarina o se decantó más tarde por ello?**

Después de unos cinco o seis años de empezar a bucear, e influenciado por esos campeonatos de fotografía, empecé a sentir la necesidad de mostrar todo aquello que veía bajo el agua y fue así como me compré mi primera cámara y carcasa,

y al agua. Lo primero fue el buceo, el interés de la fotografía vino después.

**¿Qué le supone profesional y personalmente ser galardonado con el premio Wildlife Photographer of the Year?**

Pues es un galardón al que todo fotógrafo de naturaleza aspira, es una plataforma global para fotógrafos aficionados y profesionales por igual. Se presentan unas 50 000 fotografías de fotógrafos de 27 nacionalidades, por todo esto es una satisfacción personal increíble. Desde el punto de vista profesional obviamente es interesante, porque es un escaparate mundial donde no solo se ve la fotografía premiada de cada fotógrafo, sino su trabajo a través de la información mostrada en la web y redes del museo, así como en la exposición impresa, que la ven millones de personas, y ahí surge el *networking*. Es algo muy importante para el currículum.

**De todas las fotografías que ha hecho, ¿de cuál se siente más orgulloso?**

Es difícil de decir... Uno nunca quiere dejar ninguna fuera. Me siento orgulloso de estas dos premiadas, la de la tortuga enmallada del World Press Photo 2017 y esta del calderón con la aleta seccionada del Wildlife Photographer of the Year 2020, porque tienen un mensaje conservacionista muy potente y porque en el caso de la primera se ha convertido en un icono de la lucha contra la basura en los océanos.

Por otro lado, una foto ya más bonita y que tendré en mi memoria siempre fue la portada del libro de Sylvia Earle, libro editado por National Geographic, donde una bola de peces se abre ante la entrada de una apneísta. Es una foto que despierta empatía y serenidad, y a la vez atracción por el océano.

-

***«Creo firmemente en la fotografía como herramienta de información, de educación y por ende de conservación»***

-

**¿Cree necesario seguir apostando por la fotografía o el fotoperiodismo?**

El fotoperiodismo es más necesario que nunca para seguir concienciando de los problemas actuales. Siempre lo he dicho: creo firmemente en la fotografía como herramienta de información, de educación y por ende de conservación. Como se suele decir, aunque parezca un tópico, «una imagen vale más que mil palabras». Para llegar a la gente hacen falta muchas personas tales como científicos, divulgadores, naturalistas, pero lo que sí es cierto es que la fotografía juega un papel muy importante

como canal de información y la fotografía de los océanos aún más, sobre todo por aquello de que el 70% de la superficie de nuestro planeta es agua.

**Cuando hace fotografías como la de la tortuga atrapada en la red o por la que ha sido premiado, la del calderón, ¿qué se le pasa por la cabeza al disparar con la cámara? ¿Se abstrae de lo que ocurre?**

No, nunca me abstraigo. Obviamente, una parte de mi cerebro tiene que pensar en los ajustes de la cámara, pero para mostrar con total crudeza lo que está pasando hay que conocer el problema, incluso al animal. Por la cabeza nunca pienso en tal o cual concurso, no salgo al mar pensando en presentarme a concursos, eso lo hacía en los inicios y creo que pensar en ello tampoco es muy bueno.

**¿Cuánto le puede llevar hacer estas fotos? ¿Cuál es el proceso?**

Pues depende un poco. Hay fotos que no se preparan, que son fruto de muchas salidas al mar, de que ese día estabas en el lugar adecuado en el momento justo; no son fruto de la casualidad, sino de la constancia. Después hay otras que pueden llevar varios días, varias inmersiones, fotos en las que hay que esperar la mejor luz, la mejor marea, cuando no haya viento. Es igual con las fotografías de tierra, porque hay fotos que en el momento del disparo ya está la mayor parte del trabajo hecho. ¿El tiempo para hacerlas? En algunos casos puede ser mucho; por ejemplo, el tiburón, que solo aparece en determinada época del año, o lo sacas cuando está o hay que esperar al año que viene. Lo mismo con las estaciones. Hay lugares donde hay que esperar al verano porque el sol da en el lecho marino mejor en esa época, y así en infinidad de situaciones. La foto ideal es difícil, uno piensa en que la foto siempre se puede hacer mejor.

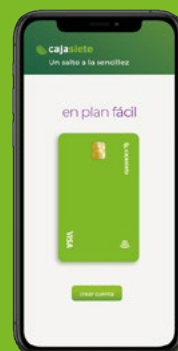
en  
plan

fácil

Te presentamos **En Plan Fácil**, nuestra manera de **hacerte la vida... ¡¡Más fácil!!**

**¡Da el salto a Cajasiete!**

[www.cajasiete.com/enplanfacil](http://www.cajasiete.com/enplanfacil)





Por Eduardo Parra López\*  
Ilustración por Ilustre Mario

# CONOCIMIENTO, FORMACIÓN, SOSTENIBILIDAD Y TECNOLOGÍA PARA UN TURISMO DE CAMBIO

La gobernanza, competitividad y sostenibilidad del turismo en Canarias tras la pandemia dependerá de la formación, conocimiento y avances tecnológicos, producto de la aplicación intensiva de las tecnologías y los procesos de transformación digital que se promuevan. La formación y el conocimiento serán básicos en la creación de valor y la singularización de nuestro producto turístico, y la instauración de nuevos conocimientos aplicados formará la base del aprendizaje social y colectivo, conductor de la innovación y generación de valor, lo que asegurará la competitividad turística sostenible de nuestras islas.

## Gestión del conocimiento como valor turístico

El conocimiento en turismo se coliga a la capacidad de entender los cambios, de actuar con inteligencia colectiva, de generar un efecto arrastre de conocimiento sobre los factores que hacen nuestra industria altamente compleja, pero, sobre todo, en base a nuestra dilatada experiencia, a la observación y estudio del fenómeno.

El corpus acumulado, como se observa, puede llegar a ser caótico. No obstante, aun siendo el turismo una realidad compleja, hay que hacer esfuerzos colectivos en atraer talento para permitir una base sólida de conocimiento que transfiera elementos de alto valor al tejido productivo ante la competitividad próxima. La disposición de una mejor renta per cápita en turismo dependerá de este valor.

## Formación: base del cambio

La formación turística en Canarias ha sido la gran olvidada, y ha sido calificada durante muchos años –y diría hasta hoy– de «insuficiente» e «incompleta». Esto se pone de manifiesto cuando se analiza el sistema educativo en turismo:

- Nivel formativo inferior, incompleto y poco heterogéneo.
- Falta de ajuste entre los niveles formativos y la realidad de puestos de trabajo, lo cual afecta a la productividad empresarial.
- Contenidos formativos incompletos y poco integrados, que no se ajustan a los niveles de eficiencia y sostenibilidad que exige la industria.

Es necesario enfrentar este debate, sin dilación ni titubeos. La clave de nuestra competitividad pasa por la formación de

\* Profesor de Organización de Empresas, Economía Digital y Turismo. Universidad de La Laguna.

nuestro capital humano. Este capital y su formación son un binomio estratégico en un contexto heterogéneo de incertidumbres, diverso, de una mayor exigencia, personalización de productos y servicios y calidad.

### **Sostenibilidad: ¿nos posicionamos de forma activa?**

Los destinos turísticos canarios revelan ciertos aspectos críticos en cuanto a su desarrollo y sostenibilidad, derivados de la animosa expansión urbanística en sus litorales, lo cual ha tenido como resultado una fuerte congestión turística. La lógica del número de visitantes como elemento clave de nuestra política turística de crecimiento, asociado a los ingresos por turista, no hace más que tener implicaciones contrapuestas.

Luego, ¿qué pasa con la capacidad de carga de nuestros destinos y la sostenibilidad de estos? La presión turística y la estacionalidad son factores que han venido mostrando síntomas diferenciales entre los destinos y a los que, si se les añade el gasto total turístico, significa que con los datos disponibles las Islas han tenido ratios de máximos en los últimos cinco años, inclusive superando la estacionalidad de alguna temporada, por el desarrollo urbanístico, que ha sido incentivado por modelos de negocio asociados a viviendas de alquiler, aunque esto pueda reducir el gasto por turista.

Con esta realidad, hay que desafiar el reto de la sostenibilidad, como un mecanismo fundamental de la política turística, que ayude a integrar, adaptar, mitigar y competir, en un entorno postcovid. El futuro transita por a) una economía más verde (dimensión social y resiliencia del ecosistema turístico); b) economía circular (reducción en la producción de residuos, control de la emisión de conta-

minantes y restaurar, regenerar y reaprovechar recursos del sistema turístico), y, en definitiva, evolucionar hacia un modelo turístico eointegrador.

### **Tecnología para remotivar y singularizar**

Los avances producidos a nivel global se han multiplicado de forma exponencial vinculados a los procesos de convergencia y cambio tecnológico. Asociado a estos cambios, emerge el proceso de transformación digital. Este es esencial, ya que el ritmo actual de variaciones en la industria solamente se puede entender con la creación de estructuras y procesos más flexibles y dinámicos desde un punto de vista tecnológico, que permiten mejores procesos de adopción y anticipación a las oscilaciones.

Es necesario un pensamiento más inteligente y adaptativo: gobernanza inteligente; remotivación y singularización de los destinos a través de la oferta complementaria con la tecnología como eje para adaptarnos a los cambios.

### **Para concluir...**

Nuestra capacidad de crecimiento turístico es limitada, tanto en territorio como en recursos, y su posición de competitividad solo será sostenible en el largo plazo si somos capaces entre todos de establecer un gran pacto en materia turística que proteja y preserve los recursos y el entorno y de lograr que nuestros modelos de negocio sean generadores de valor. La competitividad de las Islas desfila por la combinación y sinergias entre los cuatro pilares enunciados, a los que se pueden sumar otros factores, pero la consideración de estos en un marco coherente de gobernanza permitirá identificar estrategias apropiadas que garanticen la viabilidad y el mantenimiento del modelo turístico canario en un futuro cercano postcovid.



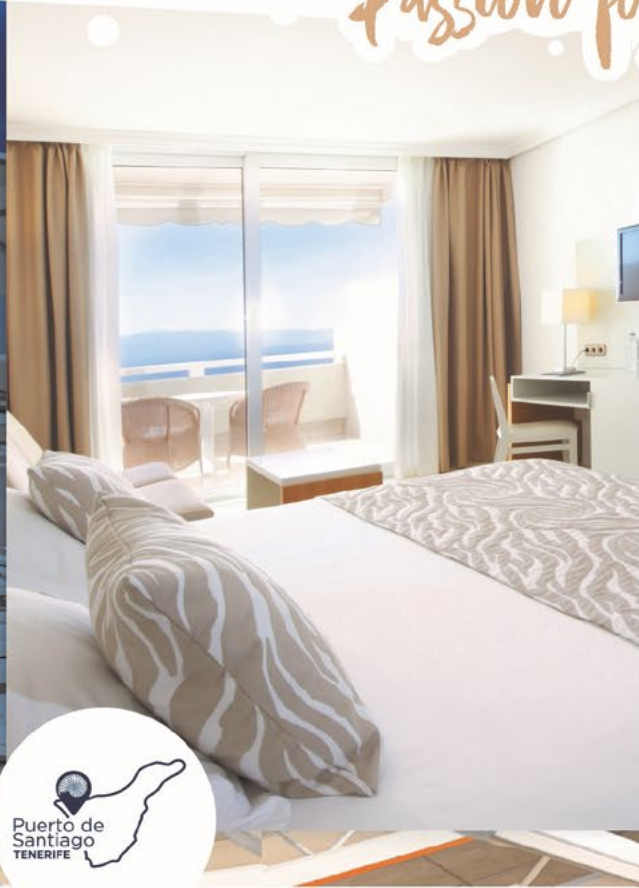
# LANDMAR

HOTEL COSTA LOS GIGANTES  
ALL INCLUSIVE

*El hotel para ti  
y tu familia*



*Passion for Holidays*



Puerto de Santiago  
TENERIFE



# LANDMAR

HOTEL PLAYA LA ARENA  
ALL INCLUSIVE

*La experiencia  
frente al mar*



**15%DESCUENTO**  
**CON CÓDIGO BINTER**

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

**922 862 991**

Consulta condiciones de cada hotel. Primer niño gratis. Válido para reservas todo 2020. No acumulable a otras ofertas o promociones.

# SOLIDARIDAD Y COMPROMISO CON CANARIAS

**FUNDACIÓN CEPESA DISTINGUE A AFEDES, ATELSAM,  
ASPERCAN, FUNCASOR Y AMATE EN SUS PREMIOS  
AL VALOR SOCIAL 2020**



En la búsqueda de proyectos sociales e iniciativas que contribuyan a la inclusión, que promuevan la solidaridad y que impulsen la calidad de vida y el bienestar de los colectivos más vulnerables de la sociedad canaria, los Premios al Valor Social de Fundación Cepsa han distinguido este año en Canarias a la Asociación para el Fomento de la Formación, el Empleo, la Información y el Desarrollo del Norte (Afedes), la Asociación Salud Mental (Atelsam), la Asociación Asperger Islas Canarias (Aspercan), la Fundación Canaria para las Personas con Sordera y sus Familias (Funcasor) y la Asociación de Cáncer de Mama de Tenerife (Amate).





Incentivados con 60 000 euros, los proyectos seleccionados ponen su foco de atención en personas especialmente vulnerables a raíz de la crisis provocada por la covid-19, con trastorno mental grave, síndrome de Asperger, diversidad funcional y afectadas por cáncer de mama.

Estas iniciativas han destacado entre las presentadas por un total de 79 entidades sociales que han optado al galardón este año en Canarias; una edición en la que se ha superado el nivel de participación de las anteriores convocatorias y que ha aumentado su dotación económica en un 25% para contribuir en mayor medida al desarrollo de proyectos destinados a paliar los efectos de la pandemia.

Su amplia acogida muestra que estos Premios de Fundación Cepsa se han convertido, en sus dieciséis ediciones –trece de ellas en Canarias–, en



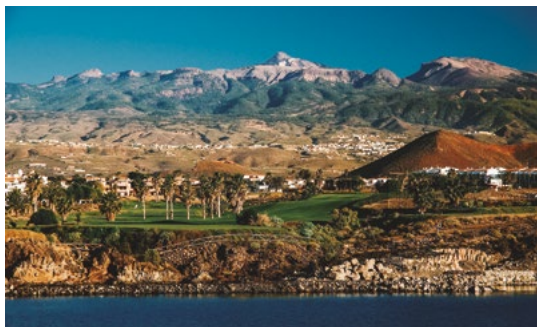
un referente en materia de solidaridad, que ya ha permitido hacer realidad en el Archipiélago 55 proyectos sociales de muy diversa índole, repartiendo 495000 euros hasta la fecha.

### Unos padrinos y madras solidarios muy especiales

Entre los objetivos sociales de estos galardones se encuentra, además, su apuesta por promover los valores solidarios entre los profesionales de Cepsa, mediante el papel activo que adoptan, al ejercer de padrino o madrina solidarios de las entidades presentadas.

A nivel global, esta edición ha recibido un total de 435 proyectos de otras tantas ONG de Canarias, Huelva, Campo de Gibraltar, Madrid, Portugal, Colombia y Brasil, que se repartirán hasta 500000 euros, cifra con la que se superan los tres millones y medio de euros entregados a lo largo de la historia de los Premios al Valor Social.

## SAN MIGUEL DE ABONA DESPIERTA TUS SENTIDOS



San Miguel de Abona, un municipio enclavado en el sur de Tenerife, cuyo territorio se extiende desde la costa hasta la cumbre, un paraíso de contrastes en el que pasado y presente se unen para acompañar al visitante por un entorno único cargado de tradiciones. Recorre su costa y sus caminos históricos, descubre su patrimonio cultural, degusta su exquisita gastronomía y enamórate de su gente.

## MIRADOR DE LAS CABEZADAS: UN BALCÓN A LA CALDERA DE TABURIENTE



El mirador de las Cabezas es un precioso balcón en el municipio de Tijarafe, con vistas al valle de Aridane y a la Caldera de Taburiente. Su punto más alto se encuentra coronado por la Piedra del Guanche, un magnífico petroglifo, recuerdo de Atogmatoma, último jefe aborigen de Tijarafe, cuya réplica puedes encontrar en el Ayuntamiento de Tijarafe.

# Hostelería #PorElClima

Tu impulso mueve el mundo

Únete a Hostelería #PorElClima y actúa por un entorno mejor.

Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: [porelclima.es/hosteleria-porelclima](https://porelclima.es/hosteleria-porelclima)

## ETÉREO BY PEDRO NEL



La clave de Etéreo by Pedro Nel es la capacidad de resaltar los sabores de Canarias y de la tierra natal de Pedro, Colombia, a través de una cocina de mercado con materias primas de calidad. Sin olvidar un servicio muy cuidado y la importancia que otorga al vino, en una carta con más de 220 referencias. San Antonio, 63. Santa Cruz de Tenerife T. 922 194 195

## LA VACA AZUL



En un entorno inmejorable, con vistas al Atlántico y al viejo puerto de El Cotillo, podrá disfrutar de las mejores especialidades de pescado local fresco y mariscos, así como una amplia oferta de sopas, ensaladas, carnes, arroces y postres caseros. Requena, 9. El Cotillo - Fuerteventura T. 928 538 685

**EMBARCADERO**  
Restaurante & Terraza

## Restaurante Terraza Embarcadero

### Oferta gastronómica renovada

- Nuevo servicio en barra
- Pescados y carnes a la brasa
- 3 horas de parking gratis
- Cocina abierta ininterrumpidamente
- Amplio comedor para eventos



Club Marítimo Varadero

Muelle Deportivo de Las Palmas de Gran Canaria · Telf.: 928 23 30 67 - info@restauranteembarcadero.com

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

## BIOPOMPAS, UNA APUESTA POR EL CONSUMO RESPONSABLE



La tienda sostenible Biopompas, ubicada en el número 17 de la calle Zamora, en el Puerto de la Cruz, invita a practicar el consumo responsable con el medioambiente, garantizado por la calidad y el origen de sus productos. Su catálogo se desglosa en dos líneas: jabones a granel, de higiene personal y para limpieza del hogar, y objetos de uso cotidiano elaborados con criterios sostenibles, sin plástico y de residuo cero.

## TUNOCANARIAS, EL SUPERALIMENTO



El higo tuno indio (higo tinto) es considerado un superalimento, una fruta rica en muchos nutrientes y vitaminas, el cual se usó en Canarias desde antaño por sus propiedades hipoglucémicas y hepatoprotectoras. José Ledesma e Inma Bello, administradores de Ledesma Global S.L., han puesto en marcha un emprendimiento bautizado como @tunocanarias, que ofrece mermelada, infusiones, sal, vinagre y pulpa, entre otros productos, todo elaborado artesanalmente con esta fruta. T. 607 922 922 · [www.tunocanarias.com](http://www.tunocanarias.com)

## CANARIAS, un destino seguro & saludable

UN SELLO PARA LA TRANQUILIDAD DE TU EMPRESA



**Pruebas PCR, de antígenos, y serológicas**

Invierte en tranquilidad con nuestros planes de contingencia, estudios de seroprevalencia y protocolos específicos para tu empresa.

Nuestro sello *Safe & Healthy*, acreditará su empresa como segura y saludable

**Contrata Ahora**

[www.oceanocan.es](http://www.oceanocan.es) / [info@oceanocan.es](mailto:info@oceanocan.es)



# PURIFICADORES DE AIRE

Concédase un ambiente fresco y saludable en cualquier momento

El uso de estos dispositivos conlleva una serie de ventajas que se reflejan en la salud de las personas que viven o trabajan en el lugar donde estos equipos se encuentran.



**TECNA**

A company of Arbonia Group  
**ARBONIA**



**ENAIRGY**  
Climate Eco-Industrial



**Las Palmas de G.C**  
 Calle Alfred Nobel nº2,  
 Polígono Industrial Los Tarahales  
 928 414 577 - 630 746 299

**Maspalomas**  
 C/ Cartago nº 20  
 El Tablero- Maspalomas  
 928 274 459 - 630 746 299

**Tenerife**  
 Avda. Ten Bel, 12  
 Polígono Industrial  
 Las Chafiras · 699 007 606



**MB GLA 200 D AMG**  
 AÑO 2020 - 20 KM **41.900€**



**MB CLA 180 AMG**  
 AÑO 2019 - 6000 KM **34.900€**



**MINI COOPER**  
 AÑO 2018 · 36900 KM **17.900€**



**SMART FORTWO**  
 AÑO 2019 · 12000 KM **13.900€**



**PORSCHE CAYMAN S**  
 AÑO 2019 · 16000 KM **64.900€**



**AUDI R 8 5.2 V10 PLUS**  
 AÑO 2016 · 13700 M **124.900€**



**MB A 180 D  
 PROGRESSIVE**  
 AÑO 2019 · 10000 KM **25.900€**



**AUDI A 1 30 TFSI**  
 AÑO 2019 · 18000 KM **20.900€**



# Car Collection

BY **GT**CARS

Maspalomas

C/ Cartago nº 20  
El Tablero- Maspalomas  
928 274 459 - 630 746 299



**16.900€**

**TOYOTA C-HR 125H ADVANCE**  
AÑO 2019 · Gasolina · 1 año de garantía



**17.900€**

**TOYOTA RAV4 2.0D 2WD ADVANCE**  
AÑO 2018 · Diesel · 1 año de garantía



**16.900€**

**BMW SERIE 1 116D**  
AÑO 2016 · Diesel · 1 año de garantía



**10.900€**

**RENAULT CLIO TOURER**  
AÑO 2019 · Gasolina · 1 año de garantía



**13.900€**

**HYUNDAI TUCSON**  
AÑO 2017 · Gasolina · 1 año de garantía



**10.900€**

**TOTOTA YARIS**  
AÑO 2018 · Gasolina · 1 año de garantía



**5.500€**

**TOYOTA AYGO**  
AÑO 2016 · Gasolina · 1 año de garantía



**22.900€**

**BMW X1 181**  
AÑO 2017 · Gasolina · 1 año garantía





Por Daniel Martorell  
dmartorell.com

## ‘PROBLEMA’ EN POLLENSA

En el extremo norte de la mayor de las Baleares, una estrecha franja de roca agreste con manto de pino y pradera de posidonia da forma al *Finis Terrae* mallorquín: el cabo de Formentor. Refugio de artistas, a principios del siglo XX este enclave también atrajo la atención de una inglesa de Devonshire obsesionada con envenenar. Se hacía llamar Agatha Christie y su visita a Pollensa sigue siendo un misterio.

Pocos escritores han sabido como ella hacer de la aparición de un cadáver la excusa perfecta para empezar a jugar. Agatha Christie (1890-1976) cambió para siempre las reglas tradicionales de la novela policiaca combinando con maestría el arte de sembrar dudas con el respeto a su receta sagrada: «El detective nunca

debe saber más que el lector». Como en muchos de sus relatos, un halo de misterio envuelve también algunos episodios de su vida personal, entre ellos la visita de la escritora y dramaturga inglesa a la isla de Mallorca. Un viaje del que no existe ninguna certeza de que ocurriera, pero tampoco ninguna duda.



El relato *Problema en Pollensa*, publicado en 1939, es el documento que parece dar fe de la visita de Christie a la isla. El protagonista es el detective Parker Pyne –uno de los habituales en el elenco de la escritora, además de Poirot, miss Marple y los Beresford–, a quien la autora sitúa en la localidad de Puerto de Pollensa –*Eu Moll* para sus habitantes–, en el norte de Mallorca. A lo largo del texto son varias las alusiones que tanto la narradora como algunos personajes hacen al pueblo y a la zona de Formentor, unos kilómetros más al norte.

-  
*El misterio seguirá rodeando la relación de Agatha Christie con Pollensa. Tal vez Parker Pyne sea el único capaz de deshacer la madeja*  
-

Un ejemplo: Parker Pyne se hospeda en el Pin d'Or, «un pequeño hotel situado a la orilla del mar, con una vista que, en la neblina de aquella hermosa mañana, tenía la exquisita vaguedad de una lámina japonesa». El Pin d'Or podría corresponder al Illa d'Or, un establecimiento fundado en 1929 a la orilla de la bahía de Pollensa y que hoy sigue abierto. Christie pudo haberse hospedado aquí. La descripción encaja.

Como también encaja el ambiente del pueblo, un pequeño reducto para las vanguardias en aquella década de los treinta, antes del estallido de la Guerra Civil. Describe la narradora: «Se podía ir andando por la orilla del mar hasta el pueblecito de pescadores, donde había un bar en el que se reunía la gente y algunas tiendas. Todo muy tranquilo y agradable. Las chicas se paseaban en pantalones, y con el busto cubierto con pañuelos de vivos colores. En el *Mac's Bar*, jóvenes con boina y de cabellos bastante largos peroraban sobre



temas tales como valores plásticos o arte abstracto». Si bien es cierto que no hay registro del paso de Agatha Christie por Puerto de Pollensa, sus descripciones no son las de alguien que habla de oído.

Se especula con que la autora de *Diez negritos*, *El asesinato de Roger Ackroyd* y *Muerte en el Nilo* visitara esta zona junto a su esposo en 1932 o 1933. Pollensa y la naturaleza salvaje del cabo Formentor ya hacía años que ejercían una atracción gravitatoria sobre el mundo artístico –Rusiñol, Anglada-Camarasa, Sorolla clavan aquí sus caballetes–, por lo que es probable que la pareja inglesa decidiera descansar unos días en este rincón privilegiado. Es fácil imaginar a la reina del crimen caminar por el paseo de *Vorammar de Eu Moll* con su cuaderno de notas bajo el brazo; fijándose en los torreones y balaustradas de las villas que presiden la primera línea; contemplando la bahía bajo los pinos que se retuercen hacia el mar; remojándose los pies en la playa de Albercutx. O bebiendo té en una de las terrazas del Hotel Formentor, repitiéndose para sí la recomendación que Gertrude Stein le hizo a Robert Graves en 1929: «Mallorca está bien si puedes soportar tanto paraíso».

El misterio seguirá rodeando la relación de Agatha Christie con Pollensa. Tal vez Parker Pyne sea el único capaz de deshacer la madeja. Por una vez, el detective quizás sepa más que el lector.

---

## MALLORCA

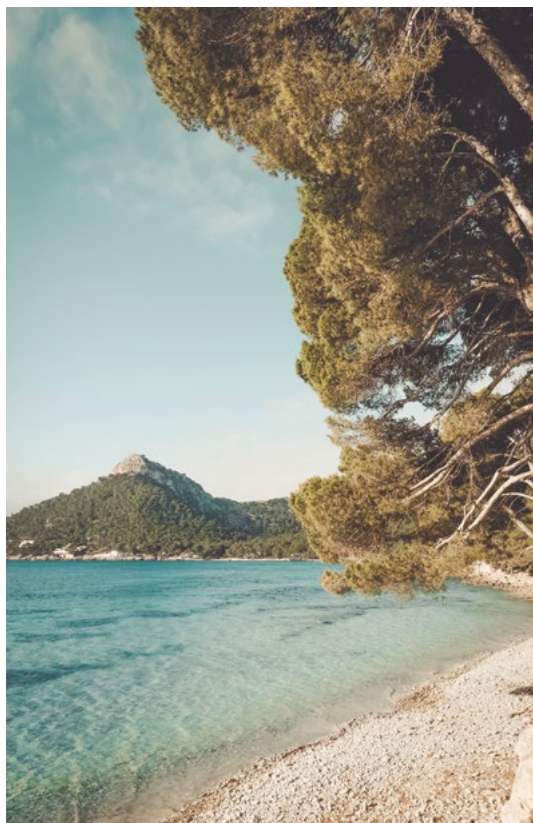
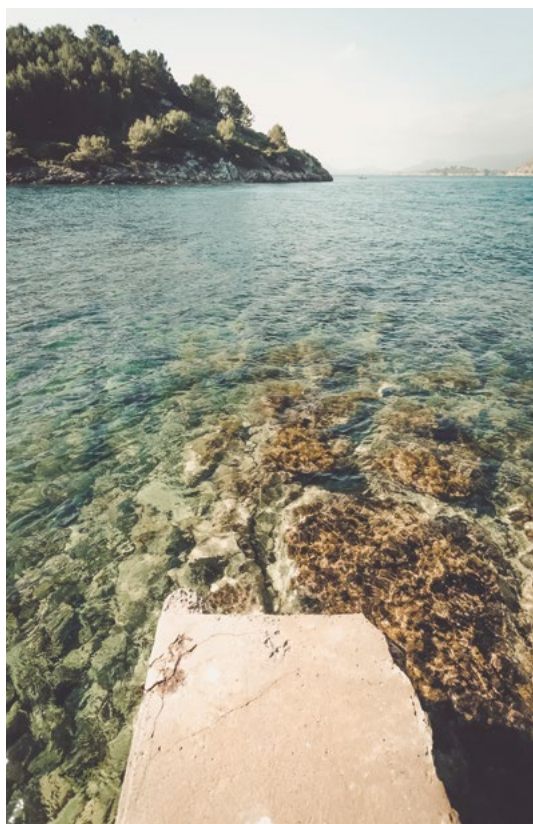
*Vuele desde 13000 puntos/trayecto y  
sume hasta 1300 puntos por trayecto.*

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 Mallorca con Canarias de forma directa, con cinco frecuencias semanales, tres vuelos directos a Gran Canaria lunes y jueves, y dos a Tenerife los miércoles y sábados. Una oportunidad excepcional para una escapada a la mayor de las Islas Baleares, en un vuelo cómodo de 2:50-3:10 horas de duración con servicio a bordo incluido.

### DÓNDE ALOJARSE

Si de algo puede presumir Mallorca es de tener una amplia selección de hoteles en ubicaciones únicas, entre los verdes del pinar mediterráneo y junto al mar, y con propuestas de lo más vanguardistas en el entorno de Palma, que harán de tu escapada una experiencia única.

**Iberostar Bahía de Palma 4\***: un solo adultos de diseño vanguardista en primera línea de la playa de Palma que incluye una piscina suspendida en su *Skybar*.

**H10 Punta Negra 4\***: una ubicación única con acceso a dos calas de aguas turquesas en el sur de la isla.

**Meliá Victoria 5\***: un hotel emblemático en pleno paseo marítimo de Palma con vistas a la bahía y a la catedral.



### QUÉ COMER

La gastronomía de Mallorca ofrece infinitas posibilidades y propuestas de lo más innovadoras, así que toca investigar un poco antes del viaje porque la experiencia bien lo vale.

En La Lonja –una zona muy transitada para salir a comer, cenar o tomar algo– visita Forn de Sant Joan, donde podrás probar algunas de las mejores tapas de Mallorca, o su restaurante hermano KOA.

En el barrio de Santa Catalina abundan las propuestas veganas, así como comida callejera internacional repleta de sabores exóticos, cuyo máximo exponente es NAAN.

Para cenar frente al mar pescados y mariscos, Ca n'Eduardo, Pesquero o una propuesta más informal frente a los Jardines de Marivent en La Parada del Mar –tipo lonja–.

### NO TE PUEDES PERDER

Visitar su catedral, bellamente iluminada de noche y símbolo de Palma.

Un recorrido por la sierra de Tramuntana, entre valles que abrazan los pueblos más pintorescos y donde descubrir el canto de la Sibila, Patrimonio de la Humanidad.

Descubrir tu cala favorita entre sus impresionantes aguas turquesas.

Más información

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



**LORO PARQUE**  
ANIMAL EMBASSY

# *Exclusive Day*

## TOUR

Exclusive Day Tour es una experiencia única para descubrir el mejor zoológico del mundo, sólo para tí.

Loro Parque abre sus puertas de jueves a lunes para fascinarte con una experiencia única en la que conocerás todos los rincones y secretos del parque, a través de una visita guiada por un experto, para un exclusivo grupo de amantes de los animales.

Además, disfruta de la mejor experiencia culinaria en Brunelli's, el mejor steakhouse a este lado del Atlántico.





Por *Laura Pérez Yanes*  
Fotografías por *Rocío Eslava*

# FAJÃ DOS PADRES, UN OASIS CON SIGLOS DE HISTORIA



La isla de Madeira es famosa por sus altos acantilados, que miran desafiantes las aguas que bañan su costa. Su vertiente sur alberga el más alto de Europa, Cabo Girão, pero también un pequeño refugio lleno de vida y tranquilidad a los pies de una de sus atalayas vecinas: la de Fajã dos Padres. Esta porción de tierra fue poblada hace más de 500 años por los jesuitas y hoy se conservan algunas de las edificaciones que levantaron antes de abandonar estas tierras.



Los árboles y las flores llenan con su aroma el aire. Al final del camino espera Cabo Girão, el acantilado más alto de Europa, suspendido a 580 metros de altura sobre el nivel del mar. Con unas vistas privilegiadas de la vertiente sur de la isla de Madeira, desde esta atalaya se distinguen el verde de plataneras y viñas y el cristalino azul de la orilla, de tonos más oscuros a medida que nuestros ojos se desplazan hacia el horizonte.

El suelo de cristal es uno de los atractivos de este mirador no apto para temerosos de las alturas. Con ayuda de las barandillas situadas a ambos lados, muchos turistas se atreven a cruzarlo, aunque algunos lo hacen con gran rapidez y sin apenas mirar el abismo de medio kilómetro bajo sus pies.

Pese a que Cabo Girão presume de ser el acantilado más alto de Europa, Madeira está provista de otros muchos balcones a sus paisajes que merecen una visita. De hecho, su escarpada orografía es lo primero que llama la atención del visitante. Subidas y bajadas de gran pendiente, en cuyas laderas, como un manto de tonos pasteles, se divisan

cientos de casas con sus tejados de teja color naranja junto a las parras.

Otro de esos rincones de vértigo, aunque más modesto en altura, es el acantilado de Fajã dos Padres. A sus pies se halla un enclave único, un pequeño refugio para los amantes de la historia, las tradiciones y la tranquilidad. Para acceder a este pequeño paraíso es necesario, o bien arribar en barco al muelle, o bien bajar en el teleférico, una oportunidad de contemplar de cerca la majestuosidad de las líneas ocres que se dibujan en la piedra.

-  
***A sus pies se halla un enclave único, un pequeño refugio para los amantes de la historia, las tradiciones y la tranquilidad***  
-

Tras el viaje en funicular, de apenas un par de minutos, al posar los pies en tierra firme uno cree estar en una suerte de selva: en esta zona son numerosos los cultivos, sobre todo viñas y árboles frutales, como el mango, el maracuyá o





la banana-ananás, una fruta de aspecto alargado típica de la isla.

A estas mismas tierras llegaron los jesuitas hace ya más de 500 años, razón por la que reciben el nombre de Fajã dos Padres. Aquí se establecieron como sus primeros pobladores, hasta que siglo y medio después abandonaron sus cultivos y sus construcciones. Entre ellas, una bodega en la que aún hoy se puede degustar un delicioso e intenso vino fortificado, elaborado siglos atrás por los sacerdotes a partir de la variedad de uva malvasía.

Pasar solo unas horas en este rincón de Madeira se hace muy corto y, por ello, los propietarios de la finca han rehabilitado los antiguos pajares y las viviendas de piedra levantados por los religiosos. Situado entre los cultivos y el mar, este conjunto de nueve casas es un refugio ideal para desconectar y llenarse de energía.

Junto al muelle, una playa de callaos invita a zambullirse en sus claras aguas y a descubrir la fauna marina que puebla la costa. Frente a ella, el restaurante Fajã dos Padres ofrece una carta llena de sabores tradicionales –como las lapas,

el *espada preta* o sable negro y el esponjoso pan circular conocido como *bolo do caco*– y un entorno y unas vistas más que apacibles al lado del mar, con el leve murmullo de las pequeñas olas que perecen en la orilla.

Para regresar, se puede optar por hacerlo en una de las embarcaciones que bordean la costa hasta Funchal, la capital de Madeira. En el camino, sorprenden acantilados y pequeñas casas escondidas en la costa, que retan al mar que descansa a tan solo unos metros de distancia. Si hay suerte, durante el trayecto en barco se pueden avistar algunos de los cetáceos que nadan en las aguas de Madeira.

---

## MADEIRA

*Vuele desde 3400 puntos/trayecto y  
sume hasta 340 puntos por trayecto.*

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

**BinterMás**

---

### CÓMO LLEGAR

Binter vuela directo desde Gran Canaria jueves y domingos, con conexiones desde todas las islas y una duración de una hora y veinte minutos. El aeropuerto de Madeira está a 16 kilómetros de Funchal.

Un taxi son unos 25€; lo ideal es alquilar un coche, la mejor forma de recorrer la isla.

### DÓNDE ALOJARSE

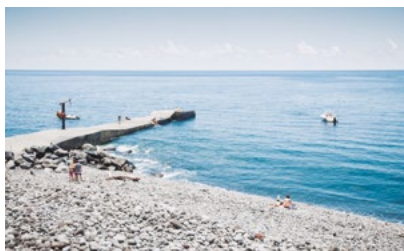
Descubre los alojamientos singulares de Madeira: las quintas, hoteles con encanto en mansiones señoriales de bellísimos jardines y que cuentan con excelentes restaurantes.

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

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

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

**Marketplace Apartamentos**: céntricos y modernos, en el corazón de Funchal. Estas y otras ofertas con la mejor relación calidad/precio en [Canariasviaja.com](http://Canariasviaja.com).



### QUÉ COMER

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

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

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

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

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

### NO TE PUEDES PERDER

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

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

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

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

Más información

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

Volamos por ti



**Binter**

**PENÍNSULA, BALEARES Y PORTUGAL**  
Escapadas de invierno



**Compra con total flexibilidad**



VUELA CON  
SEGURIDAD

# NATURALEZA, GASTRONOMÍA Y DESCANSO

**El Parador de La Palma es el destino ideal para descubrir la Isla Bonita y todos sus secretos. Ubicado en un edificio de arquitectura tradicional, con sus balcones canarios y las paredes encaladas, el Parador cuenta con un enorme jardín con más de 70 especies. El mejor sitio para relajarse es su piscina, abierta durante todo el año, donde podrás disfrutar de las vistas al Atlántico y de unos espectaculares amaneceres.**

**El Parador de La Palma es el campo base ideal para conocer la Isla. Se encuentra entre el aeropuerto y la capital, Santa Cruz de La Palma, y a menos de 20 kilómetros del Parque Nacional de la Caldera de Taburiente. Si quieres darte un chapuzón en el océano, en solo 5 minutos podrás llegar a la playa, tranquila y poco masificada.**

**También es el destino perfecto para degustar la maravillosa gastronomía palmera. Sus especialidades son el potaje de berros, el guiso de cabra al Tamanca tinto isleño, el guiso de potaje tradicional palmero con costillas de cerdo y piña de millo y el estofado de conejo de granja al mojo rojo palmero. Otros platos que te sorprenderán son la sartén de lapas negras con aceite de perejil y hierbas, la olleta de gofio escaldado de la Breña con crujientes**

**de cebolla y piparras, el arroz cremoso de pescados al pimentón ahumado o la suprema de medregal asada con mojo de almendras de El Paso y boniatos cocidos. Degustar estos platos, regados con un vino de La Palma y con la maravillosa panorámica del océano con las islas de Tenerife y La Gomera al fondo, es un plan inmejorable.**

**En el Parador de La Palma, al igual que en el resto de Paradores de la red, tienen un gran compromiso con la sostenibilidad. La electricidad es 100% de origen renovable y todas las habitaciones son 100% libres de plástico de un solo uso. Este es el único hotel en la isla de La Palma certificado en Gestión Medioambiental y que además lleva a cabo acciones de divulgación y concienciación.**

Más información en [www.parador.es](http://www.parador.es)





Por Paula Albericio  
Fotografías por Alexis W

# ENTRE NUBES HACIA EL GAROÉ



Un paseo entre las nubes en el que nos acompañarán los sonidos de la naturaleza y unas preciosas vistas conforman varios de los atractivos que nos invitan a adentrarnos este mes en la conocida como Ruta del Agua. Un sendero que nos llevará a recorrer la parte más alta del municipio de Valverde, en la que descubriremos el beneficioso efecto de los vientos alisios y la lluvia horizontal en la Isla del Meridiano, además de mágicos enclaves que, una vez más, justifican el halo de misterio que envuelve a El Hierro.

Iniciaremos la marcha desde el pueblo de San Andrés, el más alto de la Isla, a más de 1000 metros de altitud. El punto de partida no tiene pérdida, pues se puede observar el sendero señalizado, el PR EH-11, junto al panel de km0. Caminaremos unos metros por el asfalto hasta encontrar a la derecha la primera entrada que conduce al árbol Garoé. Al poco de desviarnos comenzaremos a caminar por la ladera de un cono volcánico pisando sobre picón de color rojizo. A continuación haremos nuestra primera parada en la Albarrada, uno de los primeros asentamientos de la Isla, vinculado a la disponibilidad de agua.

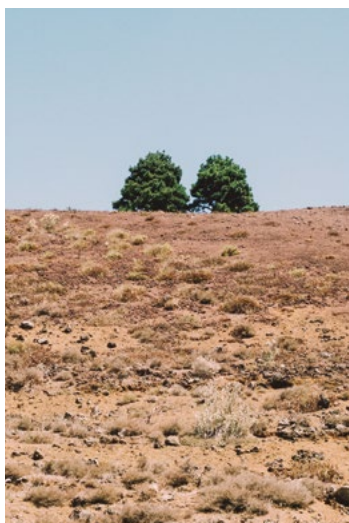
-

***Al poco de desviarnos comenzaremos a caminar por la ladera de un cono volcánico pisando sobre picón de color rojizo***

-



Continuamos hasta la pista que lleva al árbol Garoé y en el margen izquierdo veremos los dornajos, unos troncos de madera cortados a mitad y tallados en su longitud con forma de cuenco, que recogen el agua que destilan los cedros gracias al alisio, fruto de la lluvia horizontal, y que sirven como bebedero de ganado. Proseguimos la ruta hasta llegar al conocido como árbol santo, el Garoé, bautizado así por los primeros pobladores de El Hierro, los bimbaches, quienes construyeron varias albercas para recoger el agua que destilaba por sus hojas para beber. Aquí podemos hacer una breve parada y dejarnos abrazar por la magia del entorno e incluso visitar el centro de interpretación del Garoé. De vuelta en el camino y tras andar un kilómetro encontramos un cruce en el que tomaremos el desvío de la derecha en dirección a Valverde para atravesar el maravilloso bosque de Monteverde, uno de los puntos más bonitos de la ruta por su atractivo paisajístico, antes de alcanzar la charca de Tifirabe, hoy seca, pero que antaño albergaba gran cantidad de agua. Desde aquí comenzaremos el descenso hasta Valverde desde Tesine, la zona alta. Por ahí bajaremos hasta la Casa de las Quinteras, la última parada antes de comenzar el ascenso hasta San Andrés.







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

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

**Longitud:**  
15,34 kilómetros.

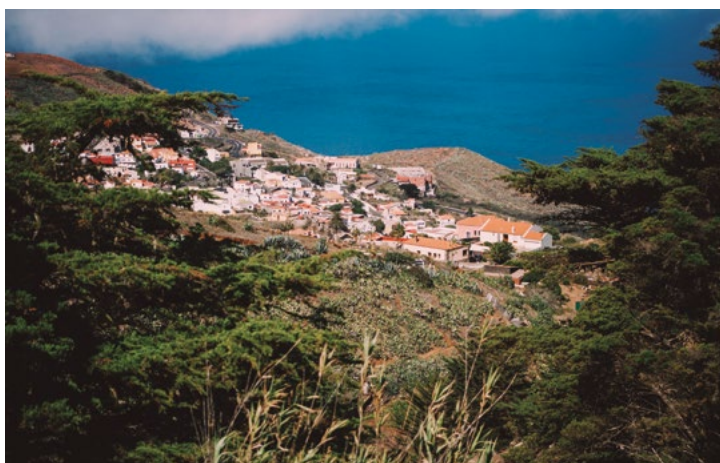
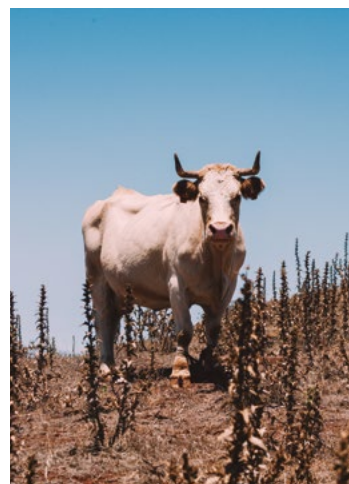
**Cota máxima:**  
1105 metros de altitud.

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

**Lugares de interés cercanos:** aprovechando que se encuentran dentro del recorrido del sendero pueden visitarse el centro de interpretación del Garoé y el centro etnográfico Casa de las Quinteras. Recuerde consultar antes los horarios de visita.

**Observaciones:** el itinerario es fácil, aunque es necesario transitarlo con un calzado adecuado, agua, protección solar y llevar también un chubasquero o cortavientos por si la lluvia horizontal le sorprende en el camino.

**¿Sabías que...** en 1610, fortísimos vientos arrancaron de la tierra el árbol Garoé? Mucho tiempo después fue plantado otro ejemplar, que es el que podemos contemplar hoy.







El silencio no es rentable

Somos especialistas en comunicación

**BARA BB BARA**  
COMUNICACIÓN

**Personas que creen en personas.**

Información veraz, contrastada, limpia de manipulaciones para instituciones, empresas y particulares.

En ocho idiomas.

Para soportes impreso, audiovisuales, online y RRSS.

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

Por Rebeca Martín  
Fotografías por Solecker

# UN INESPERADO ENCLAVE COSTERO EN FUERTEVENTURA

En una isla conocida popularmente por sus kilométricas playas de arena rubia y casi vírgenes, *a priori* podría pasar desapercibida la de Gran Tarajal.

Ubicada en el pueblo costero del que toma su nombre, este rincón casi secreto se convierte en un atractivo lugar para quienes prefieren disfrutar de un entorno menos turístico y más tranquilo.







Lugar de encuentro de pescadores, la localidad costera de Gran Tarajal, en el municipio de Tuineje, es el rincón de Fuerteventura, y de todas las Islas Canarias, más próximo al continente africano. Aquí, con la montaña Punta del Camellito a un lado y el espigón del puerto marítimo al otro, la playa de Gran Tarajal sorprende por su fina arena negra, poco común en las islas orientales del Archipiélago.

-

***No debemos dejar pasar la oportunidad de hacer una pequeña ruta para observar los más de treinta murales gigantes que decoran las casas y edificios del paseo marítimo***

-

Lugar de diversos encuentros, aquí se celebra anualmente el Campeonato de Pesca de Altura, que reúne a cientos de



barcos de pesca que compiten por la captura de los mayores ejemplares de atunes o peces espada, y desde 2017 acoge el Festival de Música Fuerteventura Sound, evento de carácter internacional abierto a nuevas tendencias musicales.

De algo más de un kilómetro de longitud y frecuentada principalmente por residentes, esta playa urbana es el enclave perfecto para el ocio familiar, ya que además de contar con numerosos servicios esenciales, que siempre suman comodidad a la jornada, sobre todo cuando nos acompañan niños, la playa de Gran Tarajal dispone también de un parque de juegos pensado para los más pequeños de la casa. Aunque, sin duda, uno de los principales reclamos de la zona es la avenida marítima, a lo largo de la cual encontramos una buena variedad de cafeterías y restaurantes en los que poder degustar, entre otros, alguno de los platos típicos de la gastronomía de Fuerteventura.



  
**Fuerteventura**

**LA PLAYA  
DE CANARIAS**



La de Gran Tarajal es una playa ideal para todas las edades, pues, a pesar de su vertiginoso oleaje, este no representa riesgo para el baño, aunque siempre habrá que estar atentos a las correspondientes indicaciones de los socorristas y responsables del mantenimiento de la playa. Pero además de tomar el sol y nadar en las aguas del Atlántico, esta playa es un buen emplazamiento para practicar deporte sin molestar al resto de usuarios, al disponer de una zona específica reservada para ello.

-

***La playa de Gran Tarajal  
sorprende por su fina arena negra,  
poco común en las islas orientales  
del Archipiélago***

-

Y si queremos enriquecer la visita tras la jornada en la playa, no debemos dejar pasar la oportunidad de hacer una

pequeña ruta para observar los más de treinta murales gigantes que decoran las casas y edificios del paseo marítimo. Barcos, oleajes, pescadores faenando, piratas y tesoros saludan al visitante en este original museo al aire libre. La iniciativa reúne trabajos de artistas canarios y de otros puntos del país, participantes del concurso «Gran Tarajal y el Mar».

**Ubicación:** en el sureste de Fuerteventura, en el municipio de Tuineje. Playa urbana, tranquila y familiar visitada principalmente por los habitantes de la zona.

**Restaurantes y bares, baños, duchas, sombrillas y hamacas, socorristas:** sí.

**Adaptada para discapacitados:** en varias zonas, sí.

**Aparcamientos:** al encontrarse en un entorno urbano, es muy sencillo acceder a ella, ya sea en guagua, a pie o en coche, para lo que cuenta con aparcamientos en sus alrededores.

**Perros:** sí, en gran parte del lugar.

**Curiosidades:** es uno de los pocos ejemplos de playa de arena negra que podemos encontrar en Fuerteventura.





**ABIERTO EXCLUSIVE DAY TOUR**

Puerto de la Cruz - Tenerife - [loroparque.com](http://loroparque.com)

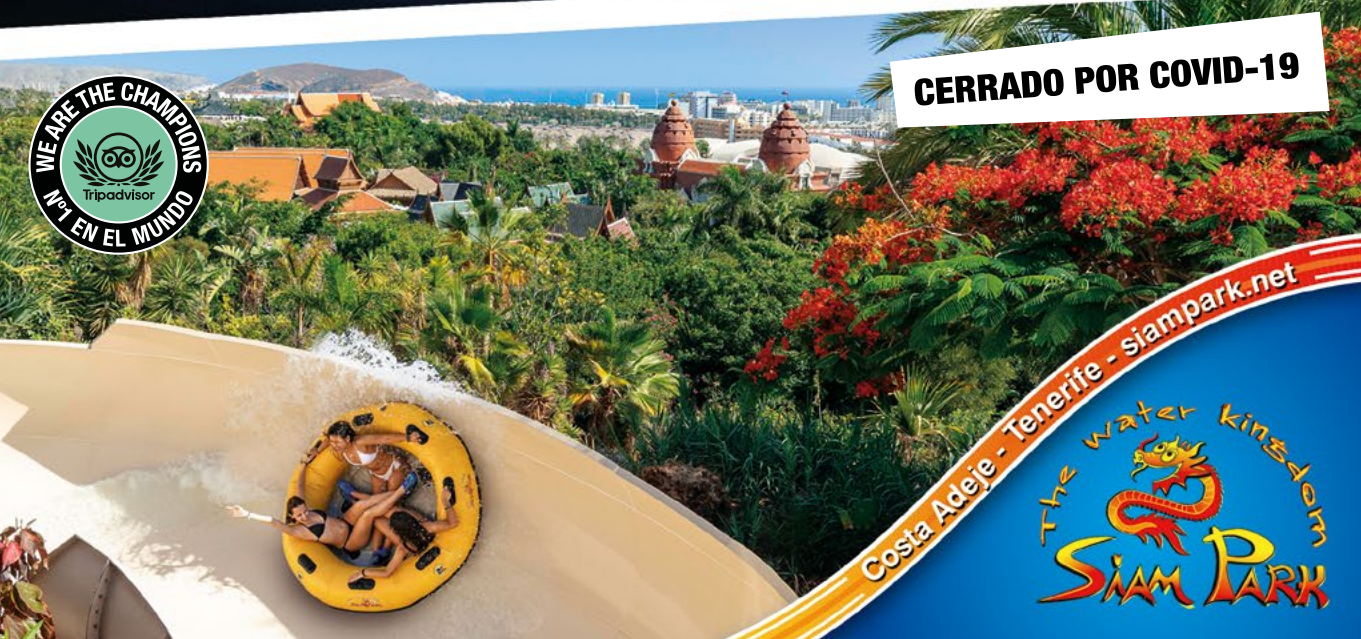


AQUARIUM  
**Poema del Mar**

Las Palmas de Gran Canaria [poema-del-mar.com](http://poema-del-mar.com)



**CERRADO POR COVID-19**



**CERRADO POR COVID-19**

Costa Adeje - Tenerife - [siampark.net](http://siampark.net)  
**The Water Kingdom**  
**SIAM PARK**

# Los sueños están para cumplirlos Regala escapadas...

## Multidestino Lisboa + Sintra

8 días / 7 noches  
Lisboa - 5 noches  
Lisboa Plaza 4\*  
Doble Standard  
Alojamiento y desayuno

Sintra - 2 noches  
Pestana Sintra Golf Conference  
& Spa Resort 4\*  
Quinta da Beloura  
Doble Clásica  
Alojamiento y desayuno



Desde

427  
por persona  
8 días



Desde

251€  
por persona  
4 días

## Madeira Saccharum 5\*

Calheta  
4 días / 3 noches  
Doble Estándar Vista Patio  
Alojamiento y desayuno

### Promoción hotel:

• 35% de descuento para compras  
hasta el 05/01/2021 y estancias  
hasta el 30/04/2021

Pregúntanos por los bonos regalo personalizados



Precio residente canario.  
Precio final sin sorpresas



Flexibilidad, cambios hasta  
7 días antes de tu viaje



No cobramos gastos de gestión,  
ni por pago con tarjeta

Vuela con:

**Binter**

... y disfrútalas en 2021  
con total flexibilidad



Desde  
**337€**  
por persona  
8 días

### Multidestino **Santander + Carmona**

8 días / 7 noches  
Santander - 4 noches  
Silken Coliseum 4\*  
Santander  
Doble  
Alojamiento y desayuno

Carmona - 3 noches  
La Infinita Rural Boutique  
Carmona  
Doble  
Alojamiento y desayuno



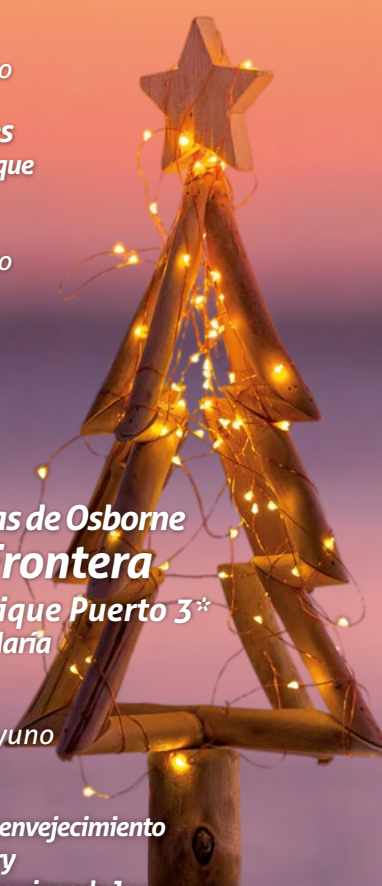
Desde  
**208€**  
por persona  
4 días

### Descubre las joyas de Osborne **Jerez de la Frontera**

Hotel Soho Boutique Puerto 3\*  
El Puerto de Santa María  
4 días / 3 noches  
Doble  
Alojamiento y desayuno

#### Incluye:

- Visita a la bodega de envejecimiento
- Paseo por Toro Gallery
- Degustación de cuatro vinos de Jerez y de productos ibéricos



Por tu compra cada  
**1€ = 1 punto BinterMás**

**Viajar es Vivir**

Nuestro blog de viajes y estilo de vida

Precio por persona residente canario en base a ocupación doble, régimen y fechas indicados. Sujeto a disponibilidad. Consultar resto de condiciones y salidas desde todas las islas on-line.



@canariasviaja

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



Por María Pérez

## CONSEJOS PARA UNA NAVIDAD ATÍPICA

Junto con el turrón y los adornos, en las Navidades de este año también serán protagonistas las mascarillas y los geles hidroalcohólicos. Seguiremos cantando villancicos, pero a metro y medio de distancia unos de otros o, incluso, a través de una pantalla.

El coronavirus ha dado un vuelco a nuestras rutinas y rituales y, naturalmente, también cambiará los modos de celebrar la Navidad.

La pandemia de coronavirus ha puesto patas arriba nuestra vida. Hemos cambiado la forma de relacionarnos, de trabajar y hasta el modo en que realizamos acciones cotidianas, como ir al supermercado o hacer deporte. Hace tan solo un año nos preparábamos para unas Navidades de reuniones familiares, conciertos y cabalgatas. Ahora, señala Amós García Rojas, jefe de Epidemiología del Gobierno de Canarias, «debemos ser conscientes de que la Navidad será diferente».

Sin embargo, eso «no significa que tengamos que pasar unas Navidades desagradables»: se puede mantener «el espíritu que suelen tener estas fiestas», declara García. No obstante, hay que hacerlo «sin bajar la guardia» porque «el microorganismo no entiende de lazos familiares ni de amistades».

¿Cómo celebrar, entonces, estas Navidades tan atípicas? En las siguientes líneas dejamos algunos consejos para disfrutarlas de forma segura.

### **Siempre con mascarilla**

Cuando nos reunamos con la familia o los amigos, debemos portar siempre la mascarilla, ya que en interiores y con personas no convivientes el riesgo de contagio es mayor. Claro que, como es lógico, podremos quitárnosla para comer y beber.

### **Lavarse las manos**

Abrimos puertas, tocamos sillas, nos apoyamos en la mesa. Todas esas acciones entrañan su riesgo si no hay una buena higiene de manos. Con algo tan sencillo como lavárnoslas frecuentemente con agua y jabón podremos protegernos a nosotros y a los demás, apunta el epidemiólogo.

### **El plato no se comparte**

Llega la hora de los entrantes y colocamos algunos platos para picar. Es una escena típica no solo en Navidad, también en otras celebraciones y encuentros. Este año, sin embargo, es mejor servir cada entrante en platos individuales. De esa forma, nos aseguramos de que nuestros cubiertos –o nuestras manos– solo viajan de nuestro plato a nuestra boca.

### **Buena ventilación**

Otra de las recomendaciones del jefe de Epidemiología del Gobierno canario es mantener la vivienda o el lugar de reunión bien ventilado. Si celebras estas Navidades con personas con las que no convives, recuerda abrir bien las ventanas para renovar el aire. Y no olvides tener cerca el abrigo, que en diciembre ya refresca.

### **Villancicos a distancia**

Cuando llegue el momento de sacar la pandereta y ponerse a cantar, la mascarilla y la distancia volverán a ser nuestras aliadas. A no ser que haya cantantes profesionales en la familia, nuestros oídos también lo agradecerán.

### **Videollamadas**

Aunque en estas celebraciones se suele llamar la atención a quien pasa las comidas pegado a una pantalla, desde que el coronavirus llegó a nuestras vidas la tecnología se ha convertido en una herramienta muy útil para mantenernos juntos en la distancia. Este año, en el que lo ideal es reunirse solo entre convivientes –o en grupos reducidos–, las videollamadas pueden ser un instrumento perfecto para comunicarnos.

### **¿Y qué pasa con los Reyes Magos?**

La tradicional cabalgata de Reyes no recorrerá este año muchas de las calles por las que acostumbra a pasar, pero eso no significa que sus majestades de Oriente no vayan a poder visitarnos. Las autoridades de diferentes municipios ya han adelantado que se les darán las llaves para que puedan entrar en todas las casas. Eso sí, la víspera de su llegada los más pequeños no pueden olvidar dejar en la entrada un bote de gel hidroalcohólico junto al turrón.

En definitiva, con prudencia y algunos sencillos gestos todos podemos ayudar a que estas Navidades sean mejores.

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

BRILLAR



Ayuntamiento  
de Las Palmas  
de Gran Canaria



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





Por Cristina Torres Luzón  
Ilustración por Ilustre Mario

## ¿ES TU MUNDO 'EHEALTH' SEGURO?

*EHealth* es la tecnología de la información y la comunicación aplicada al campo de la medicina. Probablemente, entre las *apps* que tenemos en nuestros dispositivos móviles existan algunas sobre salud. Sin embargo, no nos hemos parado a pensar si estas son fiables y seguras. Informarse bien ayuda a sacar el máximo rendimiento y evita costes colaterales.

Este año, como consecuencia del estado de alarma y del efecto de la pandemia del covid-19, nos hemos visto más sumergidos que nunca en el universo de Internet. En 2018 y 2019 las aplicaciones más descargadas fueron redes sociales como Facebook e Instagram. En cambio, en 2020 fueron las destinadas a supermercados, restauración, tiendas de ropa, bancos y servicios de salud.

Una de las áreas que primeramente se vieron forzadas fue la sanitaria, en especial la atención primaria. La telemedicina, las citas telefónicas y el uso de aplicaciones y herramientas digitales se instauraron como un nuevo canal de comunicación.

En sanidad ya existían proyectos liderados por la tecnología como programas

de realidad virtual para tratar diferentes problemas de salud, telerrehabilitación, *apps* específicas de seguimiento de patologías... Proyectos aislados, porque la realidad es que gran parte de la población desconocía el mundo *eHealth*, además de la alta tasa de analfabetización digital española.

No ha sido fácil ni lo está siendo. No estábamos acostumbrados a usar estas herramientas en el terreno sanitario, tanto los profesionales como los usuarios, lo que ha ocasionado errores, retrasos, reticencias... A pesar de ello, somos conscientes de que es una realidad que ha llegado para quedarse. Los organismos públicos deben impulsar la alfabetización digital tanto de usuarios como de profesionales y fomentar estos nuevos canales con mejores recursos.

Uno de los puntos más controvertidos sobre *eHealth* fue cuando se apostó por la *app* Radar Covid, con La Gomera como territorio pionero para ponerla en marcha. La controversia radicó en el uso de nuestros datos personales. Hasta ese momento, era más que habitual la descarga de diferentes *apps* como son las destinadas a *fitness*, seguimiento de embarazo o selección de alimentos saludables sin plantearnos qué permisos dábamos al hacerlo.

Y es que la realidad es que son muy pocas las personas que antes de hacer dichas descargas se paran a evaluar su fiabilidad, validez y seguridad. ¿Cuáles son los criterios que nos hacen elegir las *apps* que utilizamos? ¿Sabemos qué uso se hace de nuestros datos cuando damos permisos en el proceso de instalación? Son cuestiones relevantes que toca pararse a valorar.

Debemos aprender a usar y buscar *apps* de calidad. En primer lugar, con-

tamos con una escala sencilla llamada MARS que nos ayuda a evaluar si la *app* es fiable y válida. Además, existen directorios de *apps*, previamente evaluadas, como son la NSH App Library y la creada por la Fundación iSYS (esta última tiene dos colecciones, una destinada a usuarios y otra para profesionales). Otras colecciones son las aportadas por myHealthApps, ORCHA y VicHealtht.

Si nos centramos más en España, vemos como las compañías privadas también se han subido a este tren y han impulsado nuevos servicios en este campo. Los portales para acceder a consultas médicas *online* se han disparado, así como el número de usuarios que accede a ellos.

-

***Los organismos públicos  
deben impulsar la alfabetización  
digital tanto de usuarios como  
de profesionales y fomentar  
estos nuevos canales  
con mejores recursos***

-

En referencia a la sanidad pública vemos como diferentes comunidades apuestan cada vez más por esta línea de trabajo. En Andalucía tienen las Apps Saludables asociadas a su web Clic-salud+ y en Cataluña las AppSalut. En Canarias contamos con miSCS, donde tenemos diferentes *apps* para hacer uso de los servicios digitales de salud como son gestiones médicas, resultados de salud, pedir citas, traductor...

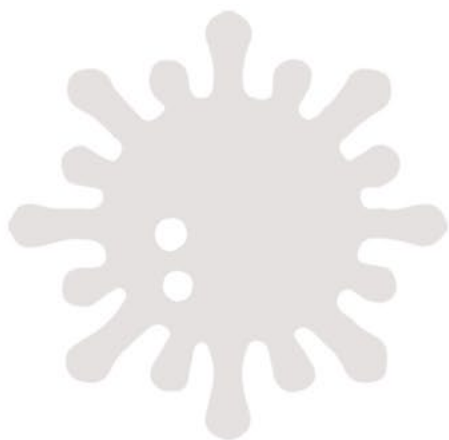
Seguimos estando en pañales en cuanto al mundo *eHealth*, pero ahora sabemos que cada paso debe ser bajo las premisas de la seguridad y la protección de datos. ¿Caminarás seguro?

**hospiten** 

# Test COVID-19

Si necesitas conocer si tienes el virus o el estado de tu inmunidad, **llama a tu centro Hospiten.**

**Cuídate y déjanos cuidarte.**



[www.hospiten.com](http://www.hospiten.com)  
[hospiten@hospiten.com](mailto:hospiten@hospiten.com)

## LA VACUNACIÓN CONTRA LA GRIPE CRECE EN CANARIAS UN 403 %



Un total de 162783 personas se han vacunado contra la gripe en Canarias en las tres primeras semanas de la campaña frente a las 40390 registradas en el mismo período de la temporada anterior, lo que ha supuesto un incremento del 403 %, informa Europa Press. La insistencia de los expertos en la necesidad de vacunarse contra la gripe por la coexistencia de la pandemia por covid-19 con la temporada de gripe busca disminuir la incidencia de esta enferme-

dad, reducir la mortalidad y morbilidad asociada a la gripe, así como el impacto de la enfermedad en la comunidad. La vacuna está recomendada para todos los mayores de 60 años, enfermos crónicos de cualquier edad y sus cuidadores, así como mujeres embarazadas, personal sanitario y personal de otras profesiones que también son esenciales para la comunidad, tales como policías y bomberos, según informó el Ejecutivo regional en una nota de prensa.



**QUEREMOS CUIDARTE  
ESTÉS DONDE ESTÉS**

HASTA

**150** €

POR ASEGURADO

EN SALUD CON DENTAL\*

Adeslas

Para más información y contratación:

[buzonlaspalmasbinter@segurcaixaadeslas.es](mailto:buzonlaspalmasbinter@segurcaixaadeslas.es)  
[buzontenerifebinter@segurcaixaadeslas.es](mailto:buzontenerifebinter@segurcaixaadeslas.es)

\*Consulta las bases de campaña en [adeslas.es](http://adeslas.es)

Seguros de Salud y Dental de SegurCaixa Adeslas, S.A. de Seguros y Reaseguros, con domicilio social en el paseo de la Castellana, 259 C (Torre de Cristal), 28046 Madrid, con NIF A28011864, e inscrita en el R. M. de Madrid, tomo 36733, folio 213, hoja M-658265.

# En Navidad el mejor regalo es la Salud



## Cumple con las medidas de prevención

## Cuidado en las reuniones familiares



## Evita las aglomeraciones



Menú  
Binter

Por *Francisco Belín*  
Ilustración por *Ilustre Mario*

# LAS MESAS MÁS CANARIAS PARA SABOREAR LAS FIESTAS

Cocineros y cocineras que deleitan en sus respectivas mesas, junto con un reconocido pastelero, proponen este menú ya tradicional de Nochebuena o Nochevieja en *NT Binter* que puede inspirar a *cocinillas* que no encuentran su musa o despistados de último momento. Creaciones coquinarias fáciles de elaborar.

## **ENTRANTE**

**Patudo con vinagreta templada**  
*Pedro Nel Restrepo (cocinero)*

Nos hacemos con 250g de atún rojo o albacora, 2 tomates muy maduros, 100ml de aceite de oliva, 50g de aceituna negra, 1 pimiento rojo, 20ml de vinagre macho, orégano fresco al gusto, sal y pimienta al gusto.

**Elaboración.** Pasamos los tomates por agua hirviendo, retiramos la piel y las pepitas, lo cortamos en cubos. Hacemos el pimiento al fuego para retirar la piel y mezclamos tomate y pimiento. Agrega-

mos las aceitunas cortadas en pequeños discos y el resto de ingredientes. Marcamos el pescado a fuego fuerte, salpimentamos y hacemos un corte para que se vea rojo por dentro; bañamos con la vinagreta templada.

## **PRIMERO**

**Sopa de cosecha de otoño**  
*Sibia García (cocinera)*

Nos hacemos con 10ml de aceite de oliva extra virgen, 200g cebolla mediana, picada, 100g de bulbo de hinojo mediano cortado en rodajas finas, 500g de calabaza pelada y en cubos, 450g

de tomates pera italianos con jugo, 1,5l de caldo de pollo, 125g de bulgur, 1 hoja de laurel, 5g de cucharaditas de tomillo seco, 5g de cucharaditas de orégano seco, 2cm de corteza de parmigiano o pecorino romano, 5 cucharaditas de sal, 5 cucharaditas de pimienta negra recién molida, 450g de hojas de col rizada picadas en trozos grandes (cortarles el nervio central), queso parmigiano rallado o pecorino romano para decorar.

**Elaboración.** Calentar el aceite en una olla grande a fuego medio. Agregar la cebolla y saltear hasta que se ablanden, 2 minutos. Agregar el hinojo y la calabaza. Saltear 2 minutos. Agregar tomates, caldo, bulgur, laurel, tomillo, orégano y queso. Llevar a ebullición, luego reducir el fuego a fuego lento.

Cocine a fuego lento, tapado, hasta que las verduras y los granos estén tiernos, unos 20 minutos. Agregar sal y pimienta. Rectificar si fuera necesario. Agregar la col rizada y cocinar a fuego lento hasta que se poche, de 3 a 5 minutos. Sirva en tazones, decorado con queso rallado (no agregar la col hasta el momento de regenerar para servir, en el último momento).

## SEGUNDO

**Truchas de conejo al salmorejo**  
*Safe Cruz (cocinero, una estrella Michelin)*

**Ingredientes y elaboración (para 4 personas).** Nos hacemos con 1 conejo, 25 ajos, 1 manojo de tomillo, 1 dl de vinagre, medio manojo de perejil, 1 cucharada sopera de pimentón dulce, otra de pimentón picante, una más de orégano, otra más de comino y una de sal gorda; 0,5l de vino tinto, 1 cucharada sopera de aceite de oliva.

Despiezar el conejo separando sus interiores. Preparar un adobo con los

ajos, los interiores del conejo, el tomillo, el vinagre, el perejil, una cucharada sopera de pimentón dulce, otra de pimentón picante, una de orégano, comino, sal gorda y el vino tinto. Triturar e ir emulsionando con aceite de oliva. Untar bien en el conejo y dejar reposando durante 24 horas. Transcurrido este tiempo, freír las piezas en abundante aceite y añadir a un cazo con parte del adobo del conejo. Cocinar a presión durante una hora. A continuación, deshuesar y desmenuzar. Por otro lado, emulsionar los jugos que se obtienen para inyectar a la empanadilla en el momento del servicio.

**Acabado.** 1 cucharada sopera de cebolleta. Rellenar circunferencias de masa de hojaldre con 30g de conejo y freír. Inyectar el jugo del conejo. Cubrir con el mojo de monte y acabar con la cebolleta.

## POSTRE

**Polvorones de gofio de millo**  
*Pedro Rodríguez Dios (pastelero)*

**Ingredientes.** 200g de harina, 50g de gofio de millo, 120g de azúcar glas, 30g de millo tostado (kikos), 100g de manteca de cerdo, gofio de millo.

**Elaboración.** Tostar la harina en el horno a 180 °C durante 25 minutos aproximadamente, dejar enfriar. Derretir la manteca y una vez fría mezclar con la harina, el gofio y el azúcar glas tamizados. Incorporar el millo tostado troceado y amasar. Dar la forma deseada y extender en una bandeja.

Espolvorear con gofio de millo. Dejar reposar a temperatura ambiente unos 2 o 3 días. Envolver en papel para polvorones. Como curiosidad, estos polvorones no se hornean, aunque hay que dejarlos un mínimo de 2 días de reposo, y mejoran a los 4 o 5 días.



# AREHUCAS®

— SELECCIÓN FAMILIAR —

RONES CON HISTORIA

## CULTIVAMOS NUESTRA PROPIA CAÑA DE AZÚCAR



EN AREHUCAS, TENEMOS PLANTACIONES PROPIAS DE CAÑA DE AZÚCAR DESDE FINALES DEL SIGLO XIX



Disfruta de un consumo responsable. 40°



GRUPO

# AREHUCAS

DESDE 1884

## BINTER MEJORA EL HORARIO VESPERTINO DE SUS VUELOS ENTRE FUNCHAL Y PORTO SANTO

La aerolínea modifica el horario de los dos vuelos que opera durante la tarde entre las islas de Madeira y Porto Santo. De esta forma, la salida del vuelo desde Funchal hacia Porto Santo será a las 18:30 horas, y el de vuelta hacia la isla de Madeira se operará a las 19:30 horas.



La compañía retoma los horarios que había iniciado a principios de año, que tuvieron que adaptarse a la programación de verano durante los meses de junio a septiembre, para atender a las peticiones recibidas por los portosantenses y las administraciones locales. Estos horarios están vigentes desde el pasado 25 de octubre, y se prolongarán hasta el próximo 31 de diciembre.

Los vuelos operados durante la mañana mantienen el horario actual, con

salida desde Funchal hacia Porto Santo a las 7:30 horas y regreso a las 8:30 horas.

Desde que Binter inició el transporte interinsular entre el aeropuerto de Funchal y la isla de Porto Santo, en junio de 2018, la aerolínea siempre ha apostado por adaptar su servicio de calidad a la realidad del archipiélago, introduciendo diferentes mejoras como la modificación de los horarios, una flexibilización de las condiciones de los billetes o la facturación *online*.

# 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-Onboard»

3.



Entra en tu navegador y accede a [airfi.aero](http://airfi.aero)

4.



Navega por las diferentes secciones

Descubre el nuevo contenido:



Películas y series



Periódicos locales y revistas



Dibujos infantiles



Juegos

... y mucho más

**Binter**

Volamos por ti



## ESTE REGALO CONTIENE MOMENTOS BINTERMÁS Y EXPERIENCIAS ÚNICAS

Esta caja contiene sorpresas de colores, sabores, emociones y sensaciones diferentes. Solo tiene que elegir cuáles desea y hacerlas realidad esta Navidad con sus puntos BinterMás. Vuelo, hotel, vehículo de alquiler, compras... Usted y los suyos se merecen un gran regalo.

**BinterMás**

**ADELANTE, TIENE MUCHAS SENSACIONES QUE COMPARTIR  
A TRAVÉS DE NUESTRAS EMPRESAS ASOCIADAS**

**Binter**

**IBERIA**



**AVIS**



**BUENDÍA**  
CORRALEJO  
NOHOTEL



canariasviaja.com

CANARIENSIS



unicef

**AH**  
ARRECIFE  
GRAN HOTEL & SPA  
\*\*\*\*\*

**Barceló**  
HOTEL GROUP

**beCordial**  
hotels & resorts



MARINA  
Gran Canaria



DREAMPLACE  
HOTELS & RESORTS

**DUNAS**  
HOTELS & RESORTS

HOTEL  
PARQUE TROPICAL

**GLORIA**  
Thalasso & Hotels

**IBEROSTAR**  
HOTELS & RESORTS

**GOLD**

**RR**  
\*\*\*\*\*  
G.L.  
Gran Hotel  
Atlantis Bahía Real  
FUERTEVENTURA

**LOPE SAN**  
HOTELS & RESORTS



**VILA BALEIRA**  
HOTELS & RESORTS  
Funchal - Ponta Sauro

**MELIÁ**  
HOTELS  
INTERNATIONAL



**S**  
**Salobre**  
Hotel Resort & Serenity

Puede consultar las condiciones completas de obtención y utilización de puntos en [bintermas.com](http://bintermas.com) o en el 922 / 928 327 700



Iberostar Selection Fuerteventura Palace 5\*

Iberostar Selection Anthelia 5\*. Tenerife

## IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

### UTILICE PUNTOS | BENEFICIOS EXCLUSIVOS

Alóজেse en los hoteles Iberostar 5 estrellas seleccionados, y descubra los beneficios exclusivos que le ofrece la cadena Iberostar por ser titular BinterMás. Aproveche las ventajas, solo tiene que elegir.

**Iberostar Selection Anthelia 5\*** 17.500 puntos/noche  
**Iberostar Selection Fuerteventura Palace 5\*** 17.500 puntos/noche

- Upgrade a tipología superior según disponibilidad.
- Late check-out hasta las 14:00 h.
- Botella de cava a disfrutar en el hotel.

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

Validez diciembre 2020.



## AVIS

### UTILICE PUNTOS 10% DTO.

Póngase al volante con un 10 % de dto. en puntos para su alquiler de coche en las islas Canarias y la Península, con toda la flexibilidad ante imprevistos de Avis.

10% dto.	Antes	Ahora
<b>Grupo A/B</b>	<b>2.900</b>	hasta <b>2.610</b> puntos/día
<b>Grupo C/D</b>	<b>3.500</b>	hasta <b>3.150</b> puntos/día
<b>Grupo F/G</b>	<b>4.500</b>	hasta <b>4.050</b> puntos/día

[avis.es](http://avis.es)  
 902 135 531



## BINTERMÁS NIÑOS

### GANADORA PINTAR Y GANAR

Felicidades a Patricia Díaz, ganadora del sorteo Pintar y Ganar de BinterMás niños. Le deseamos mucha diversión en el viaje con toda su familia a Tenerife.

[bintermas.com](http://bintermas.com)  
 922/928 327 700



Gestione el alta del programa BinterMás niños en el 922 / 928 327 700.



## GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL

SUME PUNTOS x2

Sume 1.200 puntos/noche en el Gran Hotel Atlantis Bahía Real y experimente un Hotel de 5 estrellas Gran Lujo.

**Habitación doble 600 + 600 puntos/noche**

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

Validez diciembre 2020.



## GOLD BY MARINA

SUME PUNTOS x2

Multiplique puntos con su alojamiento en el exclusivo hotel para adultos Gold By Marina, situado en Playa del Inglés.

**GOLD BY MARINA  
Habitación doble 215 + 215 puntos/noche**

[goldbymarina.com](http://goldbymarina.com)  
+34 928 948 555

Validez diciembre 2020. 1.- Estancia mínima 2 noches.

# El Hierro

Desde

3500 + 95 €

Puntos BinterMás Por persona

+ Vuelo + Hotel

Conjunto Rural El Sitio

5 días / 4 noches

Casa Tipo A

Solo Alojamiento

BinterMás

Precio residente canario por persona desde Tenerife, en base a ocupación Doble. Válido para compras hasta 31/12 y estancias del 08/01 al 28/02/2021. Plazas limitadas. Consultar salidas desde otras islas.

Compra on-line o llama  
al 922 24 81 61

Acumule y use puntos BinterMás con:

canariasviaja.com

### Aeropuerto de Tenerife Norte / Tenerife Norte Airport

#### Planta 0 / Floor 0

Embarque vuelos insulares  
Boarding for regional flights

Llegadas de vuelos  
Arrivals

Zona de facturación  
Check-in area

Recogida de equipajes  
Baggage claim

Control de seguridad  
Security control

Control de pasaportes  
Passport control

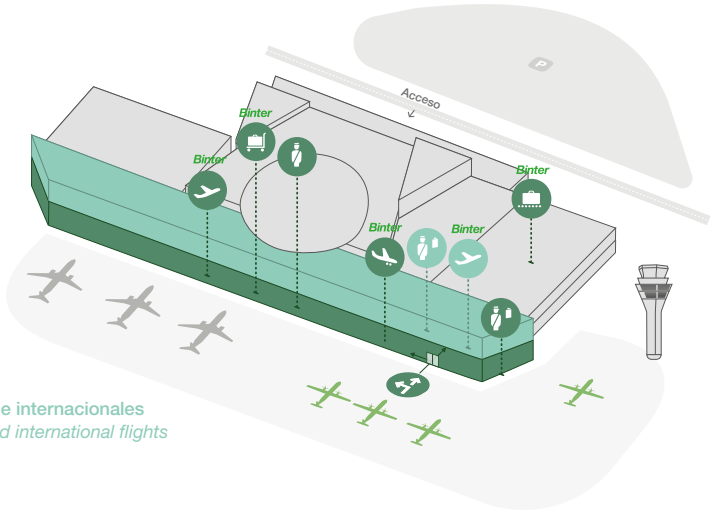
#### Planta 1 / Floor 1

Embarque vuelos Binter nacionales fuera de Canarias e internacionales  
Boarding for Binter national out of the Canary Islands and international flights

Control de pasaportes  
Passport control

#### Planta 0 / Floor 0

Pasajeros en tránsito de Binter / Binter transit passengers



Al entrar al edificio se encontrarán con las indicaciones de vuelos en conexión: **acceso a la izquierda** por puerta antirretorno para continuar hasta la puerta de embarque (una vez en la sala, para vuelos nacionales e internacionales **subir a la planta 1**). En caso de recogida de equipaje de los pasajeros que hayan llegado a destino, seguir de frente.

On entering the building, follow the signs for connecting flights: **entrance to the left** through the one-way door and continue to the boarding gate (once in the room, **go up to floor 1** for national and international flights). For baggage claim for arriving passengers, go straight ahead.

### Aeropuerto de Gran Canaria / Gran Canaria Airport

#### Planta 0 / Floor 0

Embarque vuelos Binter insulares e internacionales  
Boarding for Binter regional and international flights

Recogida de equipajes  
Baggage claim

Control de pasaportes  
Passport control

Llegadas de vuelos procedentes de África  
Arrivals, flights from Africa

#### Planta 1 / Floor 1

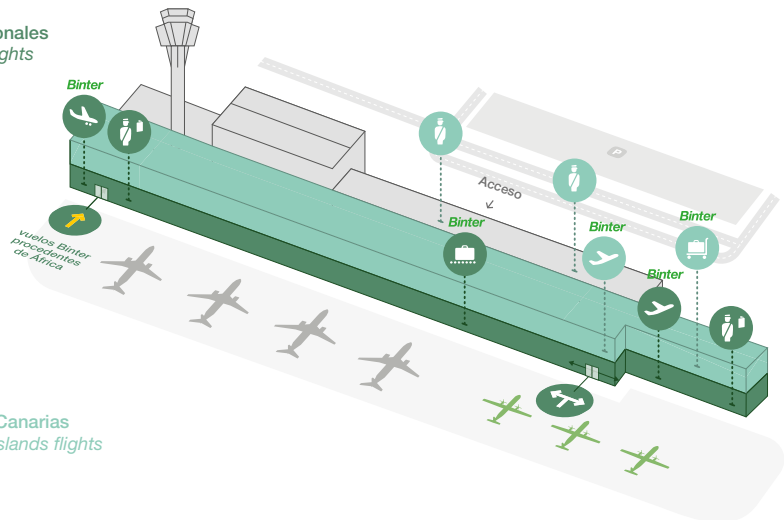
Control de seguridad todos los vuelos  
Security control for all flights

Facturación Binter  
Binter check-in

Embarque vuelos Binter nacionales fuera de Canarias  
Boarding for Binter national out of the Canary Islands flights

#### Planta 0 / Floor 0

Pasajeros en tránsito de Binter / Binter transit passengers



Pasajeros en tránsito de Binter procedentes de vuelos insulares, nacionales y de Portugal. Al entrar al edificio se encontrarán con las indicaciones de vuelos en conexión: **acceso a la derecha** hacia la nueva puerta de embarque (una vez en la sala, solo para los vuelos a Vigo y Mallorca subir a la planta 1, zona B). **Acceso a la izquierda** para la recogida de equipajes de los pasajeros que llegan a destino.

Binter transit passengers from island and national flights and from Portugal. On entering the building, follow the signs for connecting flights: **entrance to the right** to the new boarding gate (once in the room, for flights to Vigo and Mallorca go up to floor 1, area B). **Entrance to the left** for baggage claim for arriving passengers.

Pasajeros de Binter en tránsito procedentes de África / Binter transit passengers from Africa

Al entrar al edificio, una vez pasado **el control de pasaportes**, salir de la terminal de llegadas y **subir a la planta 1** para volver a pasar los controles de seguridad correspondientes, y a continuación dirigirse a la puerta de embarque.

On entering the building and after passing through **passport control**, leave the arrivals terminal and **go up to floor 1** to go through the relevant security controls again and then to the boarding gate.





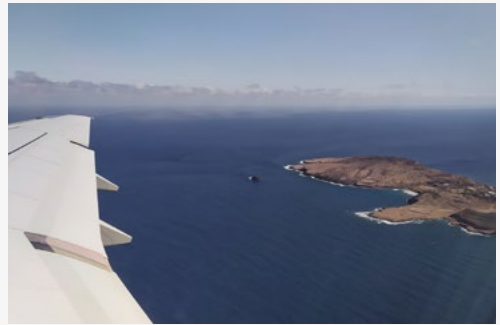
 @david\_ruiz\_prod



 @lidasurina\_



 @ACE\_spotter



 @idelev

# #VOLANDOCONBINTER

¿Quieres compartir tu experiencia Binter?

Si eres de los que disfrutan del paisaje a bordo, comparte en redes sociales tus imágenes con la etiqueta #VolandoconBinter. Publicaremos las mejores fotografías en nuestra revista y en Facebook, Twitter e Instagram. Recuerda etiquetarnos. ¡Felices vuelos!

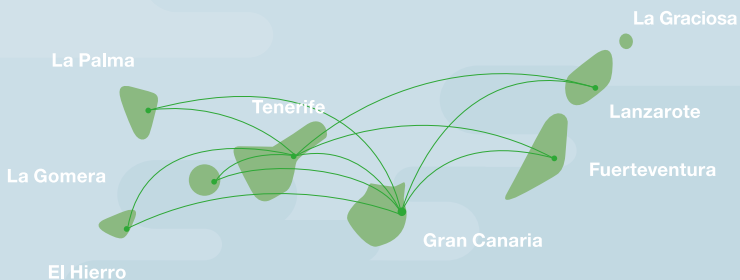
 /bintercanarias

 @binternt

 @bintercanarias



## ISLAS CANARIAS



## INTERINSULARES

**ISLAS CANARIAS:** *El Hierro, La Palma, La Gomera, Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote y La Graciosa*

**MADEIRA:** *Porto Santo*

## NACIONALES

**Asturias** – *Viernes y domingos*

**Jerez de la Frontera** – *Lunes y viernes*

**Mallorca** – *Lunes, miércoles, jueves y sábados*

**Murcia** – *Martes y sábados*

**Pamplona** – *Viernes y domingos*

**Santander** – *Lunes y jueves*

**Vigo** – *Miércoles, jueves, sábados y domingos*

**Vitoria-Gasteiz** – *Miércoles y viernes*

**Zaragoza** – *Lunes, martes y miércoles*

## INTERNACIONALES

**Madeira** – *Jueves y domingos*

**Nuakchot** – *Miércoles*

**Lisboa** – *Jueves y domingos*

**Marrakech**

**Agadir**

**El Aaiún**

**Cabo Verde**

**Dakar**

**Banjul**

**Dajla**

**Casablanca**

*Consulta las últimas actualizaciones en nuestra web, APP y redes sociales.*

# Dreamteam

EXECUTIVE SEARCH

Selección de directivos y mandos intermedios en Canarias

# SBT

LOGIEXPRESS

**Tu empresa de transporte,  
mensajería y logística.**

**100% canaria,  
100% digital,  
100% humana.**

**Ayudamos a tu negocio  
a crecer.**

**Convierte** tus actuales problemas de transporte y servicios de entrega de mercancías en tu ventaja competitiva.

**Reduce** tus costos y añade productividad a tu negocio usando nuestros servicios y tecnología digital de control de envíos.

**Gana** en tranquilidad controlando en tiempo real la trazabilidad de tus envíos. Ten el control y la visión en todo momento de todos tus envíos desde el mismo momento de la recogida, con un clic a través de tu ordenador o *app* móvil.

**AYUDAMOS  
A TU NEGOCIO  
A CRECER**

**SBT**  
LOGIEXPRESS  
"Justo a tiempo"

**SBT**  
LOGIEXPRESS

"Justo a tiempo"