



REPORTAJE 44

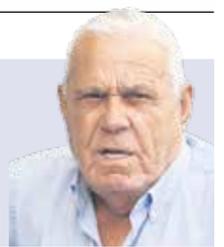
La artesanía en movimiento del ebanista Manuel Perdomo

REPORTAJE 26

Los paleontólogos confían en abrir un centro de interpretación

PERFILES 55

Tomás Morales, recuerdos de cuando Playa Blanca no existía



Abandono en Titerroy: nueve años sin solución para las casas

▪ El impago del alquiler de los desalojados se alarga durante más de 15 meses

▪ El Ayuntamiento decretó el estado de ruina de algunas viviendas sin visitarlas

Pág. 10



Un año difícil para la pesca

Los armadores estiman que en esta campaña han capturado una cuarta parte de lo esperado

SECTOR PRIMARIO: Págs. 18-23

TRIBUNALES 2

Sentencias en la Isla por el nuevo delito de acoso

SAN BARTOLOMÉ 4

Permiten una bodega cuya licencia debió caducarse

SANIDAD 7

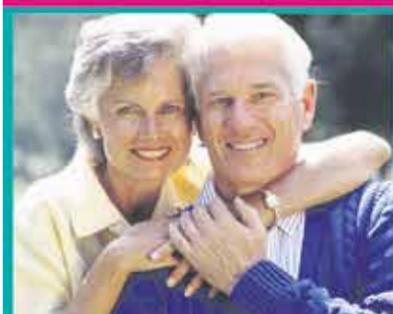
La Audiencia condena a dos cirujanos por operar un dedo sano

SOCIEDAD 8

Una familia con menores y problemas de salud malvive en un garaje

MEDIO AMBIENTE 12

La Guardia Civil admite que le perjudicó el 'caso pardelas'



ATENCIÓN PERSONALIZADA
PRECIOS Y DESCUENTOS
REALES

Ensueños

PORQUE TU BUEN DESCANSO NOS IMPORTA
EL MEJOR COLCHÓN

FLEX

EL MAYOR SHOW ROOM DE TODO CANARIAS
COMPLEMENTOS DE CAMA DE ALTA CALIDAD:
SÁBANAS Y ALMOHADAS. FUNDAS Y CUBRECOLCHONES



ENTREGA INMEDIATA
EN 9 MODELOS Y MEDIDAS
DE COLCHONES

La Justicia condena el acoso en Lanzarote

Varias sentencias pioneras en la Isla castigan a personas acusadas de 'stalking', un nuevo delito penado con hasta dos años de cárcel que persigue a quien acose y hostigue a una persona de forma reiterada



Juzgados de Arrecife. Foto: Manolo de la Hoz.

Vigilar o perseguir a una persona. Intentar contactar con ella de forma obsesiva. Acosarla de manera insistente y reiterada. Estas son algunas de las conductas del 'stalking' u hostigamiento, un nuevo delito, introducido en la reforma del Código Penal de hace tres años, que puede ser castigado con la pena de prisión de tres meses a dos años y sobre el que ya han recaído varias sentencias en los Juzgados de Arrecife. En los casos analizados por *Diario de Lanzarote* se omiten detalles para preservar la intimidad e identidad de las víctimas de estos nuevos delitos de acoso, que alteran la vida de quien los sufre.

Entre diciembre de 2015 y febrero de 2016, una niña de 13 años fue vigilada, espiada y controlada por un vecino, que tenía 33 años y al que le constaba en su historial una deten-

M. RIVEIRO

ción policial por abusos sexuales en 2014. Todas las mañanas, de lunes a viernes, cuando la menor salía de su casa para acudir al instituto, el acosador la esperaba en una esquina de la calle y le preguntaba de forma insistente si la podía acompañar o si tenía novio y le decía lo "guapa" que era. Cuando regresaba del instituto, el acosador la estaba esperando en la puerta de su casa, igual que cuando iba y venía por las tardes de actividades extraescolares. El acosador llegó a matricularse en un centro formativo al que acudía la niña varios días por semana. La menor tuvo que recibir tratamiento psicológico

por la ansiedad que le producía la situación de acoso, no quería salir de su casa y tuvo que cambiar de rutina para ir al instituto y ser acompañada por un familiar.

Una de las claves para combatir el delito de 'stalking' o acoso es que sólo se persigue mediante denuncia de la persona agraviada o de su representante legal. En este caso, la madre recriminó al acosador su actitud en varias ocasiones y le exigió que dejara de perseguir a su hija. También tuvo que presentar dos denuncias: la primera se archivó en el Juzgado de Instrucción número 3 de Arrecife "por falta de autor co-

nocido". Días después del archivo, la Policía remitió los datos del acosador pero no se dio cuenta al juez instructor hasta mediado el mes de marzo, cuando ya estaba en marcha un segundo procedimiento en otro Juzgado, el de Instrucción número 2, por otra denuncia de la madre de la menor, y se dictó como medida cautelar la prohibición de comunicarse con la niña.

El acosador de la menor llegó a ser detenido por la Policía Nacional en una de las persecuciones que efectuaba a la víctima. El Juzgado de lo Penal número 3 de Arrecife, dirigido por la magistrada Aitziber Oleaga, le impuso una condena de 22 meses de prisión, prácticamente la máxima pena posible, por lo "sumamente grave" del "acecho constante y casi a diario" durante los meses que la niña sufrió el acoso, que le obligó a "cambiar sus hábitos de vida" y a recibir tratamiento psicológico por el miedo que le provocaba incluso salir de su casa. En la sentencia también se acuerda la prohibición de acercarse a la víctima, incluido su domicilio, y a una distancia de 500 metros para el caso de un encuentro fortuito, así como la prohibición de comunicarse con ella por cualquier medio y el contacto escrito, verbal o visual. En el juicio, la defensa del acusado alegó que nadie podía ser condenado por "piropear a otra persona, por mucho que ésta sea una menor". La Audiencia Provincial de Las Palmas ha confirmado la sentencia del Juzgado de lo Penal.

Bombardeo de mensajes

Una de las manifestaciones habituales del 'stalking' es el bombardeo de mensajes indeseados, utilizando los servicios telefónicos, el correo electrónico o las redes sociales. En otro caso de acoso sentenciado por los Juzgados de Arrecife, una mujer hostigó a otra con la que pretendía tener una relación sentimental, "con ánimo de menoscabar" su "libertad" y "sentimiento de seguridad", y a sabiendas de que ésta no quería tener relación alguna con ella.

Una de las claves para combatir el delito de 'stalking' o acoso es que sólo se persigue mediante denuncia de la persona agraviada o de su representante legal

PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Productos Ecológicos en Lanzarote

www.ecoventalanzarote.com

PRODUCTOS NATURALES DE ORIGEN LOCAL. CULTIVO TRADICIONAL
FRUTA Y VERDURA - FRUTOS SECOS - ZUMOS Y BATIDOS NATURALES







Abierto de lunes a viernes de 9.00 a 16.00 h. - Sábados, de 9.00 a 13.00 h. - C/ Blas Cabrera Topham, 26 - Arrecife - Tels.: 608 813 285 - 606 416 216

Entre agosto y diciembre del año pasado, la acosadora intentó de forma reiterada ponerse en contacto telefónico con la víctima del acoso, envió a su teléfono móvil numerosos mensajes de texto y se llegó a personar en dos ocasiones en su puesto de trabajo y en cuatro ocasiones en su domicilio.

En el juicio, la acusada reconoció haber cometido un delito de acoso y se conformó con la condena, de tres meses de prisión. La ejecución de la pena se suspendió durante dos años, bajo la condición de que durante ese periodo no cometa otro delito. En la sentencia también se especificó la prohibición de acercarse a la víctima a menos de 500 metros, a su domicilio o lugar de trabajo, y a comunicarse con ella durante tres años. También se le impuso la obligación de participar en un programa formativo de violencia de género, bajo el apercibimiento de que el Juzgado podrá revocar la suspensión de la pena si la condenada incumple cualquiera de las condiciones dictadas.

Del acoso a las coacciones

El nuevo delito de acoso está incluido en el capítulo que el Código Penal dedica a las coacciones y viene a ampliar el ámbito de actuación de la Justicia, puesto que las coacciones se definen como que una persona, "sin estar legítimamente autorizada", impida a otra "con violencia" hacer lo que la ley no prohíbe, o le obligue, mediante el uso de la fuerza o de la autoridad,

UNA "CONDUCTA OBSESIVA" QUE CAUSA "TEMOR", "INTRANQUILIDAD" Y "ANGUSTIA"

El acoso o 'stalking' está considerado un delito contra la libertad. El nuevo delito, que se incluyó en la reforma del Código Penal de 2015, "está destinado a ofrecer respuestas a conductas de indudable gravedad que, en muchas ocasiones, no podían ser calificadas como coacciones o amenazas". Así lo subraya la magistrada Aitziber Oleaga, titular del Juzgado de lo Penal número 3 de Arrecife, en una de las sentencias sobre acoso que ha dictado. No existen demasiados antecedentes y, de hecho, el Tribunal Supremo dictó su primera resolución sobre un delito de acoso hace apenas un año.

El delito de acoso, añade la magistrada en una de sus sentencias, citando la exposición de motivos de la reforma del Código Penal, "abarca todos aquellos supuestos en los que, sin llegar a producirse necesariamente el anuncio explícito o no de la intención de causar algún mal", lo que supondría una amenaza, "o el empleo directo de violencia para coartar la libertad de la víctima", lo que sería una coacción, "se producen conductas reiteradas por medio de las cuales se menoscaba gravemente la libertad y sentimiento de seguridad de la víctima, a la que se somete a persecuciones o vigilancias constantes, llamadas reiteradas, u otros aspectos continuos de hostigamiento".

"a efectuar lo que no quiere". En ocasiones, la frontera entre el acoso y las coacciones puede llegar a ser difusa, y un caso de hostigamiento puede evolucionar hacia unas coacciones o amenazas.

Uno de los casos recientes más graves que se ha juzgado en Lanzarote está relacionado con el acoso de un hombre hacia una mujer, que se prolongó entre marzo de 2014 y junio de 2016: acudió de madrugada al domicilio de la víctima, realizó multitud de llamadas telefónicas al móvil particular de la mujer, al

teléfono de su domicilio y al teléfono de su trabajo. También le envió numerosos mensajes de 'Whatsapp' y multitud de correos electrónicos amenazantes. Al acosador le fue impuesta una medida provisional de prohibición de acercarse a la mujer y de comunicarse con ella, que incumplió de forma reiterada.

La víctima sufrió una "angustia prolongada", vio alteradas sus relaciones sociales y padeció un trastorno de estrés postraumático. El condenado incluso intentó "atemorizar" a un agente de las fuerzas y

Las primeras medidas legales contra el 'stalking' proceden de Estados Unidos. En psicología se le conoce como el "síndrome del acoso apremiante" y se refiere al conjunto de conductas que realiza una persona, denominada 'stalker', que "persigue, acecha y acosa de forma compulsiva a su víctima, sin que las negativas de esta cambien su obsesión", recuerda la magistrada. "En la actualidad", añade, "gran parte del 'stalking' se ha desplazado a las redes sociales, donde el acechador vigila, comenta o llega incluso a hackear la cuenta de la víctima con el fin de conocer cualquier cambio en su vida diaria". "La conducta obsesiva puede darse en cualquier tipo de relación", recalca la magistrada, quien añade en su sentencia que "lo que hace al 'stalking' una conducta penalmente relevante y merecedora de castigo no son los actos en los que éste se concreta, sino la reiteración y persistencia del acosador en el acecho a la víctima".

"Las conductas de 'stalking' afectan al proceso de formación de la voluntad de la víctima en tanto que la sensación de temor e intranquilidad o angustia que produce el repetido acechamiento por parte del acosador, le lleva a cambiar sus hábitos, sus horarios, sus lugares de paso, sus números de teléfono, cuentas de correo electrónico e incluso de lugar de residencia y trabajo", concluye la magistrada.

cuerpos de seguridad del Estado, al que le envió más de 30 correos electrónicos, en los que le llegó a amenazar de muerte. En el juicio admitió la acusación y aceptó una sentencia de conformidad por un delito continuado de coacciones, con dos años y nueve meses de prisión. También le impusieron multas por el quebrantamiento de la medida cautelar de alejamiento, por tres faltas continuadas de coacciones, por un delito leve continuado de amenazas y una indemnización para la víctima por las secuelas padecidas.

ELECTRISOL

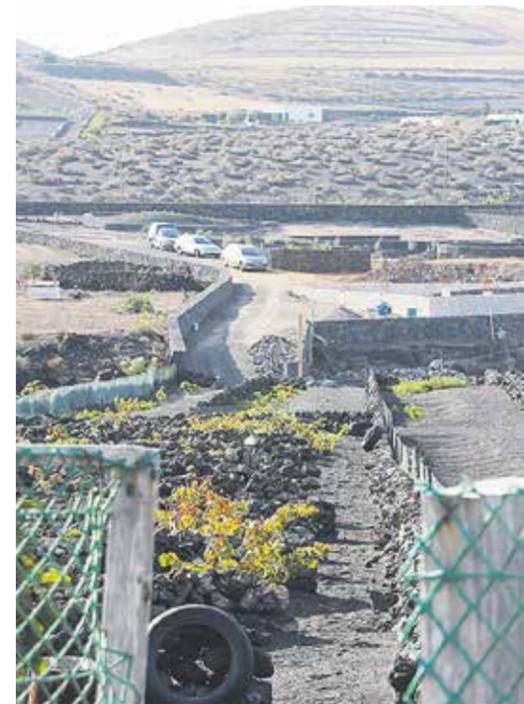
EQUIPAMIENTO COMERCIAL E INDUSTRIAL

ELECTRISOL CANARIAS, S.L.

SUMINISTROS DE MATERIALES ELÉCTRICOS E ILUMINACIÓN

MAQUINARIA Y MOBILIARIO PARA HOSTELERIA Y ALIMENTACIÓN

C/ Escotilla, 30-32 - Arrecife - Tel.: 928 80 06 70 - 928 80 14 40 - 928 81 58 03



Estado de las obras en marzo y en agosto de este año, respectivamente. Fotos: Manolo de la Hoz.

San Bartolomé mantiene una licencia que debió caducar para una bodega en La Geria

Se concedió el permiso en 2012 con la condición de que las obras terminaran en un plazo de dos años prorrogables a otros dos, pero los trabajos todavía continúan

El proyecto es de 2011, la solicitud de licencia de enero de 2012 y el decreto de concesión del 3 de septiembre de ese año. La licencia, otorgada a la sociedad Finca Las Quemadas (del exalcalde de San Bartolomé, Miguel Martín) para construir una bodega de vino crianza en La Geria, tenía unos condicionantes: las obras debían estar empezadas en un plazo de tres meses desde su comunicación y terminadas en el plazo de dos años. Se podía obtener una prórroga por un plazo igual siempre y cuando se solicitara de forma expresa antes de que finalizara el primer plazo. El acta de replanteo es de octubre de 2012. Seis años después las obras siguen y el Ayuntamiento considera que la licencia está vigente.

En marzo de este año el periódico *Canarias 7* publicó un reportaje sobre las obras bajo el título "Otra macrobodega apuesta por La Geria" en el que se informaba de que el empresario Domingo Cabrera Crespo excavaba "un complejo de 1.700 metros cuadrados con todos los permisos".

SAÚL GARCÍA

Poco después del reportaje, el Seproma hizo una inspección a las obras y preguntó al Ayuntamiento si existía licencia en vigor en esa parcela a nombre del empresario ya citado y si la construcción es autorizable según la normativa en vigor. La respuesta del Ayuntamiento, firmada por el concejal de Urbanismo, David Rocío (CC), que gobierna junto al PSOE, es que la licencia sigue vigente porque nadie ha declarado su caducidad. Señala que se concedió la licencia bajo el paraguas del Plan Especial de La Geria para una bodega subterránea de 1.127,50 metros cuadrados (no 1.700) y hace mención a que la

bodega tenía autorización previa desde 2011 del Cabildo de Lanzarote, como órgano gestor del espacio protegido. También señala que, aunque se anuló el Plan Especial de La Geria, su anulación no comporta la nulidad de todos los actos administrativos aprobados cuando estaba vigente. Volviendo a la caducidad, dice el concejal que hace falta una resolución expresa para caducarla, según jurisprudencia consolidada del Tribunal Supremo, ya que no opera de forma automática y alude a la Ley del Suelo. Asegura que su artículo 347.6 otorga "una potestad discrecional de la administración al utilizar el vocablo facultará". Lo que dice ese apartado del artículo es: "El transcurso del plazo, inicial o prorrogado, de vigencia de una licencia sin que el interesado haya comenzado o, en su caso, concluido la actuación habilitada facultará a la Administración para incoar expediente de caducidad de la licencia, donde se dará audiencia al interesado". E inmediatamente después: "La Administración decretará

la caducidad de la licencia cuando concurren las circunstancias previstas en el apartado anterior para la denegación de las solicitudes de prórroga". Y el apartado anterior dice que "la denegación de la prórroga solo podrá acordarse, previa audiencia del interesado y de forma motivada, cuando la demora en el inicio o en la conclusión de la obra no esté justificada y existan, además, elementos fehacientes que evidencien la imposibilidad de su inicio o conclusión en el plazo solicitado". El concejal de Urbanismo, David Rocío, señala que no se han caducado "ni licencias ni expedientes". Tanto para caducar como para mantener la licencia el Ayuntamiento debería haber abierto un expediente de caducidad y dar audiencia al interesado.

En el expediente sobre esta obra que hay en el Ayuntamiento de San Bartolomé no consta ni petición de prórroga ni justificación motivada de la demora. Además, la Ley del Suelo se aprobó en 2017, cinco años después de la concesión de la licencia,

El proyecto de la bodega lo encarga el exalcalde Miguel Martín en la Finca Las Quemadas. Sobre esa finca hay un expediente de 2008 por extraer material de una colada



**ABOGADOS ESPECIALISTAS
EN DERECHO DE FAMILIA**

DIVORCIOS

HERENCIAS

MEDIDAS PATERNO-FILIALES

LIQUIDACIÓN SOCIEDAD GANANCIAL

DIVISIÓN PATRIMONIOS

INCAPACITACIONES

MEDIACIÓN FAMILIAR

**RM-LEGAL
ABOGADOS**



Lexly Llanos



Cindy V. Del Toro



Juan Rivera

CITA PREVIA: 928 349 761

info@rm-legal.es

www.rm-legal.es

ARRECIFE: C/ Almirante Boado Endeiza nº 9, 1º izq. Of. 3A

PLAYA BLANCA: C/ La Lapa nº 27



El permiso se concede para 1.270 metros. El informe jurídico determina que la finca tiene entidad suficiente para disponer de dos equipamientos y que la prórroga solo se puede conceder mediante solicitud expresa

a que Martín tiene un certificado del Consejo regulador del vino de Lanzarote, del que había sido presidente, que así lo acredita. Por otra parte, en el expediente no se encuentra ningún documento que mencione la transmisión de la licencia a otro promotor como ha ocurrido en este caso. Fuentes jurídicas consultadas por *Diario de Lanzarote* aseguran que hay que comunicar los cambios a la administración cuando la licencia esté en vigor.

El Ayuntamiento de San Bartolomé había pedido un informe que aclarara quién y cómo se determina y se controla la superficie de los equipamientos estructurantes porque se seguía desconociendo la superficie real construida, que no aparece en el Plan Especial. Así que el informe municipal no es concluyente ni definitivo al no poder comprobar esa superficie.

El Cabildo señala que hay al menos 486 metros construidos destinados a la elaboración de vino y considera que se debe autorizar la obra con seis condicionantes, entre los que está el de demostrar la vinculación de explotaciones agrarias a la finca de la bodega. El permiso se concede

para 1.270,50 metros bajo rasante. El informe jurídico determina que la finca tiene entidad suficiente para disponer de dos equipamientos e insiste en que la prórroga solo se puede conceder mediante solicitud expresa.

Por su parte, el promotor Miguel Martín señalaba que del medio millón de litros de su producción iba a destinar 75.000 litros a crianza y que solo el 20 por ciento de esa producción viene de fincas propias y el resto de la cosecha de otros viticultores. Para obtener la licencia debía pagar casi 27.000 euros de licencia y tasas y otros 20.000 de canon. Martín dice en el expediente que tiene dificultad en aquel momento para encontrar liquidez "por la grave situación económica" y pide un año de carencia y un pago fraccionado. No solo eso, también pide que el canon se compense con un dinero que supuestamente le debe el Ayuntamiento por unos terrenos que pertenecen a su familia y que se les ocuparon al realizar la calle Circunvalación pero que nunca se expropiaron. El Ayuntamiento no le responde y Martín vuelve a insistir en 2006 porque se había iniciado el embargo por la vía de apremio.

cuyas obras, en caso de que se hubiera concedido una prórroga, se hubieran podido alargar hasta 2016 como máximo. Tanto el Ayuntamiento como el Cabildo o bien un particular podían haber instado la caducidad de la licencia desde el año 2014.

Proyecto

El proyecto de la bodega lo encarga el exalcalde Miguel Martín en la Finca Las Quemadas a través de la sociedad del mismo nombre. Sobre esa finca, según informó el Cabildo, hay un expediente de 2008 de la Agencia de protección del medio ur-

bano y natural por excavar y extraer material de una colada volcánica. El presupuesto de la obra no llega a los 400.000 euros y el proyecto consiste en construir una bodega de vino crianza en suelo rústico de protección. En la finca ya hay una bodega, considerada como elemento estructurante de La Geria, pero el Cabildo deja claro que se trata de una segunda bodega. El Plan, ya anulado, permitía construir una bodega si estaba asociada a una explotación agrícola de viñas del mismo propietario. Es el Cabildo quien debía comprobar esas circunstancias y hace mención

Renault KANGOO
Serie Limitada ALISIO exclusiva para Canarias

Gama Renault Kangoo: consumo mixto (l/100km) desde 4,3 hasta 6,4. Emisiones CO₂ (g/km) desde 112 hasta 144.

Renault recomienda **elf**

Facebook Instagram YouTube renault.es

JUAN TOLEDO, S.L.

Ctra. San Bartolomé, km 2. Tel. 928 801 110. ARRECIFE www.juantoledo.es



Una oportunidad para el empleo

Compromiso del Hotel Lava Beach para la contratación de trabajadores locales que logren alguno de los certificados de profesionalidad en Akacenter

El Hotel Lava Beach abrirá sus puertas a finales de diciembre con el compromiso de incorporar a la plantilla del grupo Hibiscus Hotels, al que pertenece el establecimiento, a trabajadores de la Isla que logren el certificado de profesionalidad que les habilita para desempeñar los empleos de ayudante de camarero, camarera de pisos y ayudante de cocina.

Para llevar a cabo este compromiso de contratación laboral, el grupo se ha puesto en contacto con el centro de formación Akacenter para que desarrollen los tres itinerarios para una veintena de alumnos cada uno durante un periodo de cuatro meses y con prácticas de 80 horas en algunos de los hoteles del grupo en la Isla. “Por primera vez Lanzarote se plantea un proyecto empresarial al mismo tiempo que el proyecto formativo para cubrir la demanda de empleo en la empresa, en una apuesta por la contratación residente”, destacan desde Akacenter.

Así, el grupo Hibiscus y Akacenter ponen al alcance de los desempleados de Lanzarote tres itinerarios formativos específicos con gran proyección laboral. Se trata de Operaciones básicas de restaurante y bar, Operaciones básicas de pisos en alojamientos y Operaciones básicas de cocina con el compromiso de contratar al 40 por ciento de los alumnos.

En el caso del curso de Operaciones básicas de cocina, además de lograr el certificado de profesionalidad, cuentan con el añadido de aprendizaje para la elabo-

ración de platos delante del cliente al objeto de preparar al alumnado para la elaboración del ‘showcooking’, responsabilidad de cocina en los bufets de los establecimientos hoteleros, con el añadido complementario de idiomas como inglés y alemán en todos los cursos ofertados para este compromiso de contratación del grupo Hibiscus Hotels. Otros alicientes son, por ejemplo, en el caso de Operaciones básicas de restaurante y bar, los módulos específicos de Bebidas para dominar el mundo de la coctelería y el de Servicios de Vinos con el que los futuros ayudantes de camarero aprenderán todo lo necesario para una óptima atención en materia de sumillería.

Los hoteles valoran este tipo de perfil formativo para ofrecer un empleo estable y de calidad, señalan desde Akacenter. “Con esa formación añadida al certificado de profesionalidad, los alumnos no tendrán problema en encontrar trabajo en el sector hotelero. De hecho, la última vez que realizamos esta línea de formación con compromiso de contratación las ofertas de empleo que nos llegaron se ampliaron considerablemente”.

Los requisitos para participar en esta iniciativa formativa con compromiso de contratación son: estar inscritos en la oficina de empleo, contar con nivel de estudios de ESO o equivalente

y formalizar la inscripción en Akacenter, cuyas oficinas se encuentran en calle La Luchada número 9 de Tías. Más ventajas: los alumnos cuentan con beca de transporte, de conciliación familiar y por discapacidad.

Akacenter destaca además la importancia del profesorado que ofrecerá esta formación para el empleo. Una exigencia es que tienen que tener al menos un año de experiencia en el puesto de trabajo para el que desempeñarán su función académica. Así, en ocasiones se enfrentan al reto de encontrar docentes para itinerarios como el de camareras de pisos, porque además de la experiencia para poder desarrollar su labor docente deben contar con el título de Metodología Didáctica “y no hay en la Isla camareras de piso con este perfil”. También en el caso de los docentes de idiomas se encuentran con el hándicap de que deben estar titulados en Filología y certificar ese año de experiencia laboral. Requisitos exigentes que al fin y al cabo contribuyen a que los alumnos cuenten con la mejor formación deseada para desarrollar su experiencia laboral.

Formación para empleo

Akacenter es uno de los centros de formación que ofrece Formación Profesional para el empleo. “Se está

demostrando que la Formación Profesional es una excelente plataforma para lograr un empleo”, señalan desde Akacenter, y ahí juegan un importante papel tanto los centros integrados de formación como el IES Zonzamas amparado por el Ministerio de Educación, como la Formación Profesional para el empleo promovida por el Ministerio de Trabajo. Ambos sistemas ofrecen una titulación y los módulos son convalidables entre sí. Incluso en el caso de que los certificados de profesionalidad sean de nivel 2 o 3, los alumnos podrán acceder a un grado medio o superior si desean continuar con su formación.

No en vano, los certificados de profesional de nivel 3 equivalen a titulaciones superiores, lo que posibilita a los alumnos realizar un itinerario formativo como el de los grados. “Hay que tener en cuenta que cada certificado de profesionalidad ya viene vinculado con una serie de ocupaciones”, explican. De esta manera se trata de una oferta formativa más para aquellas personas que aún no tienen decidido cómo continuar sus estudios y desean contar con una garantía de contratación, una vez que concluyen su formación. Además, en materia de hostelería, desde Akacenter destacan las ventajas de encontrar un empleo estable y de calidad con el añadido de estar sujetos a convenios colectivos de hostelería, altamente valorados. Akacenter lleva dieciocho años dedicados a la formación para el empleo.

“Por primera vez Lanzarote se plantea un proyecto empresarial al mismo tiempo que el proyecto formativo para cubrir la demanda de empleo en la empresa, en una apuesta por la contratación residente”

La Audiencia condena a dos cirujanos por equivocarse de dedo al operar a un cristalero

La sentencia les impone cuatro meses de prisión y 18 meses de inhabilitación a los dos médicos de Hospiten por no comprobar, a pesar de contar con la documentación necesaria, qué dedo debían operar

Un cristalero acudió a la mutua con molestias en un dedo, le derivaron al hospital y le operaron el de al lado. Una sentencia de la sección primera de la Audiencia Provincial de Las Palmas confirma otra del Juzgado de lo Penal 3 de Arrecife, de julio de 2017, por la que se condena a dos médicos de Hospiten Lanzarote a una pena de cuatro meses de cárcel por un delito de lesiones por imprudencia médica grave, así como a inhabilitación para ejercer la profesión durante 18 meses y una indemnización de 4.000 euros. También se condena a esta clínica privada como responsable civil subsidiario.

Fue en octubre de 2012 cuando este cristalero apoyó su mano izquierda en una mesa con cristales. Un mes después seguía notando un cuerpo extraño en la cara interna del dedo índice de la mano izquierda y acudió a Asepeyo. En una ecografía detectan un cuerpo extraño de 6 milímetros de diámetro y derivan al paciente a Hospiten. En la clínica le examinaron un médico



Fotos: Manolo de la Hoz.

especialista en cirugía ortopédica y cirugía y un especialista en cirugía ortopédica y traumatología, que solicitaron una radiografía de ese dedo y programaron la intervención. Según la sentencia, “los

El paciente declaró que tras el error, los médicos “en lugar de pedirle disculpas le echaron en cara y le recriminaron que la culpa era de él por haber indicado un dedo incorrecto”

SAÚL GARCÍA

acusados disponían o podían haber dispuesto de la documentación médica necesaria para conocer el dedo de la mano realmente afectado por el cuerpo extraño y, sin embargo, sin consultar la documentación aportada por el paciente, ni siquiera los documentos de Asepeyo que obran en el expediente clínico del paciente del propio Hospiten, ni la propia radiografía encargada por ellos (...), procedieron a intervenir el tercer dedo de la mano izquierda”. El paciente se percató del error y se lo dijo a los médicos, que le operaron entonces el otro dedo pero no le encontraron el cuerpo extraño. El cristalero sufrió lesiones que tardaron en curar 24 días y le dejaron una cicatriz de tres centímetros. Un año después tuvo que ser intervenido en Madrid y en esa ocasión le extrajeron ese cuerpo extraño. El paciente declaró que tras el error, los médicos “en lugar de pedirle disculpas le echaron en cara y le recriminaron que la culpa era de él por haber indicado un dedo incorrecto”.



Grupo Faycan

Ctra. Arrecife - San Bartolomé, 57 - Arrecife

Lanzafuerte
Supermercado de la Madera



Materiales para la carpintería, el bricolaje y la construcción

LANZAFUERTE y WOOD STORE
Tel.: 928 815 310 - lanzarote@wood-store.es
Abierto de lunes a viernes de 8:00 a 20:00 h. Sábados 08:30 a 20:00 h



Cocinas, armarios y cabinas sanitarias.
Distribuidores de cocinas SANTOS

Infasa
Carpintería de Aluminio y Madera



Carpintería de madera y aluminio. Restauración. Revestimiento de fachadas

INFASA
Tel.: 928 814 815 - aferandez@faycan.es
Abierto de lunes a viernes de 7:30 a 14:30 h.

Más de 30 años de experiencia avalan las máximas garantías de calidad

Viviendo en un garaje y sin poder salir

Onofre y Guaya, que tiene agorafobia, han acabado viviendo en un garaje en Tahíche y lamentan que los servicios sociales, en lugar de buscar un alquiler social, les adviertan con enviar a un centro a sus hijos menores, de 14 y 16 años



Foto: Manolo de la Hoz.

En la mayoría de los casos no se sabe en qué momento se puede torcer la vida. En otros sí. La de Onofre y Guaya tomó otro rumbo el día en que murió ahogada su hija de siete años, hace ya cinco, en la playa de La Garita. “Te cambia la vida radicalmente, es lo peor que te puede pasar”, dice Onofre. Desde entonces, efectivamente, las cosas no han ido bien.

Onofre es músico profesional desde los 17 años. Vivió en la Isla hasta 1992. Tocó en el Meliá Salinas y en casi todos los hoteles de Costa Tegúise. Ganó dinero y se marchó. Montó un negocio con otra pareja y todo salió mal. Se arruinó. Volvió hace doce años, con Guaya, pero nada era igual. En estos años han participado con diversas iniciativas en las últimas bienales del Cabildo, han mantenido varias propuestas musicales y han presentado proyectos musicales y educativos, muchos

SAÚL GARCÍA

de ellos alrededor de la música electrónica. Pero no ha habido éxito.

Los únicos ingresos que tienen ahora salen de lo que recauda Onofre cada tarde tocando en la Calle Real. Eso y algo más de 200 euros que cobra Guaya de la mutua. Trabajaba de camarera y tuvo que dejarlo hace unos meses porque está enferma. “No le di importancia al principio, pero te vas quedando asfixiada...”. Guaya tiene agorafobia, que, de forma simplificada, es el miedo a los

En los Senator, la mayor parte del tiempo no tuvieron ni luz ni agua. Ahora están igual. Tienen luz por un generador y cogen el agua de las gasolineras, pagando el precio por litro más caro que el agua corriente

espacios abiertos. Le molesta la luz hasta tal punto que cuando se abre la puerta del garaje, que ilumina toda la estancia, se refugia en las escaleras que dan a la planta baja y aparece después con unas gafas de sol. Todo tiene que estar en penumbra.

Onofre, Guaya y sus dos hijos de 14 y 16 años viven en un garaje en Tahíche. Es el segundo lugar que han ocupado en los últimos dos años. Primero vivieron en los apartamentos Senator de Costa Tegúise hasta el desalojo el pasado mes de julio. Un amigo que vivía allí les dio la llave de un apartamento que antes ocupaba su hermana y se trasladaron porque no podían afrontar ni los 300 euros que estaban pagando de alquiler. Dicen que en los Senator vivían “en el lado tranquilo” y que había dos realidades aunque “el ayuntamiento se empeñó en hacer ver que allí no había gente con necesidades”. Cuentan que el día del desalojo llamaron a la

Guardia Civil y no acudió, que no había orden judicial de desahucio y que los nuevos propietarios pagaron a la gente para que se marchara. Guaya asegura que le dieron ocho ataques de ansiedad. “Estamos negociando, no echándoles”, dijeron, así que hicieron la mudanza en cuatro horas. “Hay gente que ocupa para que les paguen, no digo que no, pero no es nuestro caso”, señala Onofre.

En los Senator, la mayor parte del tiempo no tuvieron ni luz ni agua corriente. Ahora están igual. Tienen luz por un generador y cogen el agua de las gasolineras, pagando el precio por litro más caro que el agua corriente: “Prueba a estar una semana sin agua y luz y me dices si ocupar merece la pena”, dice Onofre.

Durante el tiempo en que estuvieron en los Senator pidieron una entrevista con el alcalde de Tegúise, que no se llegó a producir. Sí se reunieron con dos concejales. Consiguieron una ayuda de emergencia para alimentos y medicamentos y otra del banco de alimentos “que se acaba en un día”. Dice Onofre que le piden un montón de papeles y que tiene “cuarenta calderos al fuego a la vez”. Guaya asegura que no quiere tener que acudir a servicios sociales pero sí poder acceder a un alquiler social. Dice que los servicios sociales de Tegúise han sido una complicación más que una solución: “Con nosotros, seguimiento cero”. Tras la primera visita al garaje, cuando aún tenían los colchones en el suelo, les dijeron que si no resolvían la situación y enviaban a los niños a otro lugar, en septiembre iniciarían ellos el proceso para que los niños no vivieran en esas condiciones. El garaje, por otra parte, a pesar de que no es una casa, está adecentado “y los niños no son unos bebés”, recalca ella, que asegura que le dijeron que su enfermedad es un agravante, “una razón más para quitarme a los niños”. Guaya cree que “la gente necesita vivienda no solo ahora sino desde hace muchos años y no se ha hecho nada, y nos dicen que las competencias son del Gobierno de Canarias, pero si ellos solo son intermediarios, para qué queremos a los intermediarios”.



ASESORÍA FISCAL Y CONTABLE

J. CARLOS FUENTES MORENO ASESOR FISCAL, S.L.

C/ Manolo Millares nº 114 - Portal 12, 1ª

Tels.: 928 80 23 69 - 928 80 77 20 - Fax: 928 81 24 41 - juancarlos@fuentesmoreno.com



TALLERES Lamas® tu taller de confianza

CHAPA - PINTURA - MECÁNICA

C/ León y Castillo 198 - Arrecife - 35500

928 802 176 - 622 715 750 - www.lamaslanzarote.com

Aena elabora un plan contra el ruido del aeropuerto que afecta a unos 8.500 vecinos

Entre las medidas recogidas se establece la posibilidad de implantar un plan de aislamiento acústico para las viviendas más afectadas por el aeródromo

Aena ya tiene Plan de acción contra el ruido para el aeropuerto de Guacimeta. Es el trabajo que complementa al Mapa estratégico de ruido, en su tercera fase. Este Plan de acción completa las actuaciones correctoras necesarias para las zonas donde se superan los objetivos de calidad acústica. Hay que recordar que el Mapa estratégico revelaba que en Lanzarote hay 8.500 vecinos que están expuestos a unos niveles de ruido por encima de los 55 decibelios, la mayoría de ellos en Playa Honda (San Bartolomé), pero también en Arrecife, en los Diseminados y la parte norte de Argana Alta, y en la urbanización Matagorda de Tías. El ruido por encima de 55 decibelios afecta a 1.800 viviendas en la capital, otras 1.800 en San Bartolomé y unas 300 casas en el municipio de Tías.

El Plan comprende cuatro elementos principales: la reducción del ruido en la fuente, la planificación y gestión de la utilización de los terrenos, las operaciones de atenuación del ruido y las restricciones a las operaciones de las aeronaves. Según Aena,



muchas de las medidas ya tienen “un notable grado de implantación y madurez, consecuencia de la política de gestión del ruido ambiental que desde hace varios años lleva desarrollando el aeropuerto de Lanzarote”, pero se han recogido en el plan de acción para asegurar su mantenimiento y continua mejora.

En el primer caso, en cuanto a la reducción de los niveles de emisión

en fuente, se trata de medidas que se basan en los límites de certificación acústica de los aviones. En cuanto a medidas sobre las operaciones, el Plan señala que se mantendrá la actual configuración de pistas preferentes “mientras la demanda lo permita”, así como el desplazamiento de umbral en cabecera, además de un estudio para la implantación de un sistema de tasa de ruido para desin-

SAÚL GARCÍA

centivar el uso de las aeronaves más ruidosas mediante la aplicación de penalizaciones para los aviones que superen los límites de certificación acústica establecidos.

También se elaborará el estudio necesario para la delimitación de la servidumbre acústica del aeropuerto y su plan de acción asociado, y una vez aprobada dicha servidumbre, “deberá tenerse en cuenta por las Administraciones competentes en materia de ordenación del territorio y urbanismo” para que no se desarrollen usos incompatibles con la navegación aérea.

Insonorización

Además, se llevará a cabo un Plan de aislamiento acústico, como medida “encaminada a minimizar las molestias que ocasiona en el entorno de los aeropuertos el ruido producido por las aeronaves en sus operaciones de despegue y aterrizaje”. Este Plan se ejecuta en aquellas viviendas y edificaciones de usos sensibles (docente, sanitario y cultural que requieran una especial protección contra la contaminación acústica), incluidas dentro de la envolvente de ruido del aeropuerto.

LA VUELTA AL COLE
más fácil con Spar

Sigue nuestro facebook y descubre...
Ofertas Promociones
Sorteos...

f sparlanzarote

SPAR

Sin solución para las casas de Titerroy

El bloqueo del Área de Renovación Urbana, la declaración de ruina de viviendas sin ni siquiera inspeccionarlas y el impago del Ayuntamiento a los desalojados de Titerroy vuelve a evidenciar la mala gestión de un problema que se alarga desde 2009

SAÚL GARCÍA

No fue un incendio sino varios. La casa de la calle Tinache que se había convertido en un fumadero ha sido escenario de múltiples broncas e incidentes que derivaron a mediados de agosto en un incendio que prácticamente destruyó la casa y que metió el miedo en el cuerpo al vecindario. Los propietarios han hecho todo lo posible: denunciaron la ocupación en diciembre del año pasado pero los



Calle Timbayba, donde murió un vecino en 2009 al desplomarse el techo de su casa, ahora tapiada. Foto: Manolo de la Hoz.

problemas han seguido. En junio hubo un juicio pero ni siquiera se lo comunicaron, y tienen en la práctica las manos atadas.

“Esto ha sido horroroso, todos los días pleitos, ni se imagina el miedo tremen-

do que hemos pasado”, dice una de las vecinas de la calle. Los propietarios, por su parte, aseguran que antes tenían una casa habitable “y ahora tenemos un solar”. Los bomberos apagaron el incendio, la Policía precintó la casa, pero dentro sigue habiendo gente. Aunque está todo quemado, en la planta de arriba hay ropa tendida y los vecinos aseguran que sigue entrando gente. Esos inquilinos se han llevado todo lo que podía haber de valor: puertas, ventanas y otros objetos, pero también hicieron un agujero y pasaron a la casa de al lado, que estaba apuntalada, para llevarse algo más.

El combustible del fuego se ha ido acumulando durante años. No es solo un problema de una vivienda, sino de una parte importante del barrio. La situación de las viviendas no se ha solucionado desde que Tito murió aplastado por el techo de su vivienda en la calle Timbayba hace nueve años. Dos años después de aquello se firmó un convenio entre Gobierno central, Gobierno de Canarias y Ayuntamiento de Arrecife para considerar una zona, donde se incluían 66 viviendas de las calles Tisalaya, Tinache, Timbayba, Tinamala y Tingafa, como Área de Renovación Urbana. El proyecto, de 8,2 millones de euros, consistía en tirar las viviendas, muchas de las cuales están unidas por una pared común y construirlas de nuevo. Pero no se consultó a los vecinos. Muchas de las

casas están completamente nuevas. Una vecina, con una casa en la misma calle que la del incendio, muestra la vivienda, que está en perfectas condiciones y dice que puso pilares de hierro y “50 sacos de cemento”. Y como esa, muchas otras.

Esa primera fase de 2011 nunca se ha ejecutado, ni por supuesto la segunda, ni el mismo proyecto para el barrio de Valterra, aunque el dinero se ha ido traspasando de presupuesto en presupuesto, año tras año. Lo que sí se hizo fue desalojar las casas que estaban en peores condiciones y reubicar a las familias en otras casas. El Ayuntamiento se comprometió a pagar los alquileres pero ha habido muchos incumplimientos de pago durante estos años. Ahora Intervención informa de forma desfavorable al pago porque no se puede abonar ese alquiler de forma indefinida. El Diputado del Común le ha pedido un informe al Ayuntamiento para iniciar otro expediente, que aún no ha realizado. El impago del Ayuntamiento supera ya los 15 meses y algunos inquilinos, en su mayoría personas mayores, han tendido que dejar las casas porque no pueden afrontar el gasto.

Otra de las acciones que, en lugar de solucionar el problema, lo agravan, es que el Ayuntamiento, en el año 2015, declaró en estado de ruina al menos 25 de esas casas, entre ellas la vivienda que ardió este verano, pero ni siquiera las inspeccionó por dentro. El expediente se incoó en septiembre de 2015 y el informe técnico se basa en otro informe del año 2010 que decía que las casas están “en un deficiente estado de conservación” y que “en ocasiones incumplen con los requisitos de seguridad y accesibilidad”. Con el expediente de ruina, el único futuro para las casas es el derribo: no se pueden alquilar y es muy difícil que se vendan, pero hay que comprobar si hay una solución técnica viable para tirar unas sin que afecte a las colindantes.

La situación de las viviendas del barrio de Titerroy no se ha solucionado desde que Tito murió aplastado por el techo de su casa en la calle Timbayba hace ya nueve años

CanaryMarket CanaryMeat

Productos selectos exclusivos en Lanzarote

Ecológicos, artesanos y gourmet

CHOCO late

AS

Carnes maduradas selectas

Congelados de calidad

PARKING PRIVADO PARA CLIENTES

PLAYA HONDA

C/ Las Puntas, nave 13 - PLAYA HONDA - Tel.: 928 82 29 80

Horario de apertura, de lunes a sábado de 9:00 a 20:00 horas

La Televisión Canaria adjudica los informativos de Lanzarote y Fuerteventura durante tres meses por 180.000 euros

La empresa que se lleva el contrato, vinculada a Lancelot, ya gestionaba las coberturas informativas desde el año 2010 pero a través de un contrato con Videoreport y no de forma directa

El administrador único del ente público Radio Televisión Canaria (RTVC), José Carlos Naranjo, adjudicó el pasado mes de agosto el servicio de la cobertura de informativos en las islas de Lanzarote y Fuerteventura de la cadena pública a la empresa Producciones e Imágenes Isleñas por un periodo de tres meses y unos 180.000 euros. Esta empresa tiene vínculos con Lancelot, el grupo mediático del empresario Juan Francisco Rosa, investigado en el caso Stratvs y en el caso Unión.

La empresa contratada por la Televisión Canaria es la misma que lleva gestionando este mismo servicio de informativos en las Islas orientales desde hace años, aunque anteriormente lo hacía a través de un contrato con Videoreport, que era la adjudicataria global del servicio de informativos. En esta ocasión, el ente público justifica el contrato directo por "insuficiencia" de medios para las coberturas en estas Islas, tanto personales como técnicos, y "por razones de premura" eligió un procedimiento abierto simplificado para su adjudicación, convocando



dos procedimientos separados. En Fuerteventura el servicio se ha adjudicado por 90.843 euros y en Lanzarote por 84.953 euros.

En el pliego de condiciones se valoraba la solvencia económica, el precio, la igualdad en número de hombres y mujeres en la plantilla y el archivo audiovisual. La empresa ganadora debía subrogarse ocho trabajadores en cada Isla, cuatro técnicos y cuatro redactores, con un salario bruto de entre 1.400 y 2.400 euros mensuales cada uno. El coste salarial mensual para la empresa es de aproximadamente la mitad del precio del contrato: en Lanzarote

de 14.311 euros y en Fuerteventura de 14.884.

En Lanzarote tan sólo se presentó esta empresa, mientras que en Fuerteventura se propuso que se le adjudicara inicialmente a otra sociedad, que gestiona la cadena de radio Onda Fuerteventura, pero fue descartada en el procedimiento porque, a juicio de los miembros técnicos del órgano asesor, según se refleja en el expediente, no tenía la suficiente solvencia técnica. Uno de los requisitos era que los principales servicios prestados por la empresa en el ámbito de Canarias durante los tres últimos años

DDL

fueran similares a los del objeto del concurso. Este requisito favorecía obviamente a la empresa que ha estado prestando este mismo servicio en los últimos años, a pesar de que la otra licitadora también es una compañía informativa, con una radio y productos audiovisuales emitidos en la Red.

Además de los recursos humanos, que deben tener una experiencia en coberturas similares de al menos un año, el contratista está obligado a poner a disposición del servicio una serie de medios técnicos como cámaras, mesas de edición, material de oficina y dos vehículos. El contrato es por tres meses pero se podrá prorrogar durante nueve meses más si a su finalización no se ha formalizado "el nuevo contrato que garantice la continuidad de la prestación a realizar por la persona contratista, como consecuencia de incidencias resultantes de acontecimientos imprevisibles para el órgano de contratación producidas en el procedimiento de adjudicación, y existan razones de interés público para no interrumpir la prestación".

NISSAN
Innovation that excites

NUEVO NISSAN QASHQAI SIEMPRE EL PRIMERO

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

Hace 10 años, el Nissan Qashqai fue el primer crossover de la historia. Hoy, el Nuevo Nissan Qashqai vuelve a dar un paso adelante para seguir siendo el primero gracias a su nuevo diseño, acabados interiores y tecnologías Intelligent Mobility.

MACHER MOTOR

Ctra. San Bartolomé - Arrecife, km. 1,6 - 35500 - Arrecife - Lanzarote - Tel: 928 844 110
www.machermotor.es

Consumo mixto: 3,8-5,8 l / 100 km. Emisiones de CO₂: 99-134 g/km. Consumo homologado de acuerdo con la normativa europea.



A la izquierda, dos imágenes tomadas por la propia Guardia Civil del asadero de pardelas en Alegranza en septiembre de 2015. En la intervención se identificó a 19 personas y se encontraron sacos con pardelas. La Fiscalía pide que se sienten en el banquillo 11 personas por un delito contra el medio ambiente.

El capitán del Seprona declaró que el operativo de Alegranza causó “más perjuicios que beneficios para el destacamento”

En su declaración en el procedimiento judicial en el que está acusada la sargento del Seprona, el capitán calificó la relevante intervención contra la caza ilegal de pardelas como “inaceptable”

El capitán del Servicio de Protección de la Naturaleza (Seprona) en Las Palmas, Germán García, admitió que la intervención de este cuerpo en septiembre de 2015 en Alegranza, en la que se denunció a 19 personas por un asadero ilegal de pardelas, iba a tener “más perjuicios que beneficios para el destacamento”. Así lo dijo en su declaración ante el Juzgado de Instrucción número 2 de Arrecife en el procedimiento en el que la sargento del Seprona, Gloria Moreno, está acusada de un delito de falsedad en documento oficial por el que la fiscal Ramona Muñoz le pide una pena de cuatro años de prisión e

SAÚL GARCÍA

inhabilitación especial para empleo o cargo público por un tiempo de tres años.

García declaró que le comunicó esta opinión a Moreno al día siguiente del operativo. El capitán se quejaba de que la sargento no le hubiera informado y no se hubiera hecho acompañar de un cabo, tal y como le había indicado él mismo días antes, ya que le había puesto la condición de que el servicio lo hiciera el Seprona. El operativo se había diseñado unos días antes, cuando la sargento tuvo conocimiento de que varios barcos iban a fondear con la intención de cazar pardelas, pero unos días más tarde le informaron de que el Cabildo no había otorgado esos permisos de fondeo y se llegó a la conclusión de que había que suspender el operativo y así se lo comunicaron al coronel. Sin embargo, al final el operativo sí se llevó a cabo.

La sargento le dijo al capitán que el cabo estaba de día libre “y no quería perjudicarlo” y que fue invitada a realizar la intervención por parte del teniente del Servicio del Mar de la Guardia Civil, en compañía de dos agentes de Fuerzas y Armamentos. Ante esas explicaciones, García le dijo que “lo sucedido era inaceptable”.

El procedimiento en el que está investigada Gloria Moreno nace precisamente de las sospechas de la propia sargento de que esas personas que cazaban pardelas (que es una especie protegida) habían sido avisadas en alguna ocasión de un

operativo de la Guardia Civil. Poco después de esa intervención, Moreno puso en conocimiento, primero del capitán de forma verbal y después por escrito ante el jefe del cuartel de Costa Teguise, que un trabajador de la Estación Biológica de Doñana que pasa temporadas en Alegranza le había comentado que Juan Carlos González Berriel, que había sido uno de los identificados en el asadero de 2015, le había comentado que en 2013 un agente del Seprona llamado Miguel le había avisado de que iba a hacer un operativo en Alegranza. Moreno trasladó la información, que investigó la Policía Judicial, y se abrió un procedimiento penal contra el agente, Miguel Ángel Padiá, que acabó archivando el Juzgado número 3 de Arrecife. Al archivar ese procedimiento, fue Padiá quien denunció a la sargento por denuncia falsa.

El capitán García reconocía en ese procedimiento que el factor sorpresa era favorable para la Guardia Civil dadas las características del islote de Alegranza, ya que, con una mínima “contravigilancia” se puede abortar cualquier intento de sorprender a los infractores. Reconocía también que la sargento le había advertido en varias ocasiones de sus sospechas pero que él consideraba que se trataba de rumores y datos subjetivos y que la sargento tenía una sospecha general sobre todos los componentes del destacamento.

García dijo que hasta 2015 no se constató que se estaba produciendo

la caza ilegal de pardelas en Alegranza y que entre 2008 y 2015 no había habido denuncias administrativas ni diligencias policiales de esta caza ilegal. No obstante, a lo largo de ese periodo, y antes, se conocía esa actividad. A Higinio Hernández lo ‘pillaron’ dos veces, en 1992 y en 1995, y en la segunda era consejero del Cabildo de Lanzarote. En 2007 Adena denunció la presencia de ocho embarcaciones fondeadas sin autorización en el islote durante todo el fin de semana y pidió “mayor control y vigilancia de este espacio protegido para evitar la sensación de impunidad”. En 2010, Seo Birdlife denunció la caza furtiva de pollos de pardela cenicienta en el islote y en 2013 insistió asegurando que “entre los meses de septiembre y octubre, coincidiendo con el engorde de los pollos nacidos el pasado verano, se intensifica esta caza furtiva”.

El testigo

En el procedimiento contra Moreno, el trabajador de Doñana declaró que no había hablado con González Berriel directamente y que lo que le contó a la sargento se lo habían comentado otras personas y que “lo escucharía en un grupo de gente en el muelle”. Tanto González Berriel como Padiá negaron los hechos aunque reconocieron que son amigos desde hace veinte años. Por otra parte, la denuncia que nació del operativo de septiembre de 2015 derivó en un procedimiento penal en el que la



Hacemos un buen equipo

Ayuntamiento de Teguise

por una playa más limpia

Campaña de concienciación para cuidar de nuestro entorno entre todos

Servicio gratuito recogida de esesnes:

928 84 59 69

info en: www.teguise.es

Tanto González Berriel como el agente Miguel Ángel Padiá negaron el ‘chivatado’, aunque reconocieron que son amigos desde hace unos veinte años

El capitán se quejaba de que la sargento no le hubiera informado y no se hubiera hecho acompañar de un cabo, tal y como le había indicado él mismo días antes

Este procedimiento nace precisamente de las sospechas de la propia sargento de que esas personas que cazaban pardelas (que es una especie protegida) habían sido avisadas en alguna ocasión de un operativo de la Guardia Civil

Fiscalía pide sentar en el banquillo a once personas, entre las que se encuentra González Berriel, por un delito contra el medio ambiente en su modalidad de protección de la fauna.

CRONOLOGÍA DEL CASO

LOS INICIOS

Poco después de su llegada al destacamento de Lanzarote, la sargento del Seprona comenzó a tener sospechas de que algo fallaba dentro y de que alguno de los agentes pasaba información a ciertos denunciados. El caso de las pardelas es el más llamativo pero no el único. Hubo otros, principalmente de maltrato animal, en que pudo constatar que había ciudadanos que interponían denuncias que después ni siquiera se tramitaban. Por estos hechos fueron expedientados y sancionados tres agentes.

LOS EXPEDIENTES

En lugar de favorecer su trabajo, esto provocó conflictos internos y el resultado es que la Guardia Civil ha aprovechado cualquier queja para abrirle expediente. Han sido cinco. El primero se abre tras una queja del director del Centro Isla de la Graciosa, Aurelio Centellas, que la acusaba de tratarle con desconsideración. El caso llegó hasta el Tribunal Militar que dio la razón a la sargento y anuló la sanción. El segundo fue por tramitar una queja de una vecina de Arrecife que había denunciado unos hechos que no se habían investigado. Acusan a Moreno de inducir a la vecina a poner la denuncia y le sancionan con un día sin sueldo. Los dos siguientes



Sargento Gloria Moreno.

son por casos de maltrato animal, por los mismos motivos, porque admite quejas de denuncias que no se habían tramitado. Esos casos de maltrato avanzan cuando vuelve de su baja maternal y ya hay sentencias condenatorias. Uno de los expedientes se deja caducar y el otro se archiva. El último es una medida cautelar de sanción de tres meses sin empleo, que ya ha cumplido, por la queja del veterinario municipal que denuncia que la sargento le está acosando con sus inspecciones. La Guardia Civil incluso llega a pedir disculpas al veterinario, que decide poner una denuncia por la vía penal que acaba retirando él mismo y se archiva el caso.

EL APOYO

La sargento ha recibido cientos de apoyos, tanto de partidos políticos como de las principales asociaciones ecologistas y animalistas y de 140.000 firmas en change.org. Su caso ha llegado a los medios de comunicación nacionales y al Parlamento de Canarias. También se reunió con la diputada del PSOE Zaida Cantera y fue galardonada por la Red de protección animal. Ahora la sargento está a la espera de saber cuál es la sanción definitiva que impone la Guardia Civil por el último expediente, que podría suponer apartarla del Seprona o la pérdida del destino.



Industrias
ROSA

La ferretería profesional para todo el mundo












**Materiales de Construcción - Sanitarios - Cerámicas - Ferretería y Fontanería
Cristalería y Enmarcaciones - Carpintería de Madera**

Argana Baja s/n (trasera de Mercadona) - Tel.: 928 80 04 05 - www.industriasrosa.es
HORARIO: Lunes a Viernes, de 8.00 a 20.00 horas - Sábados, de 8.00 a 13.00 horas

Baños adaptados “inaccesibles”

Personas con diversidad funcional denuncian los obstáculos para acceder a los baños adaptados o las plazas de parking reservadas



Durante un debate sobre la accesibilidad en la Isla con la intervención de los protagonistas, las personas con diversidad funcional, la conclusión que se alcanza es que las medidas para eliminar las barreras no resultan tan eficaces como inicialmente se piensa. Baños accesibles que no se pueden abrir o cerrar, inhabilitados por su pésima ubicación o convertidos en almacén. Lo mismo pasa con las plazas de aparcamiento que son ocupadas por otros usuarios o son inaccesibles para sillas de ruedas si el espacio habilitado no es el adecuado para maniobrar.

M.J. LAHORA

Así lo relata Olga Bethencourt, que ha tenido que ir adaptándose a las necesidades de su cuerpo según progresaba su enfermedad. Entre las barreras con las que se topó está el acceso a su vivienda de Arrieta, que tuvo que acondicionar. Más tarde solicitó contar con baños adaptados en centros socioculturales, que continúan siendo una asignatura pendiente porque se convierten en almacenes improvisados, se obstaculizan con el escenario en grandes eventos o están cerrados y las llaves se encuentran fuera de su alcance.

Más tarde fue a solicitar la plaza de aparcamiento para minusválidos, tuvo problemas con otros vehículos por las dimensiones de la misma y no le quedó más remedio que pedir que se ampliasen las líneas que la delimitan. También consiguió contar con plaza de parking en los lugares públicos pero cada vez que va a aparcar está ocupada o le ponen un obstáculo que le impide acceder al coche. Por ello, solicita “mayor conciencia a los conductores y que no nos limiten más de lo ya nos tienen limitados” en los lugares habilitados y baños adaptados. “Esto no es un privilegio, es una necesidad”, destaca Olga.

La presidenta de la Asociación de Esclerosis Múltiple (Alanem), Monique Meine, incide también en la “inaccesibilidad de los baños adaptados: “El 60 por ciento de los mismos tienen puertas tan pesadas que es



imposible entrar en ellos”. Ella dice que echa de menos un portal web para exponer qué es lo que necesitan las personas con discapacidad y más campañas de sensibilización para cambiar la percepción desde dentro.

También los trabajadores sociales pudieron exponer sus experiencias en el trabajo con las personas con diversidad funcional. Cecilia es intérprete de lengua de signos y colaboradora de Frater (Fraternidad Cristiana de Personas con Discapacidad), asegura que uno de los grandes problemas en la accesibilidad es que “no se les ha preguntado a los involucrados por cuál es la mejor forma para adaptarse a sus necesidades”. Como intérprete de lengua signos quiere destacar que la “sordera es la incapacidad más invisible porque intervienen dos fases de invisibilidad: no te das cuenta de que la persona es sorda hasta que te avisa de ello y des-

pués la dejas de hablar porque crees que no vés a poder comunicarnos”. Para la convivencia social es importante aprender a ceder, añade. También comenta el caso de un bar que decidió habilitar un baño adaptado en el sótano, después de cincuenta escalones.

Liliana López es la presidenta de Frater Canarias, que celebró su colonia de verano en la Isla. Señala los inconvenientes con los que se han topado en su viaje: un elevador eléctrico al que sólo se podrá acceder sorteando una escalera de cuatro escalones, “por lo que no se puede acceder a no ser que tengas silla manual y te cojan en peso, pero no siempre hay personas ahí que te ayuden. De tratarse de una silla de ruedas eléctrica no podría acceder, en cualquier caso se descarta la autonomía personal y la integración”. Según comenta, en esta actuación han tenido problemas

para conseguir la autorización de la Dirección General de Costas, “pero si no es este organismo el que pone el problema te lo pone Patrimonio Histórico”, añade.

Así, considera que en ocasiones los problemas burocráticos o las disputas entre administraciones impiden avanzar en la accesibilidad por las limitaciones establecidas por departamentos como Costas o Patrimonio Histórico para habilitar más zonas accesibles en un debate en el que debería primar el derecho universal de accesibilidad.

Y siguiendo con la teoría de los baños adaptados, explica desde su vivencia que “en el aeropuerto de Lanzarote se han gastado un dineral en ello y ponen en la puerta un tipo de cerradura que, además de que se habrá estropeado con el uso, yo misma no puedo cerrar. A lo que se suma la ubicación de la papelera alejada de la taza y un tema importante: el botón de alarma. De qué sirve contar con él si te lo ponen a una distancia que no podemos alcanzar. Son detalles con los que queremos hacer una llamada de atención”, enfatiza. En cuanto a los lugares turísticos, comenta la dificultad de acceder al Puente de las Bolas para lo que solicita un camino más accesible.

Una de las recriminaciones que realiza en materia urbanística es la moda de adoquinar los cascos históricos. “Es una idiotez poner adoquines nuevos con los que nos vamos a matar todos, y han puesto los bloques al revés”. Y no sólo para las personas de movilidad reducida sino para todos esos padres que tienen que pasear con los cochecitos de sus hijos. También hay numerosos lugares con plataformas elevadoras que no funcionan. Al respecto, recuerda la importancia de garantizar el mantenimiento de todas estas herramientas al servicio de la accesibilidad, al igual que en el transporte público.

Liliana explica que Frater Canarias lleva en el Archipiélago 50 años para ofrecer el acompañamiento a las personas con diversidad funcional en ese proceso de descubrir sus capacidades y dotarles de las herramientas para que sean protagonistas de su vida, así como darles a conocer sus derechos y reclamarlos. En la colonia han participado miembros de Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife. En total, 43 personas que han podido comprobar in situ los avances en materia de accesibilidad de la Isla, pero también los obstáculos que aún permanecen para el desarrollo de una Ley de Accesibilidad, que recuerdan que es de obligado cumplimiento. “La accesibilidad no es poner un pegote de cemento en una acera”, enfatiza Liliana.

El abandono de LA DEGOLLADA

Los vecinos se quejan del mal estado de las calles del pueblo, que están sin asfaltar, y de que como no se limpian los barrancos el agua corre por las calles y destroza todo lo que encuentra a su paso

Recuerda Pedro Gutiérrez que la amenaza de instalar una machacadora en el pueblo duró 37 años. En 2014 el Plan General de Yaiza dejó de contemplar esa zona como minera y una sentencia posterior apuntaló esa decisión. Pero si por algo se ha escuchado el nombre de La Degollada en los últimos años es por eso, por la oposición de la asociación de vecinos a que se permitiera junto al pueblo, a unos metros de las casas, una cantera de basalto y una planta machacadora de áridos.

La Degollada es uno de los rincones más apartados de la Isla. Por La Degollada no se pasa. Se va o no se va. "Aquí de noche no se escucha nada", dice Pedro, que valora la tranquilidad pero se queja del abandono: "Aquí no se ha hecho nada, esto está igual que hace cuarenta años". La luz eléctrica no llegó hasta a La Degollada hasta los años noventa, y los vecinos tuvieron que sortear un coche, cedido por Cabrera Medina, para sufragar una parte de la instalación. Ahora se quejan de que las arquetas están en medio de la calle, que a su vez está sin asfaltar. "Con lo que se luchó para lo de la luz", dice.

El pueblo no llega a los cien vecinos. "Como si fuera uno -añade Pedro- porque tenemos el mismo derecho que los demás, también pagamos impuestos; va todo para Playa Blanca y aquí no tenemos



derechos", se lamenta. La principal queja es por el estado de las calles. En La Degollada sólo está asfaltada la carretera, pero no los caminos que llegan a las casas, que están llenos de baches y en los que los muros no se han arreglado. El problema llega en invierno, con las lluvias, porque el agua acaba arrastrando todo lo que encuentra, como en la calle Los Lomos. "Esto estaba arenado y se lo llevó el agua", señala Pedro hacia una finca.

El problema es mayor en la calle Hoya Antón. Ahí explica Manuel que en la parte de arriba sacaron piedras para hacer un muro y lo dejaron todo mal. El barranco no



Arriba y abajo, los caminos de La Degollada. A la izquierda, Pedro y Manuel. Fotos: Manolo de la Hoz.



se ha limpiado y el agua, que recoge todo lo que cae desde Los Nortes, ya no baja por el barranco sino por el camino. "Como caiga mucho, a ver qué pasa", señala Manuel, que pide que hagan un desvío para el agua para que no se meta en las fincas o en las casas. "Si no lo quieren asfaltar, que le echen mezcla", dice Manuel, mientras que Pedro insiste

SAÚL GARCÍA

en que antes, aunque los caminos eran de tierra, se arreglaban todos los años y asegura que lo han solicitado por escrito tanto al Cabildo como al Ayuntamiento pero que se pasan la responsabilidad el uno al otro. "A mi hermano le dijeron en el Ayuntamiento hace años que en seis meses empezaban aquí, en La Degollada", señala.

GRUPO RIVERA **DISTRIBUIDOR OFICIAL de FURGOKARAVANING para CANARIAS** **FURGO Karavaning**

FURGO1000
INTERESANTE VERSIÓN AL MEJOR PRECIO
Desde **52.000€** + IMPUESTOS

FURGO200
Des **58.000** + IMPUESTOS

Modelo ELKANO
Desde **47.000€** + IMPUESTOS

Modelo MUNDACA
Desde **35.000€** + IMPUESTOS

GRUPO RIVERA LANZAROTE - FUERTEVENTURA - GRAN CANARIA - TENERIFE www.gruporivera.es **FIAT PROFESSIONAL**
Lanzarote: Ctra. San Bartolomé, 40 - Arrecife - Tel.: 928 81 42 47

Juan José Cardona

Un timón de notables dimensiones flanquea la puerta que da acceso al despacho presidencial de la Autoridad Portuaria de Las Palmas, cuyo sillón ocupa desde mayo de este año el popular Juan José Cardona, que relevó en el cargo al socialista Luis Ibarra. Este político de largo recorrido patroneó entre 2011 y 2014 el Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, la mayor urbe del Archipiélago, así que ya está acostumbrado a todo tipo de mares y marejadas, entre las que ahora se encuentran aquellas que guardan relación con los asuntos portuarios lanzaroteños.

PRESIDENTE DE LA AUTORIDAD PORTUARIA DE LAS PALMAS

“La reivindicación de la autonomía del Puerto de Arrecife es parte del pasado”



-El pasado mes de abril, el consejo de administración de la Autoridad Portuaria de Las Palmas dio el visto bueno a dos proyectos en el Puerto de Arrecife. Uno consiste en la ampliación del dique de cruceros y, el otro, en la instalación de un dique de alba, es decir, de una estructura para facilitar el atraque. ¿En qué fase se encuentran ahora mismo estas dos intervenciones?

-El más importante, que es el contrato de Naos, está pendiente de recibir el inminente visto de bueno de la Secretaría de Estado del Ministerio de Fomento, que es el último

GREGORIO CABRERA

trámite antes de la publicación de la licitación del concurso. Por lo tanto yo espero que para fin de año la Autoridad Portuaria haya seleccionado ya a la empresa constructora y la obra pueda iniciarse. Y en cuanto a la otra obra, la del dique de alba, se trata también de una obra inminente y empezará incluso antes, en otoño.

-¿Y cuáles son los planes en materia inversora para el Puerto de Arrecife?

-Yo creo que con estas obras cumplimos el plan de necesidades que las instituciones y los empresarios

conejeros habían planteado desde hacía bastante tiempo a la Autoridad Portuaria de Las Palmas. Como es evidente, y como todo ser vivo y como toda infraestructura, habrá que ir viendo con el paso del tiempo y la evolución de la actividad portuaria las nuevas necesidades que se plantean. Entiendo que el objetivo, con estas infraestructuras ya construidas, debe ser llenarlas de actividad, de barcos y darles uso y, en definitiva, hacer del Puerto de Arrecife el muelle que inyecte economía a la isla de Lanzarote.

-Precisamente, desde el Ministerio de Fomento y Puertos del Estado se ha aconsejado la puesta en marcha de un plan de comercialización específico para el Puerto de Arrecife, de cara a aumentar y diversificar sus fuentes de ingresos. ¿Se han dado pasos en ese sentido y hacia dónde, con qué objetivos? ¿Hay posibilidades de incrementar el negocio del muelle de la capital lanzaroteña y expandirlo hacia otros segmentos?

-Sin duda. Cada puerto tiene que ir buscando su propio crecimiento y su propio desarrollo. Lanzarote es una isla caracterizada por una serie

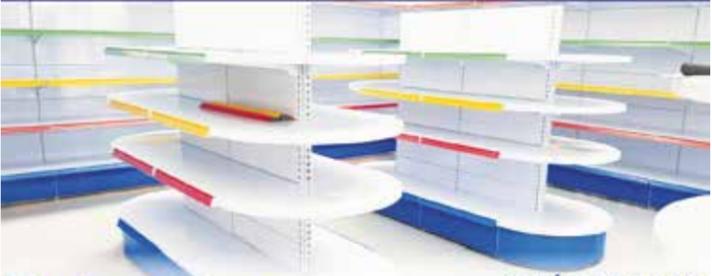

www.lauraluzardo.com

Laura Luzardo
ASESORÍA
laboral, fiscal y contable

Laboral
Fiscal
Contable
Financiera
Administrativa

laura@lauraluzardo.com
C/ León y Castillo, 138, 1ºB - Arrecife - Lanzarote - Tfno: 828 13 00 10 - Tfno y Fax: 928 80 34 45


ESTANTERÍAS
EQUIPAMIENTO COMERCIAL



info@josedelpino.es
www.josedelpino.es

JOSÉ DEL PINO
676 822 471

de fortalezas medioambientales, paisajísticas, de recursos naturales, de protección del medio ambiente, de protección del medio ambiente, la náutica deportiva, los cruceros... Y ahí tiene que ir encontrando un crecimiento, en actividades y nichos que sean respetuosas con ese perfil y esas características. No tendría sentido apostar por una actividad industrial contaminante en un puerto que pretende ser ecológico, limpio, verde y que cumpla unos parámetros máximos de calidad ambiental. Es ahí donde debemos ir de la mano de las instituciones locales buscando el crecimiento. Yo estoy preparando un plan de comercialización y promoción de los tres puertos, donde cada uno debe tener su estrategia, su hueco y su personalidad.

-El de Arrecife es el segundo muelle de la Autoridad Portuaria en llegada de cruceristas. En la actualidad están en ejecución las obras de ampliación del muelle de Playa Blanca, que depende de la comunidad autónoma a través del ente Puertos Canarios. ¿Puede significar una 'competencia' en el tráfico de cruceros para Arrecife? ¿Cómo se gestionan decisiones estratégicas como el atraque y escalas de los cruceros? ¿Hay comunicación con Puertos Canarios?

-Precisamente estos días hemos convenido con el vicepresidente primero del Gobierno de Canarias y consejero de Obras Públicas, Pablo Rodríguez, estrechar y acercar las relaciones entre la Autoridad Portuaria de Las Palmas y Puertos Canarios. En mi opinión, hay que

coordinar las actuaciones para no hacernos daño y vestir un santo desvistiendo otro, por así decirlo. Por lo tanto, en materia de cruceros, tal y como está planteado, los barcos cada vez van a ser de mayor dimensión, de mayor eslora, y en consecuencia los puertos que van a seguir siendo fundamentales serán el Puerto de Arrecife, Puerto del Rosario y el de La Luz. Por supuesto, conforme se vayan mejorando otros puertos podrán acoger, bien en fondeo, bien atracando, cruceros de pequeñas dimensiones. La especialización hacia ese tipo de embarcaciones será el futuro. Este año, por ejemplo, vamos a recibir un barco de la compañía Aida que va a traer seis mil pasajeros. Es evidente que ese barco no puede plantearse entrar en Playa Blanca de ninguna manera. Por lo tanto, cada puerto va a tener su propio nicho.

-Le planteo ahora una pregunta inevitable. ¿Qué opinión tiene con respecto a esa reivindicación política y empresarial de que Lanzarote disponga de mayor autonomía en las decisiones acerca del desarrollo portuario de la Isla, incluso contando con una organización autónoma?

-Estamos viviendo años en los que tenemos que trabajar unidos. Es mejor hacerlo así que separados. Al menos así lo entiendo yo. Creo que se trata de una reivindicación que forma más parte del pasado que del presente y la entiendo como un planteamiento en el que las instituciones se plantearon que no po-

“Estoy preparando un plan de comercialización y promoción donde cada puerto tendrá su estrategia y su personalidad”

“Creo que con las obras previstas cumplimos el plan de necesidades, pero como en todo ser vivo e infraestructura, habrá que ver la evolución de la actividad portuaria en Arrecife”

dían seguir esperando una serie de decisiones en materia de inversión, etcétera. Al menos lo que yo he comprobado desde que asumí esta responsabilidad es que en ningún caso se me ha puesto sobre la mesa, ni como amenaza velada ni de ninguna otra manera. La relación que tenemos con las instituciones de Lanzarote, tanto las públicas como las privadas, es muy cordial, y tiene que estar sustentada en una capacidad de escucha y atención permanente, porque Lanzarote tiene todo el derecho del mundo a aspirar a que su puerto crezca en la medida en que pueda hacerlo y pueda hacerlo su economía. Y la Autoridad Portuaria tiene la obligación de atender y ser sensible con esas peticiones. Y después trabajar juntos en el desarrollo de esa estrategia para

el crecimiento del Puerto de Arrecife. Y de la misma manera lo digo de Puerto del Rosario, aunque Lanzarote haya sido más reivindicativa.

-El Cabildo de Lanzarote, en otro orden de cosas, ha solicitado la cesión de una nave en la zona de Puerto Naos, de las antiguas instalaciones de Frigoras, actualmente cerradas y sin uso, para habilitar un museo dedicado a la tradición pesquera y náutica de Arrecife. ¿Es factible?

-Por supuesto que lo veo factible. De hecho, en el último consejo de administración de julio estuvimos hablando de este expediente. Tenemos que conciliar la actividad que allí se está desarrollando con los objetivos y los plazos que el Cabildo tiene para dar viabilidad a ese museo. El presidente del Cabildo de Lanzarote sabe que cuenta con toda la colaboración de la Autoridad Portuaria para hacer efectivamente viable este importante equipamiento cultural.

-¿Qué planes tiene la Autoridad Portuaria para la puesta en valor y utilización de los faros que tiene bajo su control en Lanzarote?

-En efecto, tenemos la competencia de su conservación y de su buen funcionamiento desde el punto de vista marítimo. Siempre estaremos en colaboración con las instituciones locales para encontrar o propiciar su desarrollo desde el punto de vista medioambiental o turístico que se plantee desde cada Cabildo. Estamos abiertos siempre a la coordinación en ese aspecto.



LA REVOLUCIÓN DE LA BODEGA ARTESANAL

En una apuesta por la producción natural y sostenible, Puro Rofe nace como un referente para las pequeñas bodegas de la Isla

MARÍA JOSÉ LAHORA

Es la primera bodega en mucho tiempo en entrar en el Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote. Su aparición fue fruto de la casualidad. “Un accidente fortuito” como señala uno de los creadores del proyecto, Rayco Fernández, que a través de su firma Valientes Vinos, junto al enólogo Carmelo Peña, emprendieron esta aventura tras conocer el lugar ideal para llevar a cabo un proyecto revolucionario: la bodega Mota, de Chicho Rodríguez, para ofrecer una producción vinícola orgánica, sostenible y natural. Para ello se ponen en contacto con viticultores que comparten esta filosofía como Vicente Torres, Ascensión Robayna y Pedro Umpiérrez.

Asegura Rayco Fernández que “una región que no tenga estos valores en cuenta es deficitaria” y está convencido de que proyectos como Puro Rofe van a suponer “una revolución” en el entorno vitivinícola lanzaroteño. Un referente para que los bodegueros artesanales apuesten por comercializar su producción. Les recuerda que no van a poder competir con las grandes bodegas en el mercado, pero que la producción artesanal y sostenible está destinada a un tipo de público específico y que valora los productos ecológicos.

Vicente Torres, que aprendió de su suegro, César Rodríguez Cabrera, el cuidado de la viña, fue el que se encargó de invitar a otros viticultores sostenibles al proyecto de Puro Rofe, que aseguran que sigue abierto a todo aquel que comparta su filosofía. Pero advierten de que no lo conciben como un negocio, “no es puro mercantilismo”, señala Rayco. Aún así, a través de la distribuidora de Rayco tienen ya toda la producción del próximo año vendida en el extranjero, equivalente a 9.000 botellas de vino procedentes de los 15.000 kilos de uva que han vendimiado en las fincas de La Geria, Tinajo, Masdache o Testeyna.

Rayco habla también de la importancia de la implicación del viticultor en el proceso de elaboración de los vinos, que pueda comprobar que esa uva que ha tratado con tanto mimo y cuidado a través de métodos sostenibles seguirá teniendo el mismo trato en las ánforas, tinajas o cubas de la bodega donde no se emplean productos quí-



Fotos: Manolo de la Hoz.

A través de la distribuidora de Rayco tienen ya toda la producción del próximo año vendida en el extranjero, equivalente a 9.000 botellas de vino procedentes de los 15.000 kilos de uva que han vendimiado

micos, solo levaduras naturales y que reportará en un “producto de calidad” en el que se note la identidad lanzaroteña.

El hecho de que la producción de Puro Rofe haya alcanzado cotas tan importantes de distribu-

ción en el extranjero no es casual y más después de que el crítico Luis Gutiérrez, de la firma del estadounidense Robert Parker, The Wine Advocate, considerado uno de los críticos de vino más influyentes del mundo, es-

cribiera una positiva valoración de Puro Rofe: “Estoy seguro de que los viñedos de La Geria son capaces de mucho más de lo que encuentro en la mayoría de los vinos producidos a partir de ellos... Y creo que ha llegado el momento, y el proyecto capaz de cambiar eso ya está trabajando”, en referencia a Puro Rofe.

Vinificar por zonas

El proyecto, en continua evolución y experimentación, según explican los enólogos, busca además “vinificar por zonas” la producción. Así, la uva de Testeyna o de Masdache tienen unas características que las distinguen por el terreno de dónde proviene y por lo tanto son diferentes tipos de vino. Además en Lanzarote se da la circunstancia de que en una distancia de cinco kilómetros la climatología varía



con lo que “se le confiere una particularidad según de dónde proceda la uva”, señala Carmelo, que se ha formado en otras regiones vinícolas tanto de España como de otros países.

La vendimia de este año ha sido de “calidad, utópica” y la han llevado a cabo antes de lo habitual para proteger a la uva de las enfermedades y darle otra acidez. La fermentación es natural, “no se le añade nada”. Se producirán unos vinos frescos, como los tintos que acompañen a la gastronomía de la Isla. Carmelo asegura que aún queda mucho por descubrir en Lanzarote en este proyecto de “vinificar sus zonas”, aunque también disponen de un básico Puro Rofe, un vino con el que representan a Lanzarote en una botella.

Sobre el tipo de envase en el que reposan los caldos, señalan que también cada uno le confiere unas propiedades y aromas distintos. Además apuestan por una maduración de entre seis u ocho meses.

El vino de Puro Rofe de la vendimia de 2018 no llegará a su destino hasta la primavera de 2019. El mercado estadounidense y británico le espera a través de un acuerdo de comercialización que llegó después de que la más prestigiosa revista vinícola resaltase sus bondades. Ahora se han interesado también el mercado portugués y el japonés y en breve esperan la visita de unos representantes del país nipón. Confían en que la producción pueda ampliarse en próximas campañas.

Y aunque aseguran que no son una bodega souvenir desean invitar a los clientes finales a conocer el proceso. Así, Rayco comenta que ya han estado con ellos representantes de los restaurantes a los que suministran: “Hasta 12 horas en el lagar para participar en la elaboración”.

La bodega de Chicho forma parte de un conjunto etnogastronómico que reúne los requisitos de la filosofía Puro Rofe con lo que no es de extrañar que puedan coexistir ambos proyectos que suponen un difusión de la identidad lanzaroteña.

PRINCIPALES VARIETADES DE UVA EN LANZAROTE



MALVASIA VOLCÁNICA



DIEGO



MOSCATEL DE ALEJANDRÍA



LISTÁN BLANCO



LISTÁN NEGRA

OTRAS VARIETADES PRESENTES EN LA ISLA



BURRABLANCA



FORASTERA



SYRAH



CAVERNET
SAUVIGNON



TEMPRANILLO



BABOSO
NEGRO



TINTILLA

MARÍA JOSÉ LAHORA

'Ave María Segundo', 'Cima de Oro', 'Izar Alde', 'Monte Arballu', 'Santuario de Barquereño' y 'Zeruko Erreguiña' son los seis atuneros que quedan de los 23 que conformaban la flota de Lanzarote, aunque están acompañados en la actualidad de embarcaciones de menor eslora en puertos como La Graciosa o Puerto del Carmen. "Ha sido un año difícil para el sector atunero lanzaroteño", señala Andrés Cedrés, gerente de Optuna, Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca. Primero por las cuotas impuestas para el atún rojo. "Estamos luchando por que Canarias tenga su cuota reconocida históricamente", explica. Preparan un plan para presentar en octubre para que se le otorgue la cuota que le corresponde avalada por estudios del Instituto Oceanográfico y de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno canario y que elevaría a 500 las toneladas permitidas frente a las 250 que se imponen y que este año se pudieron elevar a 350 gracias al fondo de maniobras. Asimismo, confían en que la próxima campaña pueda comenzar antes con lo que podría extenderse desde febrero, en lugar de marzo como ha sido este año, hasta el 30 de mayo, de forma que se rentabilice al máximo la pesquería del atún rojo.

Otro de los escollos para el sector este año ha sido que la pesca no siempre pasa por las mismas islas y las temperaturas no han sido las idóneas para poder pescar en aguas canarias. Los atuneros lanzaroteños han tenido que surcar otras aguas fuera del Archipiélago, lo que representa un gasto añadido para los armadores. Así, se han dirigido a Azores, donde tienen permitido pescar a una distancia de 100 millas disponiendo de un permiso especial. También han navegado hasta Madeira donde se han turnado para "hacer alguna mancha" y atraer a los túnidos, pero que no ha sido suficiente para alcanzar los niveles de años anteriores.

Las cuentas no cuadran. Hasta julio se habían alcanzado en Optuna 230 toneladas de las más de 1.000 que deberían haber desembarcado en Arrecife por esas fechas y que se traducen en 84.000 euros de pérdidas para cada armador. Sin embargo, las aguas canarias parece que vuelven a dar sus frutos ante el aumento de las temperaturas y los bancos de peces se alcanzan a ver más cerca de la Isla en una campaña que podría extenderse hasta diciembre.

Aún así, las cuotas de atún blanco ya están alcanzadas y ahora la vista está puesta en la captura de atún listado, la especie más económica. La esperanza es que en las salidas que restan hasta final de la campaña "al

UN AÑO DIFÍCIL PARA EL SECTOR PESQUERO

Los atuneros de Lanzarote cifran en 84.000 euros las pérdidas por armador en una campaña en la que tan sólo se ha capturado una cuarta parte de lo esperado



Preparan un plan para que se le otorgue la cuota que le corresponde avalada por estudios del Instituto Oceanográfico y de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno canario y que elevaría a 500 las toneladas permitidas

menos puedan compensarse los gastos", explica Andrés Cedrés, quien cree que deberían poder transformarse las embarcaciones actuales por otras de menor eslora que permitan traer 30.000 kilos de pescado, pero abaratar los gastos y el mantenimiento.

Andrés Cedrés recuerda la flota de 23 atuneros que había antiguamente en Puerto Naos. Fue a partir de 1999 cuando empiezan los problemas para el sector. En ese año Marruecos optó por explotar sus propios recursos pesqueros y decidió no renovar el acuerdo de pesca con la Unión Europea, lo que supuso un duro golpe para el sector pesquero canario. Para cuando en 2005 se decide volver a firmar el acuerdo con el país alauita ya era tarde, se había esquilado el caladero marroquí y a los armadores les coincidió con la época de jubilación. En las Islas se primó el desguace de los atuneros, y tan sólo quedaron los jóvenes con ganas de seguir adelante y que se han mantenido a flote, como el también patrón mayor de la Cofradía de Pescadores, Aquilino Arrocha,



que se arriesgó a continuar con el 'Ave María'. "Me he dedicado toda la vida a esto. Qué voy a hacer si no".

La pesquería de los túnidos (tuna, bonito y listado) representa el grueso de las especies con más capturas en Lanzarote, en torno al 75 por ciento. La producción de pesca fresca en la Isla en 2017 tan sólo en pelágicos superó las 1.800 toneladas por valor de 3,5 millones de euros, aunque ya supuso un descenso de la cuan-

tía capturada con respecto al año anterior. Junto a crustáceos, demersales y moluscos, la pesca fresca en Lanzarote alcanzó en 2017 las 2.252 toneladas por un valor de 5,7 millones de euros, según los datos de la Viceconsejería de Pesca del Gobierno de Canarias.

De Arrecife a Mercamadrid

Al caer la noche el 'Cima de Oro' atraca en Puerto Naos con veinte minutos de adelanto sobre



Andrés Cedrés.

la hora estimada. Porta en sus bodegas un cargamento de túnidos, sin embargo no es oro todo lo que reluce. Principalmente, la pesca ha sido de atún listado, en torno a 30.000 kilos, cuyo precio en el mercado es bastante inferior a la "tuna" de la que ha pescado unos 3.000 kilos. El valor del rayado, como también se le conoce, es de poco más de un euro el kilo. En el puerto esperan las familias ansiosas por recibir a esos tripulantes que han pasado enrolados una veintena de días, así como algunos amigos con los que celebrar el regreso a tierra.

La descarga del pescado se realiza en las cubetas que Optuna 42 tiene preparadas en la nave con agua y hielo para mantenerlo en la cámara a la temperatura óptima. Sobre la marcha y, siempre que es posible, se va empaquetando para conservarlo en la cámara de fresco. Los trailers de frescos se irán llenando hasta alcanzar los 13.000 o 14.000 kilos de capacidad con destino a la Península. Los jueves se embarca el cargamento de túnidos en el buque de Armas rumbo al puerto de Huelva, donde arribará al día siguiente por la noche con lo que el sábado el atún de Arrecife ya estará en Mercamadrid. La otra opción es embarcar la carga los sábados por la noche con destino a Cádiz, muelles que alcanzarán en la mañana del lunes para que la carga llegue a Mercamadrid esa misma noche y salir a la venta a la mañana siguiente.

El barco es la mejor opción de transporte del pescado capturado por los atuneros lanzaroteños. Comenta Andrés Cedrés que antaño se enviaba la producción en cargueros o aviones combi que transportaban carga y pasajeros, pero con el tiempo se han ido decantando por el mar. La predilección por el transporte marítimo frente al aéreo no sólo es cuestión de abaratamiento de costes. Explica el gerente de Optuna que en la actualidad el transporte aéreo no está teniendo el resultado esperado. Así señala que han tenido problemas con la compañía Iberia, que le ha llegado a dejar incluso el cargamento en tierra o ha provocado la rotura de cajas en la manipulación de los portes.

MJL

“UN HOMBRE, UN ANZUELO”

Los atuneros defienden la sostenibilidad de la pesca lanzaroteña y piden que se aumenten las cuotas

Aquilino Arrocha, patrón mayor de la Cofradía de Pescadores y propietario del ‘Ave María Segundo’, con capacidad para 25 toneladas de pescado, se encuentra en el puerto preparando su siguiente salida tras las jornadas de descanso correspondientes para compensar los 23 últimos días en alta mar junto a los once tripulantes del buque, como el joven patrón Esteban que tras seguir el sabio consejo de su armador optó por dejar la cubierta y ascender al puente. Tras una cuidada formación en la Escuela de Pesca para obtener el título y mucha dedicación es desde este año el patrón del ‘Ave María’, donde lleva trabajando once años. Aquilino solo tiene palabras de elogio para este joven, dice que no es habitual encontrar trabajadores tan volcados y que desde el principio mostró su voluntad por aprender el oficio. Esteban comenta que el oficio de marinero le viene de familia aunque en su caso empezó tarde después de trabajar en la construcción. Confía en poder estar otros 20 años más en el mar. “Pero cada vez nos ponen más trabas. Es como si quisieran que desapareciera el sector pesquero. Nos limitan con las cuotas y cada vez las exigencias son mayores, cuando nosotros pescamos a caña”, defiende. El buen ambiente entre la tripulación del barco es fundamental. El ‘Ave María’ ha incorporado este año a un nuevo tripulante procedente de otra pesquería. “Los primeros viajes cuando no se conoce el oficio, uno está como perdido, pero nosotros estamos para enseñar y en nuestro trabajo una vez que lo aprendes, luego es sencillo, porque siempre es lo mismo”.

Junto a Esteban, que a pesar de llevar en el ‘Ave María’ once años “es uno de los más nuevos”, Aquilino ha contado entre su tripulación con personal de confianza que incluso se ha jubilado con él. Durante todos estos años ha vivido todo tipo de experiencias en alta mar, como cuando se encontraron un cadáver. El peor momento fue el que vivió al ver arder la sala de máquinas del



Fotos: Manolo de la Hoz.

“El problema es que la Unión Europea entiende por artesanal barcos pequeños y los nuestros son grandes”. Ahora, el sector se plantea poder contar con una flota de menores dimensiones

barco que se encontraba cargado de pescado procedente de África. Fue a finales de la década de los noventa. “Me pegué fuego y un tío mío también”, rememora ahora más pausadamente con el paso de los años. También ha estado varias veces a punto de encallar, “pero más por despiste que por las condiciones meteorológicas”, junto a las otras muchas que ha tenido que dedicarse a extraerse anzuelos a sí mismo y a su tripulación. En su experiencia de asistente de primeros auxilios ha tenido incluso que atender a un marinero con la pierna rota y hasta el médico le felicitó por colocar otra vez la rótula en su sitio, comenta orgulloso.

Una de las ventajas para la tripulación lanzaroteña es que los marineros de Arrecife cuentan con un salario mínimo además de “trabajar a la parte”. Así lo es-



Aquilino Arrocha, a la derecha.

tablecieron los armadores a fin de garantizarles unos ingresos en temporadas de baja producción, como la que han venido sufriendo hasta el momento. Aquilino habla de 72.000 euros de pérdidas en salarios, pero confía en que lo que resta de campaña

pueda estabilizarse. Sin embargo, insiste en que la situación es preocupante. “Hemos pensado hasta en tres ocasiones amarrar los barcos, pero hemos decidido seguir porque muchos no tendrían paro y es triste dejar a la gente abandonada”.

Sobre el atisbo de esperanza de que el sector pueda recuperarse una vez que vuelva a pasar la pesca por aguas cercanas, comenta que sí es cierto que suele volver a ver “manchas” por octubre y noviembre, pero que sin embargo la cuota de atún blanco ya está agotada. A nivel nacional son en torno a 15.000 toneladas las permitidas, explica, pero los compañeros del País Vasco han capturado el mayor grueso. “Me alegro por ellos, pero nosotros nos vemos descolgados. Me consta que desde el Gobierno de Canarias, el consejero de Agricultura y Pesca está en conversaciones con otros países para que los barcos artesanales en esta época podamos escapar”.

Aquilino y su tripulación defienden esta pesca sostenible y artesanal. “Un hombre, un anzuelo”. Es la base de este sistema de captura que caracteriza a los atuneros lanzaroteños, el arte se utiliza únicamente para cebo vivo. “El problema es que la Unión Europea entiende por artesanal barcos pequeños y los nuestros son grandes”. Ahora, el sector se plantea poder contar con una flota de menores dimensiones. “Tenemos barcos de hasta 200 toneladas y suponen mucho gasto. Con barcos de 22 o 24 metros con capacidad para 30.000 toneladas sería lo recomendable”, explica Andrés Cedrés, gerente de Optuna.

El ‘Ave María Segundo’ se encuentra repostando, Aquilino Arrocha aprovecha la coyuntura para denunciar que el único puerto de Canarias que no cuenta con un tanque para combustible es Arrecife. “Y no lo estoy pidiendo para los barcos grandes, sino como patrón mayor de la Cofradía de Pescadores para los de menor tamaño”. Comenta el riesgo que supone para estas embarcaciones de menor calado, cuyos propietarios están trayendo el combustible en sus propios vehículos.

Esencia
Restaurante

La alta cocina en
un templo de la gastronomía

Un servicio de calidad para disfrutar
de una experiencia única

Ctra. Tías - Yaiza, 60 - Mácher
Tels.: 928 947 995 - 928 524 524



Desmárcate de lo habitual y disfruta de nuestros
vinos y destilados de Excelsia Canarias:

Whispering Angel Rose

Salía de Finca Sandoval 2012 Tinto

Jean León 3055 Rose

Amalia Blanco

Padró & CO Vermouth

Tequila Sierra Milenarium

Nikka Taketsuru Whisqui



Fotos: Manolo de la Hoz.

LUZ NÉLIDA, EJEMPLO DE UNA MAESTRA QUESERA

Luz Nélide Paque Rodríguez lleva 17 años dedicada a la ganadería y desde hace tres convertida en maestra quesera en la quesería artesanal Flor de Luz, donde ha apostado por la innovación y experimentación manteniendo la esencia tradicional

MARÍA JOSÉ LAHORA

Luz Nélide lleva este tiempo al frente de la ganadería lidiando con las administraciones para dotar a la granja de agua potable y luz. Cada mes gasta 1.200 euros en cubas de agua y 25 diarios en gasoil. “El ganado tiene que beber todo el día y el agua es fundamental para el mantenimiento de la quesería”. Son 450 cabras las que alimenta a diario. “Tenemos cables por todas partes, pero no tenemos agua ni luz”, puntualiza. Hasta con tres consejeros distintos ha conversado, sin obtener una respuesta, y en la última reunión con el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés, le confirmaron que el proyecto estaba a punto de ejecutarse. “Llevan tres años diciéndome que en verano me lo ponen, pero ya estamos a punto de terminar el verano y seguimos trayendo cubas. Sí es cierto que a mí nadie me dijo ven aquí y monta esto, pero ya que estamos, échennos una mano al sector primario”, reclama Luz Nélide quien recuerda que también se han visto perjudicados por el cambio de la normativa en materia de las subvenciones europeas.

Estas trabas no le han impedido elaborar un producto que ya se ha alzado con varios premios. “Nuestra principal carta de presentación es ofrecer nuestra

forma de vivir, en presentar la mayor calidad en nuestros productos”, señala en una introducción de una de sus creaciones en las redes sociales.

Antes de dedicarse de lleno a la elaboración de los quesos trabajó en otra quesería, pero no fue hasta que decidió formarse con cursos y talleres especializados cuando aprendió a elaborar el queso artesanal que distingue a Flor de Luz.

Le acompañan en el proyecto sus hijos. Sebastián se encarga a su lado del ordeño y cuidado de las cabras y Carlos lleva la administración, también echa una mano en verano el menor de 17 años, los mismos que la familia lleva regentando la ganadería, en la que también trabaja su actual pareja.

No es de extrañar entonces que Luz Nélide la defina como una “empresa familiar”. Su de-

dicación le ha hecho valedora además del premio a la Mujer Rural y Emprendedora de la Isla, una distinción que se ha ganado a pulso con el sacrificio diario y con las ganas de ofrecer nuevos productos para el paladar. “Nos gusta jugar con los sabores y los colores, hacer cosas diferentes que nos distingan”. Entre sus creaciones está, tal y como describe en su página de facebook, una “gran maravilla” elaborada



Su jornada laboral comienza a las seis de la mañana para ocuparse de la granja y más tarde en la quesería, hasta las dos de la tarde e incluso pasa muchas tardes trabajando, como las del jueves, viernes y sábado

“con diferentes técnicas y la gran labor de la naturaleza”, se trata de una oxidación láctica con una maduración de 4 meses en condiciones controladas que asemeja a una cueva. También se ha inspirado en los quesos del norte de España para elaborar su visión del queso azul o tipo roquefort, madurado en un ambiente de cueva y bajo el hongo *penicillium roqueforti*.

“Desde que iniciamos nuestra andadura haciendo nuestro tipo azul de leche cruda y entera de cabra, elaborado en Lanzarote, no hemos intentado copiar los diferentes tipos azules que existen, sino elaborar uno diferente que enamora todo paladar que se somete a degustar estas maravillas”, explica para sus seguidores en las redes sociales. Un tipo de queso singular y que no se suele ver en la Isla elaborado totalmente con leche de cabra, pero que mantiene su cremosidad. Cuentan también con otros muchos quesos con coberturas de pimienta negra, de hierbas provenzales que elaboran ellos mismos o con un toque dulce como el de guayaba que le confiere un sabor espectacular por ese contraste dulce-salado. También experimentan con otras especias como el curry o el orégano. Este último quedó finalista en el Salón del Gourmet del año pasado en la categoría de aliñados. También dice que el mimo con el que cuidan al ganado contribuye a contar con esa materia prima que les permite elaborar sus quesos.

Su jornada laboral comienza a las seis de la mañana para ocuparse de la granja y más tarde en la quesería, hasta las dos de la tarde e incluso pasa muchas tardes trabajando, como las del jueves, viernes y sábado, en las que la producción de la quesería está en su punto álgido, elaborando las piezas que llevarán a los mercados el fin de semana. El de Uga los sábados, en La Villa los domingos y también en el agrícola mensual de San Bartolomé. También cuenta con una buena representación de su producción en tiendas gourmets y distribuye a establecimientos como el Gran Hotel. Aunque defiende que “nos hemos especializado en atender al cliente directo”.

Un trabajo diario y continuo que debería contar con mayores recompensas. Es crítica con las administraciones a las que pide una mayor implicación porque tienen cada vez menos ayudas europeas y sin el respaldo suficiente a nivel insular. Destaca el papel de Aqual (Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote), pero insiste en que el sector debería estar más respaldado con subvenciones y proyectos formativos. “Tendríamos además que contar con mayores recursos para el ganado, como

poner un veterinario para la asociación o darnos más ayudas a nosotros. Estamos muy desprotegidos”, insiste.

El de ganadero es un trabajo que requiere mucha dedicación y sacrificio, por ello no le extraña que su hijo menor no quiera seguir el camino de sus hermanos y prefiera labrarse un futuro en otro sector. En la actualidad está formándose para conseguir el título profesional de submarinismo argumentando que no va a estar esclavizado los 365 días del año. “Y es cierto, porque no tenemos días libres”, dice Luz.

Orígenes

Todo comenzó con la compra de una cabra como regalo para su marido porque decía que le recordaba a su infancia en Ye, pero más tarde fueron adquiriendo más ejemplares que cuidaba un ganadero hasta alcanzar las cien, que vendieron. Con el dinero se compraron los terrenos donde ahora se asienta la quesería Flor de Luz. Fue Luz Nérida la que se dedicó a cuidar de la ganadería y fue aprendiendo con la experiencia. “Siempre quiso ser quesera”, recuerdan sus hijos. La familia cuenta ahora con más de 400 cabras que producen 450 litros diarios de leche para la elaboración de una media de 80 kilos de queso. Pero antes de elaborar sus propios productos, la leche de la granja de Luz Nérida se destinaba a otras queserías, como Montaña Blanca y Maxorata. Pero “hay que tener muchas cabras para sacarle rendimiento”, comentan los hijos de Luz Nérida. “Ahora no vale la pena vender la leche”. La recompensa a todo el trabajo de estos últimos tres años ha sido conseguir el primer premio en los Premios Nacionales de leche de cabra Tabefe (Fuerteventura) siendo el mejor queso semicurado de leche cruda de cabra a nivel nacional. Así, como ser reconocido con la medalla de bronce en los premios internacionales World Cheese Awards que les sitúa como el tercer mejor queso del mundo. A nivel insular se alzaron también con un oro para su queso fresco, otorgado en la Muestra de Ganado de Uga.

LA ESTABILIDAD LLEGA AL SECTOR DEL QUESO

Conceptos como el kilómetro cero y la promoción contribuyen al desarrollo del sector quesero de Lanzarote, que logró pasar de la clandestinidad a la legalización

MARÍA JOSÉ LAHORA

“El sector del queso vive en la actualidad un momento de estabilidad”, destaca el consejo de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales. “Ahora se ha visto reflejado un avance importante a raíz de un movimiento quesero, una red de queseros españoles como es Quered, Red Española de Queserías de Campo y Artesanas”, añade el representante insular. También señala como paso previo para alcanzar esta situación que se consiguieron importantes avances normativos en reglamentación higiénico sanitaria y se tuvo en cuenta el carácter familiar para establecer medidas de flexibilización que han conferido mayor seguridad a las queserías artesanas de la Isla. “Fuimos pioneros en formar parte de la red para que salieran de la clandestinidad”. Así, puntualiza que los artesanos lanzaroteños “dieron el paso a la legalización” y las 18 queserías de Lanzarote se integraron en Aqual (Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote). “Y ahora mantenerse es el objetivo”.

Conceptos como el kilómetro cero y la promoción de la producción local contribuyen al desarrollo del sector quesero en la Isla “porque ofrecemos a la persona que nos visita un producto auténtico, así como a la restauración”. Aún así, desde la Consejería de Agricultura y Ganadería piden un poco más de implicación por parte del sector turístico para revalorizar el mercado quesero.



La diferenciación es la clave de las queserías lanzaroteñas, por ello desde la Consejería de Agricultura y Ganadería tampoco están a favor de establecer una denominación de origen para los quesos artesanales lanzaroteños, que con ejemplos como el de la producción palmera o majorera se ha comprobado que al final se cierran las puertas de la innovación y la emprendeduría. “Aquí tenemos esa libertad de hacer un queso exclusivo y personalizado que con una denominación se encorsetaría”, explica Antonio Morales. Aún así, aboga por “batallar por una identificación geográfica protegida o marca de calidad que los distinga y no denominación de origen que encorseta los modelos de producción”.

Quesería artesanal

Fomentar el consumo de la producción quesera local y

afianzar su imagen de calidad en el mercado es la labor de la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote, que engloba a las 18 queserías de la Isla. La mayoría son artesanales y de poco recorrido, pero con importantes reconocimientos en el ámbito mundial como en el certamen World Cheese Awards, donde cada año logran alzarse con alguno de sus premios.

Uno de los cometidos del sector es abrir vías de mercado para potenciar la presencia de los quesos artesanales lanzaroteños y que sea rentable. Las queserías artesanales de Lanzarote se enfrentan a un importante hándicap, la competencia de las producciones industriales. Si bien es necesario tener en cuenta a un mercado cada vez más exigente con la procedencia natural de los ingredientes de elaboración de los alimentos y en el que las queserías artesanales tienen un

“Aquí tenemos esa libertad de hacer un queso exclusivo y personalizado que con una denominación de origen se encorsetaría”, explica Antonio Morales

alto valor y una gran proyección debido a la especialización en el queso de leche de cabra, principalmente de la raza majorera. El proceso de elaboración “presado, no cocido” es también un valor añadido para las queserías lanzaroteñas, “lo que preserva excelentes propiedades originales”, según explican en la web de Saborea Lanzarote. Las queserías ofrecen al mercado queso fresco, tierno, semicurado, pero destacan cada vez más las variedades en las que las especias ganan protagonismo junto a las producciones con el sello personal de los maestros queseros.

En el XVI Concurso Nacional de Quesos Tabefe del Cabildo de Fuerteventura, celebrado este año en la vecina Isla quedó demostrado que el mejor queso del Archipiélago es de Lanzarote, después de que Quesos

Guatisea, de Quesería Montaña Blanca en San Bartolomé, se alzara con el premio al Mejor Queso de Canarias 2018. En la modalidad de elaborados con leche de cabra cruda, el primer premio en la categoría de queso curado fue también para la Isla, pues lo ganó Quesería Tinache en Tinajo. En este certamen compitieron 108 quesos no sólo de las Islas sino también procedentes de otras comunidades autónomas.

La Cámara de Comercio apoya también al sector quesero en su entrada al mercado nacional e internacional para obtener nuevas vías de comercialización que le aporten mayor estabilidad y reconocimiento, con acciones que vengán a reforzar la imagen de marca y mejorar las oportunidades de negocio y ampliar la red de contactos comerciales. Asimismo respalda y premia iniciativas en torno al sector quesero, como la que durante la quinta edición del Premio Lanzarotemprende, recayó en ‘Queso Project’, un establecimiento de venta y distribución de quesos artesanos situada en el centro de Arrecife.

Productos de primera calidad
Cocina canaria

Matrimonio
Bocadillos de calamares o pescado
Sancocho - Carne de cabra - Rancho
Pescadito frito del día

Abierto de lunes a sábado, de 7:30 a 16:30 h.
Domingos y festivos, cerrado

José Francisco Hernández

ALCALDE DE TÍAS

“Apostamos por el soterramiento en ciertos tramos en Tías en vez de quemar más suelo en nuevas carreteras”

- Con la llegada de septiembre entramos en la recta final del mandato. ¿Qué proyectos va a poder finalizar el Ayuntamiento de Tías en los meses que restan antes de las elecciones?

- Tenemos varios proyectos en marcha, alguno incluso del pasado mandato y que, por diferentes circunstancias, no se pudo acometer entonces, como es el de la remodelación de la Avenida Central Florencio Suárez, que estaba encargada desde 2014. En unos meses, Tías contará con una Avenida totalmente transformada y accesible gracias a una inversión de más de 1,4 millones. Otro proyecto, que espero que esté concluido antes de final de año, es el del tanatorio. Puerto del Carmen va a ser el centro de un esfuerzo inversor importante. Van a comenzar obras relevantes, como la transformación de la Avenida de las Playas, entre el Hotel San Antonio y el Apartotel Las Costas, con 1,4 millones, y no se van a perder aparcamientos, sino que se ganarán cerca de 30. También se va a transformar la Plaza de las Naciones por 600.000 euros. En la zona de Matagorda se invertirán otros dos millones y en La Tiñosa algo más de un millón para reformar varias calles.

- Uno de los problemas latentes que tiene Puerto del Carmen es la pérdida de arena en sus playas y la merma de superficie. ¿Hay alguna solución posible?

- Costas nos ha autorizado a trasvases puntuales desde la Playa de Los Pocillos a la playa Chica. Pero para regenerar Playa Grande hacen falta muchos metros cúbicos. El Ayuntamiento es consciente de la situación y se va a elaborar un proyecto ambicioso, para extraer arena acumulada en los fondos marinos de nuestro litoral, sin afectar al Lugar de Interés Comunitario (LIC) que hay en la zona. Las primeras estimaciones apuntan a que la inversión necesaria rondaría los dos millones.

- Una asignatura pendiente del Ayuntamiento de Tías, en los últimos siete años, ha sido la apertura de la piscina municipal. ¿Será realidad algún día? ¿Qué posibilidades estudian en la actualidad?

- Tenemos mucho interés en poner esas instalaciones a disposición de los vecinos. Se sacó a concurso la gestión en 2013 y quedó desierto. Todos los estudios apuntan a que una piscina es deficitaria y que son otros servicios, como el gimnasio o la cafetería, los que complementan los ingresos. Sacamos un segundo concurso, concurrió una empresa



Foto: Manolo de la Hoz.

M. RIVEIRO

pero no presentó la documentación necesaria. Ahora el Ayuntamiento, como está saneado, puede utilizar remanentes de tesorería para cubrir el déficit de la piscina, algo que antes el Gobierno no permitía. Para septiembre esperamos el estudio económico y que en breve vuelva a salir a concurso. Sería la tercera vez y esperamos que sea la definitiva.

- El convenio de carreteras entre Canarias y el Estado está a punto de salir y uno de los proyectos más polémicos es la construcción de una nueva vía entre Puerto del Carmen y Mácher. En los últimos meses se ha abierto el debate sobre el soterramiento en núcleos urbanos ¿Cuál es su posición?

- Cuando el PSOE gobernaba en Tías apostó por una nueva carretera entre la rotonda del Toro

y la entrada al municipio de Yaiza a través de la parte inferior de Mácher, un trazado con el que el PP no estaba de acuerdo. Ahora hay otro proyecto sobre la mesa, que me parece muy interesante y por el que apostaría, porque ya es hora de que los gobiernos central y autonómico inviertan en carreteras en Lanzarote. Cuenta con la ventaja de que no habría impacto visual al soterrar las carreteras. Es cierto que el soterramiento cuesta más dinero y habría que buscarlo, pero es la mejor opción. Seguir cargando a una Isla tan pequeña como Lanzarote de nuevas carreteras y quemando suelo no es lo adecuado. Apostamos por esta otra fórmula y me consta que la concejal Saray Rodríguez, a su vez consejera de Obras Públicas

“Los promotores del campo de golf decían que iban a presentar el proyecto y empezaron las obras para las que no se les concedió nueva licencia y por las que el Ayuntamiento abrió un expediente sancionador”

“Me gustaría continuar en la alcaldía. La política me apasiona. Me llena el contacto con los vecinos y me da oxígeno. Me gustaría continuar pero dependerá de que el partido me lo pida y de que mis compañeros me apoyen”

en el Cabildo, está defendiendo esa opción.

- Las obras en el Hotel Fariones han estado envueltas en la polémica, con pleitos judiciales entre la propiedad y el Ayuntamiento. ¿En el Consistorio tienen claro qué es lo que se ha ejecutado y si ha habido incumplimientos por parte del promotor?

- La reforma estaba contemplada en el Plan de Modernización de Puerto del Carmen y se siguieron los trámites para dar la licencia correspondiente. Pero una vez que se conceden, los promotores empiezan a presentar modificaciones del proyecto, para un spa, para un paseo... La Oficina Técnica municipal requirió que presentaran todos los informes sectoriales antes de dar nuevas autorizaciones. Por eso han puesto contenciosos en los tribunales. Algunos trabajos se estaban ejecutando sin licencia, hay expedientes abiertos y habrá que determinar si pueden regularizarse o no.

- Con el campo de golf de Puerto del Carmen también se han dado problemas legales por las obras de urbanización. ¿Cómo está la situación en la actualidad?

- Este asunto también está en los tribunales, donde el Ayuntamiento defiende la legalidad. Los promotores, acogiéndose a la Ley del Suelo, en enero de 2018 solicitan que el Ayuntamiento recepcione el plan parcial. Eso es algo que los servicios jurídicos han descartado porque la urbanización no está terminada. Está pendiente un estudio para evaluar su estado. Hace dos años, los promotores trasladaron al Ayuntamiento que querían terminar las obras de urbanización con la licencia inicial, que es de 2001. Los servicios jurídicos y técnicos municipales dejaron claro que esa licencia habría que caducarla y que los promotores debían pedir una nueva autorización. Mientras decían que iban a presentar el proyecto empezaron las obras para las que no se les concedió nueva licencia y por las que el Ayuntamiento abrió un expediente sancionador.

- ¿Va a volver a presentarse de nuevo a la alcaldía de Tías?

- No está decidido. Hasta ahora mi partido no me lo ha pedido. Pero si me pregunta si me gustaría continuar, tengo que contestar que sí. La política me apasiona. Me llena el contacto con los vecinos y me da oxígeno. Me gustaría continuar pero dependerá de que el partido me lo pida y de que mis compañeros me apoyen.

Todo lo que necesitas para disfrutar del verano!



 **Arrecife**
C/General García
Escámez, 232
Tel. 92 880 79 11

- **Lunes a Sábado:**
9:00 - 21:00

 **Playa Honda**
Av. Mamerto Cabrera,
Esquina La Hoya
Tel. 92 882 09 51

- **Lunes a Sábado:** 9:00 - 21:00
- **Domingo:** 10:00 - 20:00



- | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|--|---|---|
| 
Amaestramiento de llaves | 
Asesoramiento de producto | 
Catálogo de producto | 
Copia de llaves | 
Copia de mandos | 
Corte de madera | 
Demostración | 
Entrega a domicilio | |
| 
Exposición de Campaña | 
Financiación | 
Montaje/Instalación | 
Parking privado | 
Parking público | 
Pintura a la carta | 
Puesta en marcha | 
Reciclaje de bombillas | 
Zona de descanso |

www.optimuslanzarote.com



Cuando las avestruces corrían por el jable

El paleontólogo Antonio Sánchez excava en Órzola desde hace años y confía en que se pueda abrir un centro de interpretación para dar a conocer los hallazgos de la fauna de vertebrados más antigua de la Isla

SAÚL GARCÍA

HACE CUATRO millones de años las avestruces corrían por el jable en Lanzarote... En realidad no se trataba de avestruces, eran ratites. Para ser exactos, el jable no era el jable, sino que era una zona que sería aproximadamente como es hoy la zona del jable. Y siendo sinceros, Lanzarote no era Lanzarote. Hablamos del plioceno inferior y lo que hoy conocemos como una isla eran dos, separadas por un brazo de mar: una parte en Los Ajaches y la otra parte en el risco de Famara, que era más alto de lo que es hoy. En medio, probablemente habría otra isleta a la altura de Uga, más o menos.

¿Cómo sabemos esto? Lo que tiene que ver con la geología y

el tiempo, por las excavaciones de las distintas coladas y las dataciones que se han hecho en la zona de Órzola y en otros lugares desde hace años. Lo de las ratites, por lo mismo: por las excavaciones y el hallazgo de huevos fósiles de esas aves que no podían volar. Los descubrimientos no son nuevos. Se dieron a conocer hace años y hasta ahora se han encontrado doce huevos (en algunos casos sólo los huecos) además de restos fósiles de tortugas y serpientes. La primera excavación en esa zona la hizo un arqueólogo alemán en 1964, pero los vecinos ya habían encontrado algunos de esos huevos antes, junto a una calera hacia Valle Chico, donde se cayó el basalto y quedaron al descubierto. Ya entonces determinan que se trata de ratites.

“Nosotros estamos de acuerdo en parte con esas investigaciones”, dice el paleontólogo Antonio Sánchez Marco, que dirige las excavaciones y que este verano ha continuado con los trabajos, que cuentan con la colaboración del Cabildo. Se trata de un grupo heterogéneo en el que también hay arqueólogos biólogos, geólogos, restauradores y estudiantes. Señala que también hay cáscaras de otras aves, neognatas y paleognatas “que no se distinguen bien si no se ve el huevo entero” y conchas de gasterópodos. “No sabemos todo lo que había”, asegura.

Las ratites necesitaban aproximadamente un kilo de comida al día: sobre todo plantas y caracoles, y es posible que también estuvieran en la zona de la Fuente de Gusa, bajo el risco, porque se han encontrado agrupaciones de cáscaras y rastros que parecen de nidos. Todos estos restos hablan de la fauna de vertebrados más antigua de Lanzarote y entre las más antiguas de Canarias. En todo caso, “esta es la mejor datación” porque las dataciones antiguas son menos de fiar porque el método va mejorando. Por otro lado, en las islas oceánicas volcánicas no suele haber vestigios de faunas muy antiguas: “Son las más antiguas del mundo en este tipo de islas”.

Investigar sobre esta fauna en una isla tiene sus ventajas ya que los cambios en los animales es-



Excavaciones en Órzola, este verano. Fotos: Manolo de la Hoz.

tán provocados o determinados por su adaptación, más que por factores externos. La pregunta inevitable es cómo llegaron esas aves a una isla si no sabían volar y está descartada la conexión terrestre. Pero no siempre hay respuesta. “Todos vienen de África pero no sabemos cómo, por mar, nadando o como fuera...” dice Sánchez. Y la cuestión es que no volvió a ocurrir. En un momento determinado sucedió algo que permitió que llegaran los animales y que no se volvió a repetir, porque esos animales siguen viviendo en África pero no se volvió a determinar su presencia en Lanzarote. “Se extinguieron aquí y no volvieron”. Los investigadores destacan que buscar una respuesta *ad hoc* es complicado: “Si es una singularidad y no sucede más, es difícil de explicar”.

Centro de interpretación

Las excavaciones pueden tener una continuidad. Sánchez destaca que están muy ilusionados con la posibilidad, aún

en proyecto, de abrir un centro de interpretación en la Isla, que podría ser un recurso tanto para estudiantes de ciencias naturales como para un tipo de turismo cultural. Se podrían visitar los yacimientos y recorrerlos con guías especializados, y ampliar las visitas a Gusa donde hay muchas singularidades botánicas. “Si esto no se da a conocer -destaca Sánchez- algún día acabará, porque cuando ya no haya más preguntas no tiene sentido seguir excavando, no se excava por sistema, un día se acabará el interés y si no haces algo, quedará algún artículo en una revista especializada, para pocas personas, pero no habrá conocimiento social”. El Centro de interpretación permitiría extender el conocimiento a la población en general.

De momento, las preguntas no se han agotado y el proyecto se ha extendido a Los Ajaches y a Fuerteventura, donde ya cuentan con autorización de la Dirección General de Patrimonio.

VIERNES, 7 DE SEPTIEMBRE
 21:00h.- Gala: 'Love Dance'. Talent Show a cargo de la Escuela de Bailes Latinos El Norte Dance.
 23:00h.- Verbena Popular amenizada por Los Conejeros y Nayimbe.

SÁBADO, 8 DE SEPTIEMBRE
 13:30h.- Concierto del Grupo Kardomillo.
 21:00h.- Primer Encuentro Folclórico Fiestas del Pino: Malpais de la Corona y Acoidán (Tenerife).
 23:30h.- Verbena popular amenizada por Los Conejeros y Rika Banda.

DOMINGO, 9 DE SEPTIEMBRE
 12:30h.- ZONA 1 (Muelle) Party PM: Fiesta del agua amenizada por Los Conejeros, Dj Furre y Dj Javi Fajardo.
 13:00h.- ZONA 2 (Ventorrillos) Fiesta de la Tapa: Jaleo, Si es tarde nos vamos y Yairis, Yoriel & Yoel.
 21:00h.- Gala fin de Fiestas con la actuación de Daniel Moisés, El Sorteo y Fuegos Artificiales.

Fiestas del Pino
Punta Mujeres
 2018



EL ERIZO SE VA pero volverá

La desaparición masiva de erizos en las costas de la Isla se debe a una bacteria. Su desaparición permite que vuelven a crecer las algas, pero el erizo, una especie “supertriumfadora de la evolución”, no desaparecerá

SAÚL GARCÍA

ERA EL ENEMIGO. El Gobierno de Canarias y varios cabildos, como los de Gran Canaria, Tenerife o Lanzarote, iniciaron en 2007 campañas de control de la población para eliminar ejemplares de los fondos marinos. El Cabildo de Tenerife, unos años antes, había calificado la campaña como de erradicación: “La ruptura del equilibrio natural existente entre el erizo y sus depredadores ha derivado en un aumento de las poblaciones de estos, con la consecuente extensión de estas superficies peladas de color blanquecino por toda la costa de las Islas, en mayor o menor grado según su estado de conservación”. Se trataba del erizo de lima, erizo diadema o diadema antillarum, un erizo que se consideraba una especie invasora y que, además, por su voracidad, acaba con toda la vegetación marina que le rodea y evita, crea los llamados blanquiales en el fondo y aleja al resto de la fauna. En los diferentes comunicados de las administraciones se habló de “actividad devastadora”, “plaga” y “amenaza”. En Lanzarote, en una de esas campañas, se llegó a calcular que se habían eliminado hasta 80.000 ejemplares. Dos años después, en 2010, ya no hacían falta las campañas. Los erizos empezaron a morirse ellos solos.

El grupo de investigación Bioecomac (Biodiversidad, Ecología Marina y Conservación), encabezado por la doctora Sabrina Clemente, de la Universidad de La Laguna, atribuyó la mortalidad a la enfermedad de la calva, creada por la bacteria *Vibrio alginolyticus*, que hizo que las poblaciones disminuyeran, al menos en La Palma, Tenerife y Madeira, hasta en un cuarenta por ciento. Pero la especie se recuperó. Y no sólo eso. Resulta que el *diadema antillarum* no era *antillarum*, sino *africanum*, y por tanto no es una especie invasora, sino que es originaria de Cana-

rias, Madeira, Azores y Cabo Verde. No viene del Caribe, aunque esto no cambia mucho en cuanto a sus efectos.

El caso es que parece que ha vuelto a pasar lo mismo. En febrero, en varias localidades de Tenerife ya se detectaron bastantes caparazones de este erizo desprovistos de púas y con color blanquecino, señala Adriana Rodríguez, que pertenece a la misma universidad y al mismo grupo investigador. En Lanzarote y La Graciosa, los buceadores también han detectado la mortalidad de los erizos e incluso, en pocos meses, que ya ha vuelto la vegetación. También se sabe que la enfermedad ha llegado a La Palma y La Gomera a través de la información que proporciona la Red Promar, del Gobierno de Canarias, un proyecto de ciencia ciudadana. También se ha comenzado a ver el fenómeno en Madeira y todo apunta a que se trata de la misma enfermedad que en 2010.

Rodríguez señala que, a través del proyecto Mimar, comprueban cada seis meses la evolución de las densidades de la especie en Lanzarote, Tenerife y El Hierro. En septiembre verán el alcance de esa disminución. El motivo de la desaparición también puede estar ligado a la temperatura, y como en la ocasión anterior, ya que un incremento puede haber favorecido que el patógeno se desarrollase en condiciones óptimas. Señala, asimismo, que la desaparición no es “ni buena ni mala” aunque subraya que “es cierto que la densidad era muy alta y si disminuye aparecen más sistemas algales”, pero achaca su elevada densidad a que hay menos depredadores porque tienen interés comercial para la pesca. “Todo está en equilibrio hasta que el hombre interviene”, dice.

En el mismo sentido, Fernando Tuya, profesor de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, asegura que “cuando hay algo súbito en el mar nos echamos las manos a la cabeza, pero lo que más perjudica al mar ocurre todos los días y



Fotos: Cedidas por Rafael Mesa.

se llama sobrepesca”. Pone como ejemplo el volcán en El Hierro, donde se dejó de pescar durante un año y se recuperó la fauna. Señala que, según algunos foros de buceo, la desaparición del erizo está siendo más severa y dice que “a corto plazo puede ser bueno porque se recupera la cobertura vegetal” pero que dentro de dos años el erizo va a volver, “No tengo ninguna duda, es una especie supertriumfadora

de la evolución, ya sabemos que lleva aquí medio millón de años”. Adriana Rodríguez lo confirma: “No se va a extinguir, ni mucho menos”. Apunta que el erizo ya ha desovado y aunque haya muerto, los productos sexuales están en el agua y ahí es donde se produce la fecundación “y a los nuevos ejemplares ya no les afecta la enfermedad”. “Disminuirá la densidad pero volverá y crecerán más”.

Arrital

DUE

Estudio de cocinas

Pasión por la cocina.

C. Manolo Millares, 53, Local B
Arrecife (Lanzarote)
Telf.: 928 389 123
www.arrital.es

Catorce estudiantes aprobaron un promedio de 16 materias diferentes este verano en los Exámenes Internacionales de GCSE.

El Colegio Hispano Británico amplía su liderazgo mundial en la cantidad de materias impartidas en GCSE.

Estos catorce estudiantes aprobaron un total de 224 exámenes.

Los estudiantes del Reino Unido pueden aprobar diez o doce asignaturas y uno o dos estudiantes sobresalientes en el mundo pueden tener hasta catorce aprobados, pero ningún estudiante fuera de Lanzarote tendrá dieciséis notas excelentes.

El Departamento de Educación otorga unos puntos por cada nota y sumando el total de cada estudiante, se puede determinar el joven con los mejores resultados combinados del GCSE en el mundo. Faltan días antes de que se obtengan los resultados de estos exámenes, y pasarán algunos meses antes de que la Junta Examinadora Internacional de Cambridge otorgue premios a los mejores estudiantes de alguna materia individual.

La novedad de este año en el Hispano Británico fue la incorporación de una nueva materia, Tecnología de la Información y la Comunicación, para aumentar la oferta de asignaturas digitales. Treinta y cuatro estudiantes, de un total de treinta y cinco, aprobaron la asignatura.

El mundo digital es el futuro de nuestros hijos y, sin embargo, hay muy pocos buenos profesores. Todos los niños saben cómo usar un teléfono inteligente, pero ¿sabrán alguna vez cómo funciona por dentro? Nuestro Departamento Informático ofrecerá lecciones con profesores especialistas en niños desde cinco años de edad. El salario para los graduados en esta materia comienza en 70.000 € por año.

Con apenas 17 años, las notas han sido tan altas que la Universidad entrará directamente en el segundo año.

La mejor noticia de este verano en el Colegio Hispano Británico ha sido en A Level, (equivalente a 2º de Bachillerato), donde José Vázquez tuvo unos resultados tan buenos que la Universidad de Edimburgo le ha hecho una oferta que, simplemente, no ha podido rechazar.

José ya se adhiere a sus estudios y ha obtenido sobresaliente en Química y Biología, notable en Matemáticas y ha ofrecido ingresar en un curso en la Universidad de Ciencias de la Tierra que será dos años antes de lo que sus compañeros.



José con su título, delante de nuestra

COLEGIO HISPANO
EN PUERTO RICO
"EL PEQUEÑO COLEGIO COMPLETO"
INFANTIL - PRIMARIA - SECUNDARIA

El Colegio Hispano Británico fue fundado en 1964.

Es el único colegio de Lanzarote acreditado para enseñar en Inglés.
Es un centro examinador oficial de la Universidad de Cambridge, de Trinity examinations, de UCAS para el acceso a la universidad.
En 2014 fue autorizado por el Gobierno Británico para enseñar en Inglés.

Información: 928 17 30 66 – info@colegiohispano.com

s de José Vázquez Rodríguez
Universidad de Edimburgo le ha ofrecido
o año de Ciencias de la Medicina.

elantó un año en
, y ahora ha
alientes en Física,
gía, junto con un
máticas. Le han
ar al segundo
Universidad en
Medicina, por lo
años más joven
eros de clase.

Esta es la primera vez que
sabemos algo sobre una oferta
de este tipo realizada en una
universidad del Reino Unido.

Desde este Centro queremos
felicitar a José por sus éxitos
académicos y desearle que éstos
sigan acompañándole durante el
resto de su vida.



estatua-homenaje a César Manrique.

NO BRITÁNICO
DEL CARMEN
"EN MÁS ÉXITO DEL MUNDO"
UNDARIA - BACHILLERATO

1976 - 42 años de excelencia en educación.

enseñar el currículum británico en el extranjero (BSO).
de Cambridge (CIE), de London Edexcel examinations,
Universidad, de la Open University y del Instituto Goethe.
formar a los profesores graduados en su año de postgrado.

@colegiohispanobritanico.com

Emprenden el vuelo



Para muchos de ellos marca el final
de quince años de estudios continuos en nuestro Colegio.

**Al final de cada año escolar,
invitamos a todos nuestros alumnos
de Bachillerato a una cena de gala.**



Siempre es un momento de orgullo para nuestro personal.

**Los alumnos de este año han recibido
una educación de tan alto nivel,
que muchos tendrán la oportunidad
de jugar un papel importante
en el futuro de nuestra sociedad.**

***Muchos de estos estudiantes
se van de Lanzarote
para ir a distintas universidades
de toda Europa, América y Australia,
que es un nuevo destino estudiantil.
Estos jóvenes, probablemente,
nunca volverán a vivir en esta isla.***

Solo dos de estos veinte jóvenes
estudiarán asignaturas distintas de Ciencias,
y Ciberseguridad es la nueva asignatura
ofrecida en varias universidades este curso.

El Hispano Británico educa a los jóvenes
para convertirse en individuos con sus

**vistas puestas
en horizontes lejanos**

Jóvenes normales
que tendrán vidas extraordinarias.



“Comer es una necesidad pero comer inteligentemente es un arte”. La frase, escrita a mano en la bolsa de papel que contiene dos tomates, un paté vegetal y unas regañás de espelta integral de cultivo orgánico, podría funcionar como lema del bioespacio Naturalmente pero es mucho más. Es una filosofía de vida y una convicción que acompaña a Vanessa Farraz desde que, finalizados sus estudios de Dirección de Empresas, instalara en el corazón de Argana su brote verde, entre talleres mecánicos, supermercados de la madera y naves industriales.

NATURALMENTE, un brote verde en el corazón de Argana

Fotos: Manuel de La Hoz

El supermercado ecológico, único en su género en Lanzarote, ofrece desde hace siete años a una clientela en aumento productos orgánicos y talleres de alimentación, cocina saludable y cosmética natural

“¿Ves ese cartel que reivindica la sustitución de las bolsas de plástico por otro tipo de envases? Lleva ahí desde que abrimos la tienda, hace exactamente siete años”. Sin pretender arrogarse cualidades de visionaria, Vanessa Farraz utiliza este ejemplo para explicar que su negocio no es un herbolario al uso, pese a que comparta con esos establecimientos la comercialización de determinados productos.

Según sus propias palabras, Naturalmente es un supermercado de productos ecológicos: “Tenemos de todo, excepto pescado”, dice. La vitrina de detergentes, las cremas, geles y aceites corporales e incluso los artículos de higiene femenina de algodón cien por cien orgánico lo corroboran.

Además, y eso sí es una novedad, desde el bioespacio se promueven hábitos de vida saludables a través de talleres, charlas y sesiones de coaching enfocadas a promover una alimentación correcta, un estilo de vida más cercano a la naturaleza y un compromiso firme con la preservación del medio ambiente.

Desde el bioespacio se promueven hábitos de vida saludables a través de talleres, charlas y sesiones de coaching enfocadas a promover una alimentación benéfica

De ahí los depósitos de cristal que contienen los distintos cereales y legumbres para su venta a granel, la oferta de envoltorios de tela de algodón orgánico impregnados de cera de abeja que sustituyen con solvencia al aluminio y al plástico, o el decálogo de consejos para reducir las bolsas que cuelga de la pared.

Vanessa no necesita pensar mucho para identificar el origen de este proyecto personal: “Aunque soy nacida en Lanzarote, me crié con mis abuelos en Fuerteventura, en un ambiente en el que preparar el pan casero con una masa madre que circulaba entre los vecinos, cultivar las verduras en el arenao y comer al ritmo de las estaciones era la norma. Y mi abuela ya tomaba aloe y otras hierbas

con fines medicinales. Si a eso le sumas mi especialidad universitaria en responsabilidad social corporativa, el resultado es Naturalmente”.

Bio y más...

Junto a Vanessa y a Bea Huete, responsable de la gestión de la tienda, está Vicky Frau, coach en nutrición y sonrisa visible de los talleres de cocina vegetariana y vegana, dieta saludable, elaboración de repostería sin azúcar y acompañamiento personal o grupal en el camino hacia el abandono de los hábitos perniciosos.

“Recibimos a todo tipo de personas: perdidas, inquietas, curiosas, que buscan introducir cambios reales en sus vidas y alcanzar el bienestar a través de la dieta”, relata la coach. Y añade que la sensibilidad general del consumidor ha cambiado progresivamente, de la mano de múltiples estudios independientes y provenientes de agencias internacionales, que avalan la relación directa entre la salud, la alimentación y las emociones.

También son muchos los cabezas de familia cada vez más preocupados

con las consecuencias presentes y futuras de ingerir aditivos, colorantes, hortalizas y frutas tratadas con pesticidas o panes congelados en los que se ha detectado hasta cal.

“Esquivar estas amenazas es posible a través del consumo de productos orgánicos, ecológicos o bio, que son términos sinónimos, y que cuentan con la garantía certificada de estar limpios de químicos”, defiende la responsable del bioespacio. Además, como valor añadido, recuerda que el propio modelo de producción incluye compromisos sociales vinculados a los derechos laborales y al comercio justo, además de los puramente ambientales.

Es cierto que los sellos y calificaciones repercuten en parte sobre el precio final pero en opinión de la comerciante, también hay una buena dosis de leyenda urbana en ese convencimiento tan firmemente instalado en el imaginario colectivo. Y desmiente: “Hay productos de temporada cultivados en Lanzarote que pueden encontrarse a mejor precio en mis estantes que en los supermercados tradicionales”.

En términos de ahorro económico, apuntala su afirmación al recordar que el sobrecoste de una alimentación saludable se compensa con la reducción de enfermedades y medicamentos y con una nutrición que al ser más inteligente, es menos exigente a la hora de saciar el apetito.

La piel

Los cuidados de la piel son el otro gran caballo de batalla de las responsables de Naturalmente, sabedoras de que el mayor órgano del cuerpo humano está expuesto a innumerables agresiones a las que, a menudo, se suma la utilización de demasiados productos dañinos.

A juicio de Vanessa Farraz, los ingredientes de las cremas faciales o corporales son, en su mayoría, siliconas, glicoles, aceites y parabenos “que obstruyen los poros de nuestra piel y la llenan de tóxicos, cuando no entran directamente al torrente sanguíneo”. Y frente a la cosmética milagrosa y mentirosa de los laboratorios multinacionales, propone el uso de extractos, plantas y aceites naturales que ayudan, mejoran y/o previenen las afecciones de la epidermis.

Tomás Romero

El técnico de la Cámara de Comercio trabaja en el asesoramiento a emprendedores y explica la necesidad de contar con un plan de empresa para desarrollar las ideas de negocio y que perduren en el tiempo.

TÉCNICO DE LA CÁMARA DE COMERCIO

“Ocho de cada diez negocios cierran sus puertas por carecer de un plan de empresa”

M.J.L.

- ¿Cuáles son los principales errores que cometen los emprendedores en Lanzarote cuando se deciden a iniciar una aventura empresarial?

- Ocho de cada diez empresas que se constituyen cierran sus puertas por carecer de un plan de empresa, dado que los emprendedores suelen tener pocos conocimientos en la gestión empresarial y por falta de planificación.

- ¿Qué claves deben manejar aquellos que se adentran en el mundo empresarial?

- No basta sólo con ser un buen profesional, sino que es necesario ser un buen gestor empresarial. El plan de empresa ayuda a los emprendedores a ser gestores empresariales. Debe conocer todos los ámbitos de su empresa en materia de financiación, fiscalización o comunicación, entre otros. La planificación financiera es una de los grandes caballos de batalla.

- ¿Para qué sirve un plan de empresa? ¿Cómo se elabora y qué debe tener en cuenta de forma imprescindible?

- Recomendamos el plan de empresa porque ayudamos a los emprendedores a ser gestores empresariales y que maduren profesionalmente. Con el plan de empresa buscamos que el emprendedor madure su idea de negocio y valore si en el mundo real es posible su desarrollo. Ser empresario no es fácil, tienen unas obligaciones que deben tener en cuenta. También cabe recordar que es un servicio gratuito que se engloba en el ‘Servicio de asesoramiento para el autoempleo y el emprendimiento’. Se trata de una estructura aprobada por el servicio de empleo estatal y cofinanciado por la Cámara de Comercio, el Servicio Canario de Empleo y el Fondo Social Europeo.

- Probablemente el principal hándicap para transformar una idea en un negocio es el de la financiación. ¿Qué vías tienen en la actualidad aquellos que quieren iniciar una empresa?

- Principalmente se apoya a las personas que están desempleadas a través del pago único, que es la capitalización del paro. Otra ayuda es la subvención del empleo autónomo que oscila entre 5.000 y

10.000 euros, dependiendo del colectivo al que pertenezca. En el caso de una persona que trabaje por cuenta ajena y desee montar su negocio existe una línea del Gobierno de Canarias para empresas de reciente creación. También cuentan con la subvención del Cabildo insular a través de Lanzarote Emprende. Aparte de las bonificaciones e incentivos fiscales.

- ¿Qué tipo de emprendedores buscan asesoramiento en la Cámara de Comercio de Lanzarote?

- Desde 2007 somos un punto de referencia en materia de asesoramiento a los emprendedores de forma ininterrumpida. En este tiempo han pasado por nuestra oficina todos los colectivos. Sector primario, industrial, comercio, servicios... y personas de todas las edades, así como con todo tipo de formación e incluso empresarios que buscan una información puntera.

- En la Isla el principal motor económico es el turismo y todo lo que lo rodea. ¿Hay posibilidades reales de éxito para iniciativas empresariales en otros ámbitos?

- Los servicios complementarios orientados al sector turístico son los que cuentan con mayor garantías de éxito empresarial en la Isla. En los últimos años se han desarrollado empresas de turismo activo y cultural.

- ¿Se aprecia en Lanzarote el uso de las tecnologías en las nuevas propuestas empresariales que están arrancando?

- Sí. Tenemos que tener en cuenta las características de las Islas. Las limitaciones geográficas hacen que nuestros mercados sean particulares. Y las empresas para relacionarse y ser más eficientes tienen que implementar en tecnología. Incluso para ser competitivos y darse a conocer en el exterior.

- Uno de los principales problemas para una empresa nueva es el de su debilidad para afrontar contratiempos. ¿Cómo se las prepara para un revés que puede conllevar el cierre al poco de nacer?

- En el plan de empresas intentamos manejar las variables que nos van a afectar. Manejamos unos márgenes para que ante cualquier imprevisto nos permita

“El plan de empresa ayuda a los emprendedores a ser gestores empresariales. Deben conocer todos los ámbitos de su empresa en materia de financiación, fiscalización o comunicación”



Foto: Manolo de la Hoz.

permanecer en el mercado sin sufrir mucho.

- ¿Qué ejemplos destacaría de empresas nuevas que se han consolidado tras haber pasado por esa fase inicial de elaborar una plan de viabilidad?

- El Escape Room de Arrecife es un buen ejemplo, aunque tan sólo lleva un año abierto al público y también es importante tener en cuenta que es a partir de los dos años cuando se empiezan a ver los frutos.

Anuncio de Aquapark Costa Teguise. El cartel muestra un autobús amarillo con un pato en el techo, un balón de playa y un aro de piscina. El texto principal dice "vuelta al cole" y anuncia una oferta para el sábado 8 de septiembre con entrada de 5€. Incluye el teléfono 928 59 21 28 y la web www.aquaparklanzarote.es.

Aquapark
COSTA TEGUISE

vuelta al cole

Sábado 8 de Septiembre
Entrada 5€
Oferta para adultos y niños residentes canarios
No acumulable a otras ofertas

928 59 21 28

www.aquaparklanzarote.es

Síguenos   

Eliana Torres abordó en su Trabajo de Fin de Grado el fenómeno de la turismofobia y recomienda realizar una encuesta a la población para saber qué piensa sobre el turismo de masas



Fotos: Manolo de la Hoz.

Estudiar la turismofobia para evitar sus efectos

“**TRAS HABER** estudiado este fenómeno, y con los conocimientos adquiridos sobre ello, se puede extraer que a lo largo de la historia del turismo se han dado situaciones de rechazo por parte de la población local a los diferentes modelos que se han planteado, situación que también ha ocurrido en Canarias, y en Lanzarote como destino. En la actualidad, ese rechazo se ha tornado en contra de la persona del turista, que es visto como un invasor y depredador de espacios, dando paso al reciente concepto de turismofobia”.

Eliana Torres Espinosa decidió abordar este asunto, el de la turismofobia, para hacer su Trabajo de Fin de Grado (TFG) en la Escuela Universitaria de Turismo de Lanzarote. La apertura de este reportaje es también el inicio de sus conclusiones. El trabajo, titulado *Una aproximación al fenómeno de la turismofobia*, es del año 2015, y lo realizó con el profesor Pedro Hernández como tutor. Le pareció entonces que era un tema novedoso y que no se había abordado en la Escuela. “La turismofobia había surgido en ciudades, sobre todo en Barcelona... Hace tres años en Lanzarote no se

SAÚL GARCÍA

daba y me decían que eso no iba a pasar aquí, pero está avanzando sobre todo por los alquileres vacacionales, que es un problema que se traslada a la población y es importante estudiarlo para saber cómo afrontarlo si afecta aquí”, señala Eliana, que dice que en los últimos años ha avanzado porque hay muchas personas que se están viendo desplazadas por los turistas de las casas que tenían alquiladas.

En su TFG recomienda la posibilidad de llevar a cabo un estudio, una encuesta entre la población para saber lo que piensa. Asegura que no se ha hecho este tipo de trabajo con preguntas relacionadas con el fenómeno y propone como ejemplo 14 cuestiones. “Es un modelo de masas y no se pregunta a la gente si está de acuerdo”, señala. “El residente es el activo más importante que tiene la industria turística”, afirma. No sólo en Canarias sino en toda España, la amabilidad es uno de los aspectos que más valora el turista, y se puede ver afectada si los residentes comienzan a ver a los turistas como un elemento negativo. Ya está pasando en grandes ciudades, donde se movilizan los vecinos contra los

turistas, escriben pintadas o los reciben con pancartas, y donde algunos turistas llegan con camisetas con lemas de contestación.

Hay otros factores que influyen. En Lanzarote, dice, el aumento de turistas no es paralelo al aumento de los beneficios. Para Eliana, debería fijarse un límite, una capacidad de carga o una regulación clara “para saber qué tipo de turismo queremos” porque ahora no se refleja el aumento de turistas. “Si se mezclan usos -señala- en un mismo espacio se genera un conflicto porque los intereses son diferentes”. También destaca la posibilidad de hacer campañas para que la población se sienta más implicada y afirma que “la gente no está en contra de los turistas sino del modelo turístico”. En su trabajo dice que “el crecimiento turístico como fin en sí mismo, no es una buena base para desarrollar las políticas más acertadas o conseguir una planificación idónea de la actividad; (...) no existe una relación lineal entre el crecimiento del turismo y los beneficios económicos, sociales o medioambientales del turismo para la comunidad”.



Cuando un destino turístico ya es maduro, como es el caso de Lanzarote, hay dos escenarios posibles: la mejora o el declive, y para Eliana, no hay que descuidarse porque aunque el clima siga siendo un factor competitivo, hay otros destinos hacia donde puede derivarse el turismo.

Por último, en su TFG destaca que solo se tiene en cuenta el factor económico pero que hay otros impactos del turismo y muchos de ellos son positivos, como las infraestructuras que se hacen para el turismo y sobre todo el aspecto cultural: “El turismo es un sector de una riqueza incalculable que tiene mucho más que ofrecer de lo que se puede medir económicamente, como ocurre con los intercambios culturales y sociales, o la preservación del patrimonio; y que los residentes sienten el deseo de ser escuchados en las conversaciones sobre sus ciudades y el desarrollo como destino turístico de las mismas, hecho que favorece a la inclusión de planteamientos turísticos conjuntos”.

ENZO ROMANO
CEREMONIA

WWW.ENZOROMANO.COM



TITO
MODA MASCULINA
Desde 1979

Fajardo, 20 - Arrecife Lanzarote - 928813280 - www.confeccionestito.com



Tías pone en marcha varias inversiones para modernizar los espacios públicos de Puerto del Carmen

Saca a licitación las obras de mejora de la Plaza de las Naciones con una inversión de 600.000 euros

El Ayuntamiento de Tías prosigue con su plan inversor para mejorar los espacios públicos del municipio. Entre estas actuaciones hay programadas varias obras en el frente marítimo de Puerto del Carmen. La Plataforma de Contratación del Sector Público ha publicado el anuncio oficial del Ayuntamiento de Tías donde se saca a licitación, por 595.000 euros, la primera fase de las "obras de acondicionamiento de espacio libre Plaza de Las Naciones, Fase I", junto a la Avenida de las Playas y la Playa de los Pocillos. El Ayuntamiento de Tías ha tramitado ante la Demarcación de Costas de Canarias la autorización para adecuar este proyecto y poder intervenir en la zona al estar estos terrenos en el área de influencia de la zona de servidumbre marítimo terrestre del litoral marítimo de Puerto del Carmen.



Actual Plaza de las Naciones donde el Ayuntamiento de Tías va a ejecutar obras de reordenación

En esta zona de influencia, donde el grupo de Gobierno Municipal de Tías (PP y CC) tiene contempladas varias actuaciones en su plan de inversiones municipales 2017/2019, están programadas las próximas aperturas de un nuevo hotel de 5 estrellas lujo (el hotel Lava Beach abrirá este fin de año), la

remodelación del Hotel San Antonio, y la construcción de un hotel boutique de 5 estrellas como anexo (según se refleja en la memoria del segundo Plan de Modernización para la competitividad de Puerto del Carmen).

Esta nueva licitación del Ayuntamiento de Tías está publicada en la Plataforma de Contratación del Sector Público desde el pasado 21 de agosto y

las empresas que deseen concurrir disponen de plazo hasta el próximo 17 de septiembre de 2018 a las 23:59 horas. La actuación en la Plaza de las Naciones, que forma parte del eje Pocillos-Matagorda, y cuyas obras están en licitación, en su primera fase, por 595.000 euros, cuenta con una subvención directa que el Ministerio de Turismo del Gobierno de la Nación aprobaría para

el Ayuntamiento de Tías destinada a la mejora de la principal zona turística de Lanzarote.

Esta primera fase en la Plaza de las Naciones permitirá remodelar y ordenar un área de 8.242 metros cuadrados de superficie. El Ayuntamiento de Tías prevé en estas próximas semanas seguir licitando otras actuaciones para la mejora de los espacios públicos de Puerto del Carmen y las zonas de Tías y los pueblos rurales.

Mejoras para Puerto del Carmen

Esta remodelación de la Plaza de las Naciones se une a las recientes obras culminadas para la accesibilidad en Playa Grande donde se han invertido cerca de 250.000 euros, con la colaboración del Cabildo Insular. En estas próximas semanas el Ayuntamiento presidido por el alcalde popular Pancho Hernández dará a conocer otras inversiones en La Tiñosa y Puerto del Carmen por valor próximo a los 4 millones de euros, algunas en ejecución y otras saldrán a licitación en estos meses. En el centro de Tías se está transformando la Avenida Central con una inversión de 1,4 millones de euros.

Ayuntamiento de Tías

Puerto del Carmen

Más información en el 928 83 36 19
www.ayuntamientodetias.es

Otoño Cultural 2018



Exposición "Naturaleza Vibrante".
José A. Manchado y Jeremías Jesús Díaz

Inauguración, jueves 6 de septiembre de 2018 - 20 h.
Sala de Arte Ermita San Antonio.

Horario de lunes a viernes de 11:00 a 13:30 h. y de 17:00 a 21:30 h. Sábados de 11:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 21:00 h. Domingos de 18:00 a 20:00 h.
Permanecerá abierta hasta el 29 de septiembre.



King Arthur.
Ópera de H. Purcell (versión concierto)

Domingo 30 de septiembre de 2018 a las 20:00 h.
Salón del Centro Cívico, El Fondeadero, Puerto del Carmen.

Entrada: 12€
Venta en: taquilla o llamando al 649 809 456.



El último duelo. Bastizano producciones.
Comandante Lara y Toni Rodríguez.

Viernes 7 de septiembre de 2018 a las 21:00 h.
Teatro Municipal de Tías.

Venta de entradas: www.aceleraproducciones.com y Restaurante Luna Nueva.

Info: www.aceleraproducciones.com - 665 010 244



Cuenta y canta con Pinocho y sus amigos.
El mosquito producciones.

Sábado 6 de octubre de 2018 - 18:00 h.
Teatro Municipal de Tías.

Entrada: 8€
Venta en: www.tomaticket.es y desde una hora antes en la taquilla del teatro.



Romería de Los Dolores.

Sábado 15 de septiembre de 2018.

Salida a las 9:30 h. desde Puerto del Carmen, hacia Mancha Blanca pasando por diferentes puntos del municipio.
Habrá servicio de guagua para el regreso.

Más información en la web del ayuntamiento.



La Noche de Comedy Night.
Tus cómicos televisivos.

Sábado 27 de octubre de 2018 - 21:00 h.
Teatro Municipal de Tías.

Entrada: 12€
Venta en: www.bytickets.es y en la gasolinera Pcan de Tías.



Cronista oficial de Arrecife

Obispado rubicense

Desde 2014, con motivo de la aplicación de la polémica Ley de Memoria Histórica, nuestra curiosidad por la figura de Fray Mendo de Viedma, al que Arrecife honra con el nombre de una calle, se convirtió en una casi obsesión por conocer la historia del Obispado de Rubicón, del que seguramente la figura de Fray Mendo sea la más importante. El estudio de los historiadores que más se han ocupado de este tema, don José de Viera y Clavijo, el gran canario don Antonio Romeu de Armas y don Francisco Fernández Serrano, nos han llevado a una serie de conclusiones que hemos expuesto públicamente, tanto en charlas, medios de prensa, como en este mismo en julio de 2016, e incluso lo hemos puesto en conocimiento de algunas autoridades civiles y eclesiásticas. La publicación de un artículo en el diario "La Provincia", el pasado 14 de junio, por el historiador y sacerdote don Julio Sánchez Rodríguez, bajo el título "El obispado de Fuerteventura", nos impulsa a salir nuevamente a los medios de comunicación, quizá de forma repetitiva, pero con algo de mayor amplitud y énfasis, y con mi respeto a las opiniones diferentes. La limitación de espacio me obliga a resumir alguna de esas consideraciones que, en buena parte no están de acuerdo con lo que el señor Sánchez Rodríguez expone en su artículo, si bien lo estamos con otra gran parte de su alegato. Insiste, como otros autores en la prioridad del denominado Obispado

de Telde o en la denominación del actual obispado como "de Canarias", sin más. Dice que el primer obispo de la diócesis de San Marcial de Rubicón fue Fray Alonso de San Lúcar de Barrameda, que nunca llegó a su sede y que fue sustituido por Fray Mendo de Viedma. Según la cronología de Viera y Clavijo, el primero consagrado por Clemente VI, fue Fray Bernardo, le siguió Fray Alonso de Barrameda, que tampoco llegó a ella mientras, entre tanto hubo un tercero, Fray Alberto de las Casas y el cuarto Fray Mendo, aunque en realidad fuera el segundo. Califica de "efímero" el denominado Obispado de Fuerteventura, con jurisdicción sobre todas las islas, a excepción de Lanzarote, que da título a su artículo, ya que su duración dice, es de seis años, diez meses y diez días. Calificativo que consideramos acertado frente a la normal duración secular de estas instituciones eclesiásticas. Viera y Clavijo dice que Maciot de Bethencourt y el Conde de Niebla se dedicaron a "molestar" a Fray Mendo, por la defensa que éste hace de la libertad de los isleños, que lleva a compararlo al defensor de los indios, el célebre obispo de Chiapas, Fray Bartolomé de las Casas. Posiblemente una de esas "molestias" sería la pretendida creación del Obispado de Fuerteventura. La firme actitud de Fray Mendo lo lleva a

Roma donde desvanece las pretensiones de sus adversarios, logrando que la catedralidad de Fuerteventura no tuviera efecto. Respecto al Obispado de Telde, don Julio Sánchez en su artículo no aporta ningún dato que avale su existencia. Algunos historiadores señalan la existencia de un Fray Bonanat Tarí, franciscano obispo de Telde designado por Urbano V el 2 de julio de 1369, y del mallorquín Jaime Olzina, designado con el mismo título por Clemente VII, el 21 de enero de 1392. Hemos tenido ocasión de consultar el libro de don Antonio Romeu de Armas titulado "El báculo del obispo de Telde Fray Bonanat Tarí", en el que dice que "En enero de 1959 la prensa de las Islas Canarias difundió la noticia de la existencia de la diócesis de Telde, en la nebulosa aurora histórica del archipiélago". También habla de la "misteriosa sede canariense". Su estudio se reduce al tema que calificamos de baladí, de la necesidad de proveer al obispo del báculo pastoral del que carecía, ya que "se paseaba por Mallorca con un mimbres retorcido como símbolo de su jerarquía eclesiástica". En las obras del señor Fernández Serrano, publicadas por el Anuario de Estudios Atlánticos, en 1970, "El último obispo teldense, Fr. Jaime de Olcina, en 1411", y "Estudios, viajes y estancias de Fray Jaime de Olzina, Obispo de Telde", reseña deta-

lladamente las funciones ejercidas por don Jaime Olzina y sus visitas pastorales, pero ninguna a Telde y finalmente manifiesta que en 1411 terminan las noticias de don Jaime, que Viera y Clavijo ni lo reseña y que las noticias indirectas son nulas. La conducta de estos pretendidos obispos de Telde no debió ser muy ejemplar, pues Bonanat Tarí fue reprendido por el obispo de Mallorca, Antoni Descollell, "por su censurable conducta en la travesía de Barcelona a Palma de Mallorca", e incluso se le priva de administrar la comunión y otras funciones propias". En cuanto a Olzina, dice de su reclusión penal en el convento de Sigüenza. El traslado del obispado a Gran Canaria, "por razones de seguridad", que el tiempo, el almirante holandés Van der Does y su fuego a iglesias y conventos, incluido el palacio del obispo Ceniceros, dejó en entredicho, se ordena por bula del Papa Eugenio IV, de 25 de octubre de 1434, si bien en la realidad no se realiza hasta 1485 a petición del obispo Juan de Frías, dice textualmente que "... esta misma iglesia se traslade a la isla que se llama Gran Canaria, y que se nombre juntamente IGLESIA CANARIENSE Y RUBICENSE, PARA SIEMPRE Y EN TODAS LAS EDADES FUTURAS...". El artículo de don Julio Sánchez dice: "... y la sede de Rubicón que fue trasladada a Las Palmas de Gran

Canaria en 1483, con el nombre de Canariense-Rubicense o de Canarias". En la bula no existe la disyuntiva "o de Canarias".

Exponemos brevemente las conclusiones a que hemos llegado: Que el Obispado de Rubicón ha sido el primero de Canarias, ya que ese nebuloso, que nos dice un autor, del de Telde, solo lo fue en teoría, ya que no hay constancia histórica de la llegada de un obispo y, de forma vulgar diremos que un obispado sin obispos no se puede considerar tal. Que el actual obispado debe ser titulado "de Canarias y Rubicón", como ordena la bula de traslado. Que Fray Mendo merece un mayor honor que el nombre de una calle de Arrecife.

Por fin señalaremos que la entrevista el 8 de julio de 2016 que el diario "La Provincia" hace al historiador de Gran Canaria, don Antonio Cruz Domínguez, con referencia a una conferencia pronunciada precisamente en Telde, lo que nos parece tiene carácter de mensaje subliminal, ese mismo mes, dice que antes de 2020, el Obispado de Canarias, así lo denomina, se convertirá en Archidiócesis, lo que exigirá crear en las islas un tercer obispado, aunque determinada autoridad eclesiástica, debidamente consultada, ha puesto en duda tal hipótesis.

De ser realidad esa circunstancia, creemos que Lanzarote, por su historia, primer obispado durante 81 años, y ser considerada por su importancia tercera isla, debería ser la sede de esa nueva circunscripción, bajo el título de "Obispado de Rubicón".

Lanzarote por su historia, primer obispado durante 81 años, y ser considerada tercera isla, debería ser la sede de esa nueva circunscripción, bajo el título de "Obispado de Rubicón"

DIRECTOR: Manuel Riveiro.

REDACCIÓN Y COLABORADORES: Saúl García, María José Tabar, Rafael Fuentes, Gregorio Cabrera, Rubén Betancort, Myriam Ybot, Lourdes Bermejo, Antonio Lorenzo, Miguel Cabrera y María José Lahora.

FOTOGRAFÍA: Manolo de la Hoz. DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Ana G. Sagredo.

EDITA: SIROCO INFORMACIÓN S.L. Depósito Legal: GC 93-2013

ADMINISTRACIÓN: Gema Quindós.

PUBLICIDAD: Calle Alonso Cano 1, 1ªA - Arrecife

publicidad@diariodelanzarote.com - Teléfono/Fax: 828 081 655 - Móvil: 606 84 58 86

DUQUE AUTOS
AGENTES DE

NEUMÁTICOS
MICHELIN BFGoodrich KORMORAN TAURUS Kleber RIKEN

REPUESTOS AUTOS
PEUGEOT CITROËN

LUBRICANTE CS

MAQUINARIA DE ALQUILER
Generadores de 20 a 350 KWA
Compresores de 3,5 a 10 mts.
Bombas de 7 a 100 CV
Máquinas de Chorreo

C/ Hermanos Álvarez Quintero, 56 - Arrecife - Tls.: 928 81 16 26 - 928 80 14 42

CAFE BAR

LA MIRADA

Veladas de Rock y Karaoke. Dardos

DESAYUNOS - BOCADILLOS COMIDA CASERA AMPLIO APARCAMIENTO

Abierto de lunes a sábado, de 6 de la mañana a 2 de la madrugada. Domingos, a partir de las 11 de la mañana

C/ DOCTOR JUAN NEGRÍN 158 - ARRECIFE (FRENTE A LOS CUARTELES)



Cinco años con casa y sin museo

El coste final se desconoce. El inmueble costó 1,6 millones, habrá que hacer obras por medio millón más, se han gastado 414.000 euros en las naves laterales y habrá que sumar el coste del proyecto museístico

“Estoy absolutamente convencido de que con la perspectiva que nos dará la distancia, esta que ven a mis espaldas será considerado (sic) uno de los grandes proyectos inversores de este mandato o legislatura”. Así de rotundo se mostraba el presidente del Cabildo, Pedro San Ginés, en abril de 2015. Lo decía en plena campaña electoral, en un vídeo grabado en la calle Fajardo de Arrecife, delante de la casa de Don Fermín, la que había decidido comprar por 1,6 millones a la familia de su anterior pareja para que albergara el Museo Arqueológico.

Hoy, cuando falta menos de un año para que acabe el mandato y con una perspectiva de tres años más, podría volver a grabar el vídeo en las mismas condiciones. Casi nada ha cambiado. El Museo sigue estando tan lejos como en 2013, cuando se compró la vivienda. Las naves laterales se han acondicionado pero no se han abierto. Desde el Cabildo señalan que las obras, en esas dos naves, están terminadas, pendientes de recepción, y que se está trabajando en una encomienda de gestión para conseguir la licencia, dotarlas de personal y diseñar un logotipo con los Centros de Arte, Cultura y Turismo para que gestionen el espacio, como se hace en la Casa Amarilla. La apertura de esas naves se anunció así en nota de prensa: “El Museo Arqueológico iniciará su actividad durante el próximo curso escolar 2015-2016 con la apertura al público de las dos naves laterales del edificio”. Las obras iban a tardar cuatro meses, pero eso se afirmó antes de saber que los techos estaban en tal mal estado que había que sustituirlos por completo y añadir



otros 414.000 euros al gasto inicial. En ese proyecto se incluía tanto el acondicionamiento como la dotación de las dos naves y se informó de que contaría “con elementos como vitrinas de exposición especiales para la seguridad y conservación del material, la iluminación y sonido de las salas, así como la dotación de paneles interpretativos y modernas herramientas totalmente interactivas y de última generación tecnológica. Sin embargo, ahora el Cabildo informa que “paralelamente se está tramitando con la Dirección General de Patrimonio Histórico la contratación del proyecto de mejora museística con el fin de dotar la nave A de medios tecnológicos que completen y mejoren sustancialmente la oferta museística. También se contratará a través de la Dirección General un proyecto de mejora de la iluminación de ambas naves a la par que la mejora tecnológica. Estas contrataciones se-

rán inmediatas, en coordinación con la Dirección General, en el ejercicio de las competencias compartidas respecto a la dotación de Museos Arqueológicos Insulares”. Una de las naves albergará una exposición con piezas arqueológicas y la otra será una sala polivalente para desarrollar programas educativos y divulgativos con los centros educativos.

El inmueble costó 1,6 millones y se terminará de pagar el año que viene con un último plazo de 420.000 euros. Para ver el Museo abierto habrá que sumar el coste de estas obras más el coste de las que habrá que hacer en la casa. De momento también se trabaja en otra encomienda de gestión con Tragsa para ejecutar un proyecto de restauración y conservación de la fachada y los exteriores.

Si el estado de conservación del interior no da ninguna sorpresa más, se podría empezar a ejecutar el proyecto global de Museo Arqueológico

Insular. Eso sí, hay que solventar otro escollo, porque, según apunta el Cabildo, “está pendiente de solucionar el cambio de ficha del Catálogo de Arrecife (de integral a parcial) tal y como contempla el Catálogo anulado en 2014 y que contaba con todas las bendiciones técnicas”. La compra fue criticada por todos los grupos políticos, los que ahora son socios y los que lo fueron, no sólo por las relaciones del presidente con la propietaria sino por la improvisación. La casa se compró sin que la Oficina técnica del Cabildo hiciera una valoración del estado del inmueble, y el Cabildo llegó a reconocer que habría que hacer unas obras de rehabilitación que podrían costar medio millón de euros, pero es una mera estimación en base a una tasación encargada por Patrimonio a un experto.

Para saber el coste final habrá que sumar muchas partidas. “Hasta que no haya un proyecto arquitectónico, no podemos saberlo”. Eso es lo que dijo en el año 2015 Miguel Ángel Rodríguez, responsable de la empresa Tragsatec. El proyecto definitivo para todo el edificio se iba a adjudicar en 2016 y aún no se ha hecho. Tampoco se ha llevado a cabo un proyecto que iba a llamar “Abierto por obras” para que los ciudadanos pudieran conocer la casa. Lo que sí se ha hecho es gastar mucha saliva por el camino. San Ginés dijo que el Museo “hará que haya un retorno económico que generará actividad económica”. En una entrevista en Radio Lanzarote, en plena polémica por la compra, también dijo esto: “Hay decisiones que he tomado sobre las que tengo dudas. En algunas, me habré equivocado. Pero de ésta no tengo ninguna duda”.



MENÚ DIARIO

EL OBRERO

SE TRASPASA





Comida casera
Celebraciones y comidas de empresa

Abierto de lunes a sábado, de 6.30 a 17.00 h. - Domingos, cerrado



BAR COMEDOR EL OBRERO - Ctra. de Los Mármoles, 136 (frente a Ikea) - Arrecife - Reservas: 928 81 34 33

Bruno (II)

Con la ilusión de un joven enamorado, Bruno se partió el pecho albeando, pintando y limpiando su propia casa para causar buena impresión a María Inés y los suyos. Pero nuestro hombre, que había dejado el ron de lado y apenas dormía pensando en María Inés, no las tenía todas consigo y el jueves por la noche se fue a casa de su cuñado, Juan Manuel para pedirle a Luisa su hermana que el viernes por la tarde estuviera en Las Vistas para echarle una mano con los visitantes. Su cuñado a pesar de que tendría que apachar él sólo con tres chinitos y el ganado, no dijo ni pío. Juan Manuel no era mala persona, pero recién casado olvidó que Luisa su mujer, no era una cabra más de su ganado y tuvo que intervenir Bruno con un par de cachetadas por banda y banda que lo tuvieron sordo mes y medio. Desde entonces, amén de aprender algo del lenguaje de signos, Juan Manuel siempre trató con exquisita delicadeza a su mujer.

Bruno, aunque fornido, era hombre piadoso y comedido en ciertas cosas; a la gente de poco peso sólo les daba a mano abierta o los tiraba *pa ya pal* carajo, pero a veces suceden imprevistos, y don Anselmo el cura, en una pechada que tuvieron allá cuando, cayó sobre unas tune-ras indias y estuvo año y medio

a dieta líquida y defecando una vez por quincena, pues las espigas le crucificaron el esfínter y sudaba tinta cada vez que lo hacía. Su tan querida virginidad anal que escapó de manganilla en sus años de Seminario y su enfermizo pudor le impidieron enseñarle el culo a uno de los médicos del Puerto. Perdió veinticinco kilos de peso y parte de su otrora férrea fe en la Divina Providencia.

Seis meses de cárcel le costó la broma a nuestro héroe, y no lo fusilaron porque una prima segunda de su difunta mujer, que vivía en la capital de la provincia, se acostaba con el secretario del señor obispo. Nos referimos al secretario de asuntos ordinarios, no al eclesiástico.

A pesar de la impaciencia de Bruno, el viernes llegó como siempre, después del jueves, y a las cuatro de la tarde los dos hermanos esperaban; Luisa, sentada en uno de los dos bancos de piedra situados a ambos lados de la puerta de entrada, recosía los botones de unas camisas de Bruno, y éste, sentado en el otro, remojaba sus manos en una palangana con agua caliente, para una vez amorosada, limar sus asperezas con estropajos de esparto, jabón, algo de lejía y tierra sol. Bruno, al que no

le gustaba nada aquella mariconadita de manos finas impuesta por su hermana, dio un jipido de alegría cuando vio a la vuelta del camino a la tan esperada comitiva. Dejó a un lado la palangana y demás elementos para la manicura y esperó en pie, con un cierto temblor de canillas, a los visitantes.

Equipado con una silla inglesa y con las dos tías de María Inés apoltronadas cada una en su asiento almohadillado con cadena de seguridad, el gigantesco camello, de la casa de los que arenaban en la Montaña, seguía la estela de humo dejada por la cachimba de Julián el camellero, sin necesidad de ser llevado de la jáquima que inútil colgaba sobre su largo y robusto cuello. María Inés y su hermano, en animada charla, seguían al camello a cinco o seis metros de distancia.

En la tuchida del camello no hubo una desgracia porque Dios es grande y Bruno estaba al quite, al doblar las patas delanteras y tumbar hacia delante con la violencia acostumbrada, la más menuda de las ancianas, que distraída miraba la casa y su entorno sin agarrarse a la silla, salió disparada por encima de la cadena y no se estampó contra el suelo porque Bruno la cogió al vuelo. Pasado el incidente y

hechas las saluciones y presentaciones pertinentes, las mujeres entraron en la casa. Bruno no quiso entrar y sentado en su banco preferido, miraba pensativo a su querida montaña y morras adyacentes. Del interior de la casa le llegaban voces. No entendía lo que decían pero por el tono sabía que las ancianas atacaban, su hermana se defendía y de vez en cuando se oía la voz apaciguadora de María Inés.

Al poco salió ella y se sentó junto a Bruno, más bien se acurrucó pegadita a él. Tu tía a la que cogí en brazos huele a sahumeros de hierbas, dijo Bruno. ¿Por qué me dice usted eso, señor Bruno? ¿Quiere usted olerme? Y mientras esto decía se quitó la mantilla de colorines que cubría sus hombros, pecho y espalda, apareciendo una blusita de nada que dejaba al descubierto la parte superior de sus pechos y del profundo y sombreado canalillo que separaba aquellas dos macizas y temblorosas hermosuras. ¡Dios mío, Dios mío!, dijo Bruno, y se fastidió el asunto.

Se oyó un espeluznante bramido, y pasó frente a ellos el gigantesco camello a galope tendido, seguido a toda mecha por Julián y Antonio el joven hermano de María Inés. Dios se había metido en la guardia de San

Miguel, y jodelón como siempre con el pobre Bruno, mandó un enjambre de tábanos cojoneros al par del gigantesco camello, y para qué les cuento caballeros. Bruno captó el mensaje pero no aflojó un punto. ¿Qué le pasa al Pastor de Ovejas ese?, se dijo *in mente*. ¿Acaso nombrarle en los buenos momentos es un cochino pecado? ¡Pues apúnteme otro, Manolito! Y atrabancando a María Inés le bajó la blusa y enterrando su cara entre sus pechos olió a gloria y escuchó el acelerado latir de su corazón, y por ello y por su entrecortada respiración, descubrió el tremendo recalentón tantos años sofocado, de aquella hermosa mujer. Y al chupetear sus pezones, al principio duros como piedras, se diluyeron en la boca como el dulce preludio de su tan soñada y postergada maternidad. Luego la estrechó entre sus brazos y se dieron un beso sin beba y sin lengua, tan tierno y sentido que los unió para siempre. Finalmente Bruno se sumergió en las verdes aguas de sus ojos sin par y fundió su alma con la de ella y desde entonces supieron que mientras uno viviera, vivirían los dos. Y el rumor del viento entre las hojas de la palmera que había frente a ellos, pareció decir: ¡Carajo! Y se oyó también un brusco aleteo, como de grajo. (San Miguel como un zorrocloco había contemplado toda la escena).

Muy en serio

por Miguel

BARBACOA
SABADOS Y DOMINGOS

6,50 €
POR PERSONA
DE 13.00 A 16.00 h.

RESERVAS PARA GRUPOS
629 116 107

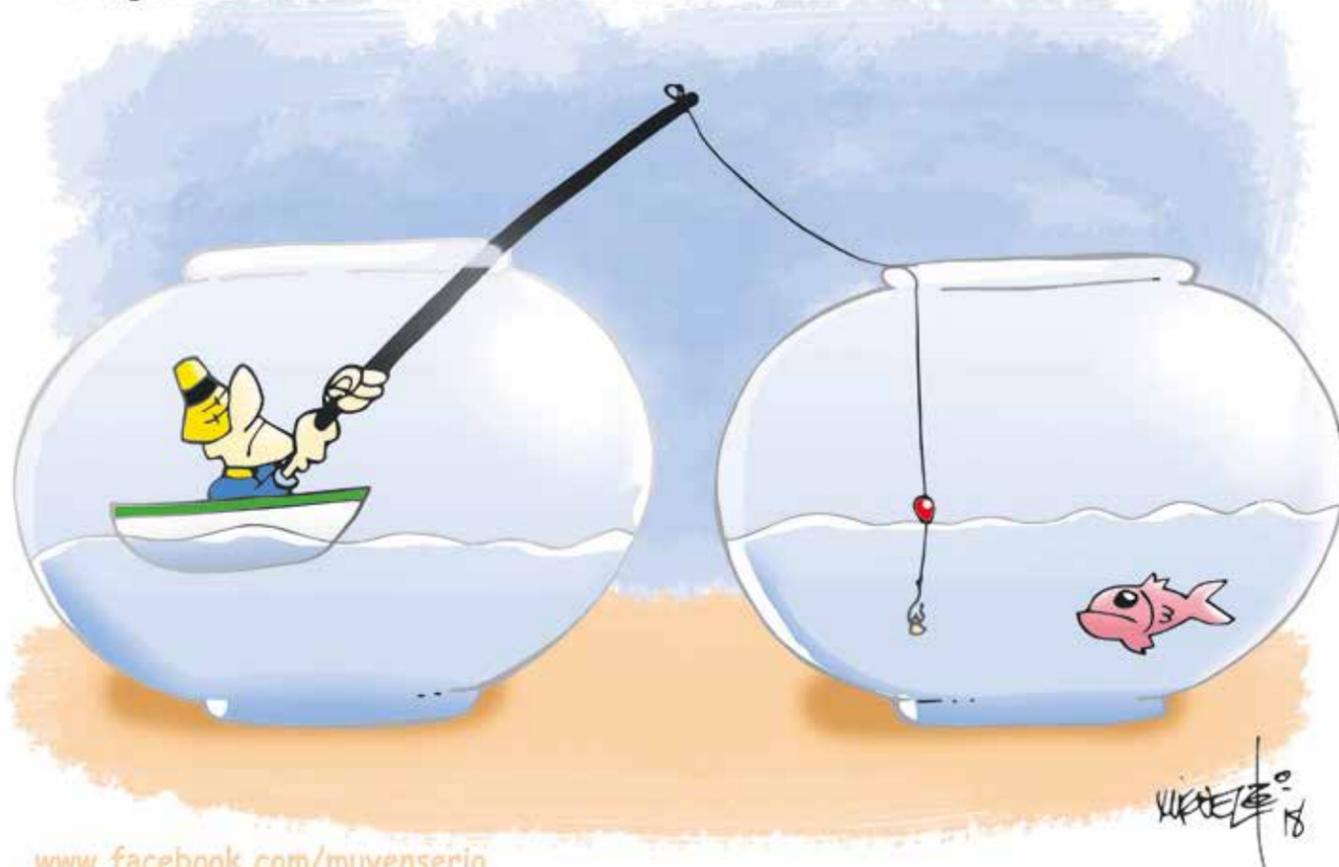
Mercedes
PISCOLABIS - PIZZERIA - TERRAZA
Avda. de las Playas, 157

LAS BREÑAS:
Se venden parcelas urbanizables
entre 1.191 m² y 1.796 m²
Precio: 80,00 €/m²

OLSEN
REAL ESTATE
TAX CONSULTANTS

Telf.: (+34) 608 722 440
sales@jonwolsen.com

DIFICULTADES EN EL SECTOR PESQUERO DE LANZAROTE Y LA GRACIOSA



www.facebook.com/muyenserio

VESTIRSE DE TÍPICO NO ES UN TOPICO

Miércoles 5 de septiembre ⌚ 19.30h
Casa de la Cultura Agustín de La Hoz
Actividad libre y gratuita



Biblioplaya en el Reducto

Hasta el sábado 8 de septiembre
Playa del Reducto
De miércoles a sábado de 16h a 18.30h
Actividad libre y gratuita



JORNADA "canarias una ventana volcánica en el Atlántico"

11,12 y 13 de septiembre ⌚ de 19.30h a 20.30h
Centro Cívico de Arrecife

RUTAS EN FAMILIA "AVES al vuelo"

Domingo 9 de septiembre ⌚ De 10h a 13h
Castillo de San Gabriel
Actividad libre y gratuita



"TARO" Espectáculo fusión narración oral y música vernacula

Viernes 14 de septiembre ⌚ 20h
Casa de la Cultura Agustín de La Hoz
Actividad libre y gratuita hasta completar el aforo



XXX FERIA DE ARTESANÍA

Del 12 al 16 de septiembre ⌚ 10h a 22h
Stand Institucional Ayuntamiento de Arrecife
Ruta Manriqueña de Arrecife
Mancha Blanca, Tinajo
Entrada libre y gratuita

LANZAROTE DIGITAL PLANETARIUM Viajes en el tiempo

Viernes 21 de septiembre ⌚ 17h, 18.15h y 19.30h
IPFP Marítimo-Pesquero (Escuela de Pesca)
Actividad gratuita previa inscripción, plazas limitadas



ASTRONOMÍA. observación con telescopio. La luna, marte, jupiter y saturno

Viernes 21 de septiembre ⌚ 20h
Explanada del Castillo de San Gabriel
Actividad libre y gratuita



"GATRA PROYECT" sala de exposiciones El Quirofano

Hasta el viernes 21 de septiembre
CSC de La Vega, Sala El Quirofano. C/Alonso Cano
De lunes a viernes 16h a 20h. Actividad libre y gratuita

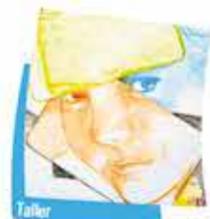
TALLER CÓMIC. presentación del libro "NO con tu hija"

De Ínigo Franco
Sábado 29 de septiembre ⌚ Taller de 10h a 12h.
Presentación del libro 12.30h
Casa de la Cultura Agustín de la Hoz



TALLER DE CUENTOS CON perspectiva de genero

Mon Peraza
Viernes 28 de septiembre ⌚ 17.30h
Centro Cívico de Arrecife
Actividad gratuita previa inscripción, plazas limitadas



"RESTROSPECTIVA" de Alfredo Montana

Hasta el sábado 29 de septiembre
Casa de la Cultura Agustín de la Hoz
De lunes a viernes de 9h a 14h y de 17h a 21h
Sábados de 9h a 13h. Entrada gratuita



"EL ARTE DE COLECCIONAR"

Hasta el sábado 6 de octubre
Casa de la Cultura Agustín de La Hoz
De lunes a viernes de 9h a 14h y de 17h a 21h
Sábados de 9h a 13h
Entrada gratuita



Íñigo Castanedo

DIRECTOR DE TEATRO Y FILÓSOFO

“El teatro El Salinero es patrimonio del pueblo”



LOURDES BERMEJO

- ¿Cómo nació El Triángulo de Cuatro Ladros, qué aportó a la escena local y qué supuso para usted dirigirlo durante 15 años?

- El Triángulo nació a partir del grupo creado en el conservatorio de Lanzarote por Alicia García, la profesora de canto. La necesidad de usar más recursos nos llevó a los miembros de ese grupo inicial a crear una asociación cultural sin ánimo de lucro y, a partir de ahí, fuimos evolucionando, a veces de forma acumulativa y otras de forma crítica, siempre

al servicio de los asociados y contando con ellos. De hecho, hemos llegado a crear personajes como perros caniches, bandas de niños o adolescentes o loros mutantes solo para integrar a nuestros componentes. La última obra, 'Crisis', sin duda nuestra propuesta más radical, contaba con cien personas y fue la más rica desde el punto de vista humano. En mi opinión, El Triángulo supuso la continuación de una tradición lanzaroteña muy arraigada, la del teatro 'amateur'. Mucho antes de que naciera este grupo, Encarnación Rodríguez Lasso, 'La Pana-

dera' estaba haciendo teatro y enseñando cómo a veces el teatro no profesional es la alternativa real y de calidad que tiene la Isla. Nosotros le dimos nuestra dimensión incluyendo música y danza y contribuimos a seguir demostrando que la calidad no depende de si eres profesional o no, sino de la pasión y la capacidad de trabajo combinadas con la técnica. El Triángulo no murió violentamente, ni de forma trágica, cumplió sus años de vida siendo muy productivo, generó cosas maravillosas y, como todo proyecto asociativo, se agotó después de dar muchos frutos. Abrió las puertas a muchas cosas que se pueden considerar sus hijos (en mayo se representó 'Rocky Horror Show' en el teatro Guiniguada de Las Palmas de Gran Canaria, y esa es, entre otras, una de las formas en las que El Triángulo ha pervivido, generando otros grupos). Murió dando vida. Para mí, como director, supuso compartir con gente a la que quiero mucho mi pasión por el teatro, la música y la danza; crecer en mi percepción del arte junto con ellos y adquirir habilidades en ese campo que luego me han dado momentos muy especiales. Me dio la oportunidad de canalizar mi creatividad en proyectos apasionantes y, gracias a todo eso, cultivar uno de los sentimientos más hermosos que he tenido la suerte de vivir: el agradecimiento a los demás por lo que te dan

- Aunque son muy pocos los grupos escénicos locales amateurs que han accedido a El Salinero, dado los criterios estipulados, El Triángulo sí consiguió representar allí varios musicales ¿Cómo fue su experiencia?

- Creo que la dicotomía amateur/profesional en el teatro no tiene sentido a efectos de quién utiliza las salas. Hay

teatro de aficionados excelente, cuidadoso y bien organizado, y hay teatro profesional malísimo. Creo que el teatro El Salinero es patrimonio del pueblo, no de sus gestores, así que estoy totalmente de acuerdo con lo que piden los grupos locales, que se use con cabeza por quienes tengan propuestas interesantes. Recordemos que la mayor parte de las innovaciones teóricas en técnica interpretativa se han generado en el mundo aficionado (Eugenio Barba y Stanislavski ambos en su etapa amateur, Meyerhold, Grotowski y un largo etcétera). Reducir todo esto a apoyar al 'pobrecito' teatro profesional español porque necesita subvenciones para sobrevivir es trivializar el problema y perpetuarlo. Hacen falta soluciones revolucionarias, innovadoras para el teatro profesional y no tan ultraconservadoras como subvencionarlo, darles un circuito propio independientemente de su calidad o eliminar la competencia amateur no vaya a ser que tengan más éxito (que hay que ver qué competencia). Es verdad que El Triángulo nunca tuvo problemas para acceder a teatros en Lanzarote. No sé si después de la última representación, con el desencuentro con los gestores de aquel momento, seguiríamos teniendo acceso y no voy a hacer hipótesis al respecto. En mi opinión el problema principal es definir la tarea del gestor y sus competencias y, sobre todo, establecer una forma objetiva y neutral de arbitrar desavenencias. Hoy por hoy el gestor es prácticamente omnipotente y, a veces, podría parecer que está guiado por el miedo. Eso no es muy democrático y tampoco ayuda a crear un clima de competencia sana y fructífera. Permanecer en un puesto debe ser fruto de los

“Tenemos la idea de que el teatro es pura intuición y eso va en contra de su difusión y de la calidad de las producciones. El teatro se enseña y se aprende”

“El espectáculo en directo tiene componentes que ejercen una atracción invencible. Lo efímero nos gusta”



**CLÍNICA VETERINARIA
TIMANFAYA**
DR. GÓMEZ ULLA, 22 - ARRECIFE

Ecografía • Cirugía • Rayos X • Odontología
Traumatología • Anestesia Inhalatoria • Cardiología
Oftalmología • Análisis Clínicos • Nutrición
Vacunaciones • Microchips

**CITA PREVIA
928 810 029**
DE LUNES A VIERNES: 9:00 - 20:00 h.
Abierto al mediodía
SÁBADOS: 10:00 - 14:00 h.
VISITAS A DOMICILIO

**URGENCIAS 24 HORAS
690 341 959**

**PELUQUERÍA
CANINA Y FELINA**
TIENDA ESPECIALIZADA PARA SU MASCOTA



resultados de la gestión, demostrables y publicados con cifras, tales como gasto y alcance e impacto en el pueblo al que sirve, no del atrincheramiento.

- La legislación es muy restrictiva para los espacios alternativos. ¿Qué solución puede haber en Lanzarote a este respecto?

- La legislación está hecha para que los espacios para representar espectáculos cumplan una serie de requisitos de seguridad y estructurales que no se exigen en algunas ciudades de Europa, con una oferta cultural amplia y alternativa. No sé con qué objetivo, pero sí sé algunos resultados obvios: los espacios alternativos quedan totalmente fuera de la legalidad, sin posibilidad de adaptación; las administraciones usan la legislación para no asumir responsabilidades y, en las Islas, todos los espacios escénicos quedan en manos de los programadores que ejercen en régimen deseudomonopolio cultural. La única solución es permitir la utilización de determinados espacios en situaciones concretas bajo la asunción de responsabilidad por parte del promotor, como se hace en otros sitios. Prohibir es muy seguro para los gestores, pero esteriliza. Nos hemos convertido en maestros en el arte de prohibir para solucionar problemas y ya es hora de ir cambiando y pasar de una sociedad de la culpa a una sociedad de la responsabilidad. Desgraciadamente la administración no está aún en eso.

- Actualmente vive en Gran Canaria, donde sigue produciendo espectáculos, como el mítico 'Rocky Horror Show'. ¿Es más flexible y accesible el uso de espacios teatrales allí?

- Por lo que he visto el esquema es el mismo, pero con más salas. En los ayuntamientos no capitalinos la gente es muy accesible. Telde nos recibió con los brazos abiertos. En Las Palmas de Gran Canaria sólo tuvimos acceso real al teatro Guinguada, donde nos trataron muy bien.

- ¿Influye que allí haya más teatros privados?

- Creo que no influye porque no hay tantos teatros de gestión privada como para suponer una diferencia. Es una cuestión de cultura teatral, pero a nivel nacional. En nuestro país es difícil vender teatro. No se cuál es la solución, pero sí se qué pasa por no negar el problema, que es precisamente lo que se está haciendo ahora. Aquí el profesional del teatro es pobre en todos los sentidos. Eso exige moverse, cambiar y atreverse a cometer errores para lograr un cambio, y no está ocurriendo.

- Los planes de estudios actuales erradican las artes al llegar a la enseñanza secundaria. En el caso de Lanzarote, hay un conservatorio y este arte está más presente. ¿Cree que si no hay cultura teatral es porque no se ha mostrado a los más pequeños?

- En parte, sí. Los planes de estudios tienden a la tecnificación, igual que nuestras vidas. Las formas modernas y efectivas de expresión se mueven para satisfacer el consumo rápido y sin esfuerzo, y a mí me gustan esas formas, pero no en régimen de monopolio. Creo que el



futuro verá una integración de teatro y desarrollo tecnológico. Ya se está produciendo. El espectáculo en directo tiene componentes que ejercen una atracción invencible, y por eso el teatro no desaparecerá. Lo efímero nos gusta, porque lo efímero somos nosotros y ese es un espejo en el que nos gusta buscar, ya sea para encontrarnos, engañarnos, superar miedos u ocultarlos. No creo que la síntesis entre ambas sea masticar 'todo tiempo pasado fue mejor' o lo contrario, 'todo lo anterior ya no sirve'. Hay que mirar el futuro con valentía y dejar que las formas de expresión evolucionen, se mezclen y surjan otras nuevas. Sigamos buscando. Y eso pasa cuando se enseñan y utilizan el teatro, la música y la danza en los colegios.

- En las sociedades anglosajonas la producción de un musical es una actividad anual en los institutos, que integran a todos los alumnos de todos los grados, no solo en la interpretación, danza o música, sino en la escenografía, iluminación, atrezzo, regiduría, vestuario y todos los componentes de las artes escénicas, que son una escuela inagotable de materias. ¿Qué se hace mal con el teatro?

- De entrada negar su importancia como forma de expresión. Y como bien dice, no hacerle sitio en las actividades en los centros educativos. Otra cosa que se hace mal es negar su carácter técnico. El teatro es técnica. Tenemos la idea de que es pura intuición, y eso va en contra de su difusión y de la calidad de las producciones. El teatro se enseña y se aprende.

- También es filósofo e imagino que pensará lo mismo del desprecio por las humanidades en los planes de estudio.

- Ruiz de Santayana decía que quien ignora su historia está condenado a repetirla. Desprenderse de las humanidades nos hará olvidar una parte esencial de quiénes somos. La consecuencia será que tendremos que repetir ese aprendizaje y eso llevará aparejado un coste que no nos gustará nada pagar, así que buscaremos a quién echarle la culpa a

“Creo que la dicotomía amateur/profesional en el teatro no tiene sentido a efectos de quién utiliza las salas”

“Somos maestros en el arte de prohibir para solucionar problemas y ya es hora de pasar de una sociedad de la culpa a una sociedad de la responsabilidad”

“Estoy trabajando en un musical y echo de menos a los grandes artistas de Lanzarote. Estoy deseando volver a trabajar con todos”

través de nuestros políticos fomentando la envidia y el rencor hacia los colectivos fáciles de odiar: inmigrantes, profesores, médicos, periodistas, etcétera. Sin embargo no tengo miedo. Tenemos lo que buscamos y también lo que permitimos con nuestro voto. Algún día aprenderemos a navegar esas aguas.

-¿En qué trabaja actualmente? ¿Podemos esperar ver en la isla su próxima producción?

- Trabajo en lo de siempre: un musical. Espero poder enseñar algo en aproximadamente un año. Además echo de menos a los grandes artistas de Lanzarote y estoy deseando volver a trabajar con todos; espero que sea posible en breve. Es toda cuestión de empezar.

“En nuestro país es difícil vender teatro. Aquí el profesional es pobre en todos los sentidos. Eso exige moverse, cambiar y atreverse a cometer errores para lograr un cambio, y no está ocurriendo”



LOS CONEJEROS:

Millones de litros

de vino y DE CONVERSACIONES

Fotos: Manolo de la Hoz.

Alberto Méndez abrió el Bodegón en 1980 pese a que no le querían dar la licencia por la etapa anterior. Su interior ha sido escenario de miles de discusiones, debates, tertulias y conspiraciones

“POR MIS MANOS han pasado millones de litros de vino abocado”. El vino es, o era, una mezcla entre seco y dulce, que se servía a granel, a 75 pesetas el vaso y a 150 la botella de agua Fargas sin agua Fargas. Alberto Méndez regenta desde 1980 en la Avenida de Arrecife el Bodegón Los Conejeros, escenario de miles de discusiones, debates, tertulias y conspiraciones. “Aquí se ha conspirado mucho”, asegura. Son casi cuarenta años, pero estuvo a punto de no poder abrir.

Los Conejeros ya había estado abierto antes. Lo pone en la puerta tallado en madera: Bodegón Los Conejeros, 1975. Lo abrió durante tres años Emilio Morales y se lo cerraron en 1978 por “marihuana e independentista”. Al menos esos fueron los argumentos que le dieron a Alberto cuando fue a pedir el permiso para reabrirlo, con 22 años, recién llegado de Las Palmas, donde regentaba la Librería Nogal, en Tomás Morales. Los adjetivos se referían a la anterior

SAÚL GARCÍA

etapa pero el entonces delegado insular del Gobierno, Juan Jesús González, los querían mantener vigentes para la nueva. La Delegación era la que daba los permisos y la discusión no hizo efecto, así que Alberto fue a la Delegación del Gobierno en Las Palmas a exponer el caso. Le dieron la razón pero no el permiso y a la vuelta se encontró en el avión con el entonces senador Rafael Stinga, que tras las explicaciones oportunas le emplazó al día siguiente a su despacho, donde levantó el teléfono (que no le hubiera hecho falta por el tono de la discusión y la distancia hasta la Delegación) y logró que le dieran la licencia para abrir, pero que no estaba firmada por el delegado, que se debía barruntar con cierta razón futurista pero no jurídica, que aquello iba a ser un nido de rojos.

Así empezó la primera etapa de Los Conejeros. La fórmula era sencilla. El bodegón ponía vino, lapas, pota y pejines y los clientes ponían la conversación. En la decoración, aperos de labranza y cachivaches,

la barra hecha con barriles cortados a mitad y la música, desde Cream hasta Status Quo, Tequila o Pablo Milanés. Además de conversaciones también se fraguó algún matrimonio y se pudo ver teatro, con Salvador Leal, y música, con cantautores o con el primer concierto que dieron Los Coquillos en Lanzarote.

“Venía todo tipo de gente, no es un sitio clasista, pero sí de gente progresista”, puntualiza Alberto. Por sus mesas pasaron marineros portugueses, “que eran muy escandalosos”, cubanos y vascos, albañiles gallegos y andaluces, obreros, gente de los campos, estudiantes universitarios, políticos, artistas, actores, músicos, José Sacristán preguntando si tenían orujo, chavales que compraban una botella de vino y cruzaban a bebérsela al parque Islas Canarias, jóvenes de una generación perdida por la heroína, personajes de la transición como militantes del P.U.C.C., de la O.R.T., otros maoístas y clientes que iban todos los días, de lunes a domingo. “Era gente que pensaba y había un debate sano”, dice, subrayando su papel de “simple observador”. Méndez quiere destacar a “un personaje entrañable”, Javier Pérez Morales, que trabajaba en el Hotel San Antonio y era una especie de pope para

los activistas de izquierda de entonces hasta que murió en un accidente de tráfico.

Recuerda anécdotas buenas y malas, como una vez que un vasco lo agarró del cuello, lo levantó contra la pared y lo acabó echando a patadas la clientela, o en unos carnavales, cuando “la gente iba a El Almacén y a Los Conejeros, y no había más”, se dio la vuelta en la barra y comprobó que entre el gentío disfrazado había un burro sin disfrazar que había llegado desde Tinajo.

Una época “entrañable”, de tasca. Los Conejeros nunca ha abierto por la mañana, pero a veces sí que cerraba a esas horas, o de madrugada. Se cerraba la puerta, pero había un timbre. “Hace poco -cuenta Alberto -me encontré con una mujer que venía entonces y me dijo si esta época de ahora es mejor”. “¿Mejor que cuando tú venías?”, le dije... no es la mejor pero sí es la más burguesa”.

Esa primera etapa se cerró en 1995. Alberto le dejó el bodegón a uno de sus hermanos y montó la discoteca Atlántica y la Biosfera. Después también abrió Los Conejeros Playa, en Playa Honda, pero acabó volviendo a sus orígenes, donde transformó el bodegón en una “casa de comidas”, siempre con productos locales y de compra diaria.

La fórmula era sencilla. El bodegón ponía vino, lapas, pota y pejines y los clientes ponían la conversación



UNIVERSO COLORAO:

Experiencia musical con esencia canaria

Domingo Rodríguez 'El Colorao' y Toñín Corujo se unen en un espectáculo musical único en los Jameos del Agua

La nueva aventura musical del timplista majorero Domingo Rodríguez 'El Colorao' fusiona la música de raíz con las nuevas tendencias universales a partir de una exhaustiva labor de investigación y rescate de la música popular canaria. Este espectáculo presenta, en riguroso estreno, la cara artística menos conocida y reconocida de Domingo Rodríguez, como son sus textos y coplas llenas de poesía y sabiduría.

Universo Colorao es una experiencia musical que ofrece una interpretación de la esencia de la música canaria fundida con la sonoridad ecléctica del "Toñín Corujo Quartet" y las voces de Francisco y Ciro Corujo, junto a los recitados de Antonio Corujo, que aportarán la chispa y la manera de entender la vida de otras épocas. Además, en este estreno, se contará con la participación de la jo-

vencísima promesa de la música Néstor Castro Corujo.

Se enmarca dentro del proyecto "Toñín Corujo presenta a...", con el que los Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote y el timplista, invitan a músicos y artistas de distintos ámbitos geográficos y disciplinas a compartir "uno de los espacios más impactantes del planeta": el Auditorio de Jameos del Agua.

"El espectador se va a encontrar con una experiencia muy sensorial, con músicos curtidos en diferentes disciplinas que pondrán música a las coplas compuestas por Domingo y también coplas de Víctor Fernández Gopar", explica Toñín Corujo, que apuesta por "llevar nuestras raíces musicales, a otro nivel". "Es un espectáculo tradicional a la vez que algo transgresor", recalca. "Nosotros tocábamos juntos hace años y llevábamos tiempo sin hacer nada juntos, y a



Foto: Nacho González.

Toñín se le ocurrió este Universo Colorao, que creo que viene también de las rimas, coplas y poemas que él me suele ver que escribo y comparto en redes sociales", detalla el timplista majorero. "La idea es hacer una historia conjunta, una fusión de mis trabajos y la banda de Toñín Corujo", en "un espectáculo que reivindique la música y la palabra", resalta Domingo Rodríguez.

Universo Colorao hará un recorrido por las diferentes épocas de nuestra música popular, es un espectáculo que

aúna la música de raíz con las nuevas tendencias de la música universal y promete ser un espectáculo que emocione y despierte conciencia de pueblo a través de su música.

Las entradas para el espectáculo pueden adquirirse en las taquillas de los Centros Turísticos, en la Casa Amarilla en Arrecife y también online en la página web www.cactlanzarote.com.

**AUDITORIO
JAMEOS DEL AGUA**



20.00 H



26 euros (Preferente) | 20 euros (General)



500



Restaurante

La aventura de un timple

UNIVERSO COLORAO

SÁBADO 08 SEP

Domingo "El Colorao"
Toñín Corujo Quartet
Toñín Corujo • Carlos Pérez
Yarel Hernández • Israel Curbelo



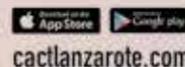
ARTISTAS INVITADOS
Francisco Corujo
Ciro Corujo
Antonio Corujo
Néstor Castro Corujo



COLABORA



INFO y RESERVAS
T. 901 200 300
VENTA
Web, taquillas Centros
y Casa Amarilla



cactlanzarote.com



CACTLanzarote

Jameos del Agua

“Un viaje transformador”. Así califica Isora Lorenzo, responsable de comunicación, a Ruta Siete. Un proyecto que comenzó en 2011 “con la idea de conectar a los jóvenes con las necesidades del mundo”. “Ofrecer otros tipos de proyectos que les permita viajar, conocer y entender el mundo para dotarles de herramientas que les ayuden a contribuir positivamente en lo que hacen”, explica.

45 universitarios junto a los monitores pasan más de un mes recorriendo el Archipiélago. Cinco días por isla en los que colaboran con el municipio que les acoge y su entorno. Pueden dormir en terreros de lucha, museos o en el suelo. No les importa. Cuentan con todo el material para hacer más confortable la estancia y a cambio realizan tareas sociales o medioambientales como la limpieza de playas, murales o la recuperación de un antiguo molino de gofio, como la que llevaron a cabo en San Bartolomé.

Durante una mañana, estos jóvenes se lanzaron a podar pencas de tuneras, pintar maquinaria y remozar el edificio del antiguo molino de José María Gil para dejar impecable en unas pocas horas algo que hubiera costado mucho más tiempo con una cuadrilla menor. Aunque Isora quiere dejar claro: “No somos boy scouts, ni un campo de trabajo”.

La importancia del trabajo en equipo, el compañerismo y la solidaridad son valores que se difunden en este encuentro, pero la principal filosofía que les mueve es fomentar las habilidades entre estos jóvenes que les permita un desarrollo personal y profesional. Conscientes de la valía que cada vez más tienen este tipo de experiencias para las empresas, muchos son los que acuden a estas convivencias para mejorar sus capacidades.

No en vano, son más de 1.500 las solicitudes que llegan al proyecto cada año, universitarios de todas las partes del mundo de los que un centenar serán los elegidos que deberán superar las pruebas finales y de paso “conocer a sus compañeros y entrar en rutina”. Conocer el día a día de Ruta Siete: despertarse a las siete de la mañana, cocinar con ingredientes que no requieran nevera y adaptarse a una rutina sin comodidades. Tras superar estas pruebas, 45 serán los finalistas del proyecto, estudiantes universitarios, en periodo de doctorado o en titulaciones de tercer grado.

Este verano la ruta la han emprendido universitarios de toda España junto a otros países como Brasil, Italia, Argentina o Bélgica. El requisito para los participantes extranjeros es saber español.

En esta convivencia “se aprovecha el talento de cada uno de los participantes”, especifica Isora. Ella misma vivió el proceso y asegura que “es la experiencia en la que más ha aprendido a nivel personal y profesional”. Así ha podido exponer en entrevistas de empresa habilidades como: “trabajo en equipo, resolución de



Ruta Siete: Un viaje transformador

Fotos: Manolo de la Hoz.

45 universitarios recorren el Archipiélago durante un mes y colaboran con cada municipio que les acoge en tareas sociales o medioambientales



M.J. LAHORA

conflictos, gestión del tiempo adaptabilidad, cambio, colaboración...”

También desarrollan herramientas de desarrollo personal como aumentar la capacidad de escucha entre un grupo de 45 personas “que no se conocen de nada y que van a convivir 35 días juntos”. Puede que se originen conflictos, pero “nunca ha habido una discusión, ni una pelea porque lo que intentamos es, a través de charlas y actividades y de la propia vivencia personal, dotarles de esas herramientas que les permitan resolver las situaciones de otra manera”.

Vanesa, una de las rutereras procedente de Gran Canaria, habla de este desarrollo personal. “Ruta Siete me aporta crecimiento personal y conocer a nueva gente con las mismas inquietudes y sobre todo aprender”. Ella conoció el programa a través de su universidad y también mediante anteriores rutereros que le metieron el gusanillo en el cuerpo. A pesar de que se trata de un nutrido grupo valora especialmente, en cuanto al trabajo en equipo, la organización y

la facilidad para alcanzar un acuerdo, por “la implicación de todos los compañeros”. Y asegura que “de ninguna manera” hubiera preferido cambiar esta aventura por otras vacaciones.

Adrián viene de Madrid y conoció el proyecto a través de un amigo que participó el año pasado. “Me contó todo el proyecto y vi que era para mí”. El hecho de enfrentarse a esta experiencia sin conocidos que le acompañen era también un requisito para él a fin de poder experimentar el espíritu Ruta Siete. “Quería venir solo, al fin y al cabo esta es una comunidad a la que quería conocer y si vienes con amigos acabas cerrándote más”. Valora la experiencia como “increíble”, así como a los nuevos compañeros y el trabajo que realizan. Asimismo, la posibilidad de servir de ejemplo a otros jóvenes. “Programas como este nos conciencian primero a nosotros y luego podemos transmitirlo al resto de gente de nuestro entorno”.

Francesco llegó desde Sicilia. Conoció el proyecto en Valencia du-

rante el año que pasó de Erasmus, donde aprendió español. Al igual que Adrián, fue a través de otro amigo que tuvo conocimiento del programa y su vivencia le encantó. Sobre los requisitos para el proyecto de selección recomienda a próximos solicitantes que “lo importante es ser uno mismo”. En cuanto a lo que le está aportando el proyecto destaca los valores: “Cada día me siento una persona mejor”. Además, asegura que ha superado sus expectativas. En cuanto a las oportunidades que ofrece este programa para el futuro profesional, recuerda que hoy las empresas buscan gente activa, dinámica y resalta las bondades del proyecto para conseguir un empleo.

Ruta Siete bien podría ser un ejemplo y referente para el colectivo juvenil que se encuentra falto de motivación y desalentado, aunque Isora no comparte la idea de que la juventud esté desmotivada, como regla general. “Cuando me dicen que los jóvenes de hoy prefieren irse de botellón, me fijo en los rutereros. Estos jóvenes no beben y hay muchos jóvenes que tienen como interés común contribuir a mejorar su entorno. Ellos tienen el chip medioambiental, el chip social... Sólo tenemos que ofrecerles oportunidades que les permitan activarlo. Es necesario que haya iniciativas en las que los jóvenes sean protagonistas”.

Ruta Siete es una comunidad por la que han pasado ya 320 personas y se han inscrito más de 8.000 y “con todos acabas teniendo una relación cercana. Esa parte es la bonita, la de continuar haciendo un seguimiento y que te cuenten que lo esta experiencia les ha aportado”, comenta con satisfacción Isora.



Fotos: Manolo de la Hoz.

El descanso del cocinero

Argelio Brito ha estado dieciocho años al frente del popular restaurante El Obrero, que ahora con la jubilación traspasa para dedicarse a dos grandes pasiones: la familia y viajar

M.J. LAHORA

TRAS UNA VIDA dedicada a la hostelería, ha llegado el momento del merecido descanso para el cocinero Argelio Brito, quien ha estado al frente del restaurante El Obrero desde hace 18 años. El establecimiento vino a suplir una carencia en un momento del boom de la construcción en el que el concepto de restauración se fundamentaba en muchos tenedores. Él quería ofrecer al colectivo de trabajadores que fue creciendo en torno a los proyectos de edificación un lugar donde degustar una cocina casera a buenos precios.

Sus inicios en la cocina se los debe a su tío Marcelino junto con el que comenzó su periplo por las mejores cocinas de la Isla, como la del Gran Hotel, que abrió junto a su tío. Más tarde el equipo se trasladó al Lancelot y después al Hotel Fariones. Hasta que en el año 2000 aceptan la propuesta de regentar El Obrero.

Durante todos estos años ha visto crecer la familia de su clientela. No sólo en asiduos a las especialidades de la casa, sino a los mismos hijos de sus primeros clientes, que entran ahora orgullosos con su propia familia al restaurante para transmitir esa experiencia. "Hemos visto crecer niños, verlos después con novia. Lo que ha mantenido a El Obrero con ese ambiente familiar que se ha transmitido de padres a hijos".

Esta familia ha ido creciendo al mismo ritmo que la fama de los bocadillos de El Obrero, siempre a gusto del cliente. Argelio destaca que una de las ventajas con las que ha contado es la importancia del "boca a boca" entre distintos grupos de obreros que le ha permitido ampliar la clientela incluso entre los trabajadores provenientes de otras Islas, porque "lo que siempre hemos tenido es que nuestro restaurante ha ido de boca en boca entre los trabajadores", cuando no existían herramientas tales como el tripadvi-

sor para recomendar un establecimiento gastronómico.

Así, son famosos sus potajes, paellas o el caldo de pescado de los sábados, y algún que otro jueves agasaja a su clientela con su sancocho, "pero el pescado se ha puesto por las nubes", comenta con una sonrisa.

También destaca el desarrollo de Arrecife durante todos estos años, con multinacionales que se han ido asentando frente a este tradicional restaurante. Ahí señala que siempre tiene que aclarar a los que desean dar las indicaciones del establecimiento que "El Obrero no es el restaurante que está frente a Ikea, sino que Ikea está frente a El Obrero. Nosotros hemos visto levantar ese establecimiento".

Ahora con la jubilación en ciernes, habla de los sacrificios que ha supuesto a nivel familiar este proyecto. Con unos horarios de trabajo que le obligan a abrir el bar a las cuatro de la mañana y del que no sale hasta la hora de cierre. "A mi mujer la veo solo los fines de semana, el domingo cuando cierro".

El 29 de septiembre será su último día en El Obrero, recién cumplidos los 65 años -nació el 12 septiembre de 1953- y "ahora me ha llegado la oportunidad de jubilarme y disfrutar de la familia, que se lo merece". Dice que uno de sus planes para la jubilación es viajar y "compensar a mi mujer por todos esos ratos que ha tenido que soportar".

La idea del traspaso parece que está cuajando. Ya han acudido algunas personas a interesarse e incluso una de sus empleadas con las que ha trabajado los últimos 16 años ha mostrado su intención de seguir con el negocio. "A ella le gustaría quedarse con el establecimiento y además con la confianza de que conoce a la clientela", pero es una decisión que debe valorar pausadamente. Recuerda que así fue como ha llegado a estar él mismo esos 18 años al frente del res-

taurante, en el que también trabajaba para los antiguos dueños y "lo cogimos en un traspaso", aunque es sabedor de las dificultades a las que se enfrentan los autónomos a día de hoy. Comenta también las posibilidades del estableci-

miento para los futuros emprendedores y que cada uno puede poner ahora a su gusto, como incluso ampliar la terraza o modificar los horarios. "Puede hacer muchas cosas para darle un aire fresco", concluye.

TRABAJAMOS PARA QUE SUS MASCOTAS TENGAN UNA VIDA MAS LARGA, FELIZ Y SALUDABLE

VETERINARIA

*Clinica veterinaria
Peluquería canina y felina
Tienda de alimentación,
juguetería y complementos*

que PERRO!! Más cerca de ti

TINAJO: PLAZA SAN ROQUE, 3 - TEL.: 655 865 108
TIAS: LIBERTAD, 59 - TEL.: 928 83 31 89 - 654 019 644
ARRECIFE: DOCTOR JUAN NEGRÍN, 34 - TEL.: 928 81 17 43 - 609 035 954

ARTESANÍA en movimiento

El artesano ebanista Manuel Perdomo aprovecha la jubilación para hacer lo que verdaderamente le apasiona. Trabaja la madera para darle vida a cada una de sus creaciones que giran en torno a un tema común, la rueda

APRENDIÓ DE su padre a trabajar la madera, aunque asegura que siente pasión por todos los oficios. “Desde mi niñez me crié en un ambiente en el que mi abuelo era albañil, mi tío zapatero, mi padre con carpintería y herrería donde se elaboraban los aperos de labranza. Desde niño tenía gran habilidad por las manualidades, hasta los juguetes me los fabricaba yo”. En la actualidad dispone de todos los útiles necesarios con los que podría montar talleres artesanos de zapatería, herrería y carpintería con la herramienta tradicional. “Es otro sueño que algún día me gustaría ver realizado”.

Sus últimos trabajos se vuelcan en una colección de bicicletas y carruajes, “porque desde siempre he sentido una gran pasión por la rueda”. Asegura que por necesidad se tuvo que encargar de hacer puertas y ventanas, pero “nunca me decían nada, me gustaba el tema de la ebanistería y por eso monté mi taller en la especialidad de torneado de madera” con la decisión de realizar trabajos más elaborados con los que pudiera desarrollar sus inquietudes artísticas cuando regresara a su pueblo natal de Haría tras pasar una temporada en Gran Canaria. Contaba ya con 28 años y realizó para otros carpinteros trabajos de pasamanos, escaleras, balcones. Los últimos ocho años los pasó de monitor enseñando el oficio a ocho jóvenes de la localidad en la Escuela Taller con los que restauró el museo sacro y a partir de ahí llegó el momento de la jubilación y con ella la posibilidad de dedicarse de lleno a su verdadera pasión que se refleja en su colección de bicicletas con las que le gusta pasearse por el pueblo. Porque todo lo que realiza tiene una utilidad. En su taller de Haría guarda también una colección de carretillas que ha sacado al patio para la ocasión, todas con su propia historia y origen como la que se usaba para transportar la sal, las que portaban el equipaje en los trenes, o el modelo empleado para enarenar las fincas, proveniente de un modelo que se empleaba en las fábricas de ladrillos de Argentina y que los emigrados trajeron hasta la Isla. También tiene su “capricho” inspirado en un modelo del muelle y que ahora le sirve para cargar las garrafas del supermercado



Fotos: Manolo de la Hoz.



M.J. LAHORA

y que se transforma para darle otros muchos usos.

En el garaje guarda un impresionante carruaje que es solo un adelanto del que vendrá después para once personas y del que ya puede enseñar las dos impresionantes ruedas traseras de gran tamaño. “Soñar es lo más barato que hay y tenía la ilusión de fabricar una rueda de grandes dimensiones”. Ahora continuará con el diseño de las delanteras.

También cuenta con juegos de bolas elaboradas con jatoba, cuando aún podía entrar en la Isla. Que nada tienen que ver con las sapelli o las de pasta con las que se juega ahora. Para otras creaciones trabaja con morera, sapelli, vitacola e incluso caoba, que son las que puede conseguir en la Isla.

Ha expuesto en El Aljibe en Haría, en el aeropuerto y en diversos espacios públicos donde le llaman para participar con su colección de bicicletas compuesta por siete unidades, todas ellas en perfecto funcionamiento. Ha recreado las tres primeras que se inventaron, como la “draisiana” de 1818 atribuida al inventor alemán Karl Drais sin pedales, o las

de estilo victoriano. El resto son más modernas y “que como dice la gente joven he tuneado”. Ahora trabaja en la realización de una completamente de madera, incluso el bastidor, de la que dice que le va a suponer un gran trabajo por las conexiones. Acompañan a estas creaciones unas patinetas de madera con las que también le gusta recorrer las calles de Haría, sobre todo los sábados coincidiendo con los mercados de artesanía, para los que gusta intercambiar bicicletas en sus paseos y dejarse fotografiar por los transeúntes.

Trabaja en varias piezas a la vez, sin prisas. No calcula el tiempo, afortunadamente está en un momento de la vida en el que por fin puede crear sus obras artísticas para él mismo, sin necesidad de encargos. “Estoy en una edad en la que quiero disfrutar de mi profesión y no voy a dejar que el dinero estropee esta ilusión”. “Hoy te puedes recrear y me da lástima ver a los de mi generación que han abandonado la profesión, porque usar las manos es crear y es extraordinario”. Siempre ha contado con el apoyo de la familia, incluso ha contado en casa con un buen aprendiz, su hijo Alberto que aunque ha estudiado Imagen y Sonido, ha sido el artífice de la restauración de la linterna del campanario de la iglesia de San Ginés o la fachada de la casa del párroco de Arrecife.

Entre sus próximos retos está la recreación de un coche clásico de los años 30, del que ya tiene las cinco ruedas, pensando en el detalle de la quinta de repuesto, los sillones y hasta los faros. No sólo da utilidad a sus creaciones, sino que aprovecha viejos utensilios y componentes de máquinas viejas para extraer parte

de sus elementos, como el rotor del motor de una lavadora para que las ruedas giren a la perfección. Del carruaje comenta, por ejemplo, que los bujes pertenecieron al primer camión que hubo en Haría hace más de cien años y que estaban en manos de un vecino al que no pudo convencer para que se los vendiera. Aunque su espera tuvo compensación y pasado el tiempo llegó el momento en el que quiso hacer un pasamanos de madera y ahí fue cuando pudo hacer su intercambio. “Salí ganando”, asegura. También muestra con orgullo otro detalle que decora el frontal del carro y que encontró en la pared de la herrería de su padre todo envejecido y que recuperó y pulió para poder contar que se trata del perfil de los escalones de una antigua embarcación. Los restos de madera también le permiten hacer sus esculturas. Todo se aprovecha en el taller de Manuel Perdomo. Comenta que nunca ha sido de libros y que ni siquiera realiza los diseños de sus creaciones que trabaja directamente, pero que no le ha hecho falta para recibir felicitaciones como la de aquel que le comentó tras ver sus piezas: “Esto no solo es artesanía, es dignificar el trabajo”.

En un vistazo rápido a su residencia de Haría se contempla esa pasión por el trabajo bien hecho, la madera decora toda la casa gobernada por una espléndida escalera con la que ascenderá a lo que en un futuro cercano será su salón privado de cine en el que quiere evocar los años de su juventud pasados en Las Palmas de Gran Canaria donde trabajó en el mantenimiento de una sala de cine por las mañanas para convertirse en operador de cine proyectando películas por las tardes.

1989
2018



XXX
FERIA DE ARTESANÍA
Lanzarote

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



CABILDO DE LANZAROTE



CULTURA LANZAROTE



FERIA DE ARTESANÍA
DE LANZAROTE
Mancha Blanca · Tinajo

bi²fera

1989 - 2018

Marta y Loli, madre e hija, son las nuevas integrantes del vivero cultural con una empresa que pretende fomentar la enseñanza y las actuaciones circenses



En las tres imágenes, espectáculo Aguaviva, un viaje por el fondo del mar (Coproducción de Guanire Artes Escénicas y la Asociación Guayota). Fotos: María Alonso.



MARTA NISTAL quería estudiar ciencias ambientales. Lo tenía clarísimo. Pero también había empezado a encontrar el gusto a los malabares y le había entrado el veneno de la actuación en los playbacks de La Caleta, así que un verano, con 17 años, se apuntó a un curso en la Escuela de Circo de Barcelona para aprender acrobacia y trapezio. Allí conoció a un argentino que le dijo: “Tú lo vas a dejar todo por el circo”. No le tomó en serio pero ahora se acuerda perfectamente de esa profecía pagana.

Porque fue así. Empezó la carrera que tenía previsto hacer, en Barcelona, y empezó a combinarla con estudios de teatro y de circo, y cuando tuvo que elegir, porque el día no daba más de sí, pensó que la Universidad siempre iba a estar ahí, porque se estudia con la cabeza, pero que las herramientas para el trapezio envejecen antes.

Estudió teatro, estudió circo, se fue a Burdeos a seguir estudiando y después a Ginebra. Aprendió clown, danza, acrobacias... Se convirtió en

SAÚL GARCÍA

artista. Cuando acabó, en 2012, se quedó a vivir en Ginebra y empezó a idear, ensayar y representar espectáculos. Seis años después, en abril de este año, volvió a Lanzarote con la idea de abrir un espacio para la enseñanza y el espectáculo. Se hizo socia de su madre, Loli Torres, y entre las dos alumbraron Guanire, que significa ganado suelto “o cabras locas”, dicen, en traducción libre. Son las nuevas integrantes del vivero cultural del Cabildo que gestiona la Cámara de Comercio en El Almacén. Aseguran que esto ayuda a “enfocar” la empresa, porque la burocracia “es mucho trabajo” y que también se hace un seguimiento a la empresa. Además, siempre sale alguna colaboración con las otras empresas que están alojadas. La biblioplaya es un proyecto de Mayte Pozo, otra de las empresas del vivero, y en ella Marta imparte un taller de clown.

Guanire ya ha realizado varias actuaciones y talleres en la Isla en estos meses. Colaboró en el festival Titiritías con un taller aéreo y acaba de actuar en el recinto ferial durante

A la derecha, Marta Nistal. Foto: Fanchon Bilbille.

las fiestas de San Ginés. Ahora tiene en marcha un espectáculo, coproducido con la asociación Guayota, basado en la vida marina, que se llama *Aguaviva, un viaje por el fondo del mar*. Ya lo han interpretado en varias ocasiones y parece que está gustando. “Veo caras que ya me las conozco porque algunos han ido a todas las actuaciones”, dice Marta, que en los próximos días va a participar en el Festival de Mujeres Payasas en el teatro Guiniguada de Las Palmas de Gran Canaria.

El circo no tiene mucha tradición en Lanzarote, “porque nadie la ha creado”, señala Marta, pero sí hay eventos como Malabharía que tiene una aceptación muy buena, aunque también les costó arrancar. No es algo extraño. En España hay pocas escuelas mientras que en Francia es una carrera y existen desde el bachillerato de circo hasta actividades extraescolares.

Los espectáculos de Guanire se adscriben a un circo moderno, distinto al tradicional de carpa, aunque Marta cree que el circo en sí mismo



Guanire: Circo de cerca y con alma



siempre es revolucionario, “siempre ha evolucionado y ha cambiado, siempre se reinventa”. Ella apuesta por un circo de cercanía, más pequeño, “donde se vea el alma del artista”, porque dice que hay grandes producciones en las que se diseña un espectáculo y está todo muy medido.

La empresa también programa espectáculos de otros artistas y labores de representación, pero su afán principal, ahora, está en encontrar el espacio donde poder impartir clases y ofrecer espectáculos de forma continuada. Y no está siendo fácil. Necesitan un espacio con un techo alto, para colocar el trapezio, que no sea tan caro como una nave y donde se permitan esos espectáculos, que no se permiten en suelo industrial.

“Lo único que me interesa es la música”

Paco González, ‘Metralla’, sigue tocando el saxo en bandas de música y en los setenta y ochenta perteneció a grupos locales como Alcántara, Semidán, Asoa o Siroco

A Francisco González Martín (Las Palmas de Gran Canaria, 1956) le dejó la polio, desde niño, un caminar complejo, una cojera. Como se movía menos que los demás, pasaba muchas horas encerrado en su habitación. Quizá por eso, dice, aprendió a tocar el timble con ocho o nueve años, después de un curso de tres meses que daban en lo que entonces se llamaba Educación y Descanso. Y más tarde aprendió de forma autodidacta a tocar la guitarra.

Legó a Lanzarote con su familia con 17 años y en Titerroy se convirtió en Paco Metralla. Dice que nunca ha vivido de la música pero que es lo único que le ha interesado en la vida. Nada más llegar a la Isla monta el grupo Alcántara, que cantaba canción protesta y música sudamericana. En el grupo también estaban José Juan Romero, Juan Sosa y José María Curbelo y hacían versiones de Atahualpa Yupanqui, Mercedes Sosa, Quilapayún o Los Calchakis, con canciones como *La muralla*, *Qué culpa tiene el tomate* o *Luz de amanecer* (el minero boliviano). Era lo que escuchaba en la radio en Las Palmas. En Lanzarote era difícil hacerse con un disco por entonces. “Sólo había cassettes y grababas de la radio”, dice.

Alcántara tocaba en festivales de canción o concursos de música que se organizaban en barrios y en pueblos, sobre todo en verano. En uno de esos festivales, en plena transición, subió alguien a decirle: “Cuidado con lo que cantas”. “Lo cantamos todo pero quitaron el sonido de los micros, así que fue a capella”, asegura.

Después de Alcántara vino Semidán. En esta ocasión, Paco ya con la guitarra eléctrica, con una que



Foto: Manolo de la Hoz.

se compró a plazos de mil pesetas al mes durante un año. Hacían versiones de pop español con Rafael Allí a la guitarra, Francisco Santana al bajo, Vicente López a la batería y todos a las voces. También tocaban en festivales e incluso dos veces en el Festival de la canción del cuartel, una de ellas en 1982. También tocaban en la discoteca Bambú, donde coincidieron con otros grupos como Rubicón o Papita rala. Luego,

otro giro: Asoa, “que era todo lo contrario”. También hacían versiones pero de Los Sírex, Los Brincos o Los Mustang, entre otros grupos. En Asoa estaban, además de Paco a la guitarra, Suso al bajo, Luis Jorge a la batería y Manolín el Piruleta a los teclados.

Dice Paco que antes había más grupos que ahora pero muchos menos medios. “Conectábamos dos instrumentos a un amplificador, y

Dice Paco que antes había más grupos que ahora pero muchos menos medios. “Conectábamos dos instrumentos a un amplificador, y en una ocasión me tuve que hacer un apaño para pegar el micro a la garganta”

en una ocasión me tuve que hacer un apaño para pegar el micro a la garganta”. Ya había tiendas de discos, o al menos estaba Sabina, en la calle Coronel Bens, “pero no teníamos dinero”, y había muchos conciertos en el parque Islas Canarias, además de los festivales que “tenían muchos seguidores, más que las misses” y entre concierto y concierto también salían espontáneos a tocar. Para Paco, esa es la mejor época, los años setenta y ochenta, “donde más actividad había y más sana; participaban grupos de todo tipo”.

El siguiente grupo fue Siroco, con música propia y letras prestadas. Ahí estaba Valiente, “que tenía una voz grave como Miguel Ríos” y también tocaba la guitarra. Santana tocaba el bajo y Miguel Ángel la batería. En esa misma época, Paco comienza a compatibilizar el rock con el folclore y se une a Chimisay, una agrupación folclórica que tocaba en ocasiones en Jameos, que llevaba Kiko Saavedra, con grupo de baile incluido y con solistas con Encarna Páez. Y en 1986, en la misma línea, graba con Acatife un disco aunque después no lo llaman más para seguir tocando.

Tras unos años de pausa, y ya pasados los cuarenta, da un giro y se pone a estudiar solfeo, porque hasta entonces tocaba de oído. Se pone a estudiar con un profesor, Ricardo Viña, y además del solfeo, aparca la guitarra y se pasa al saxofón. Primero tocó con la Banda de Tinajo pero tuvo que dejarlo porque había muchas escaleras hasta el lugar del ensayo y le costaba mucho subirlos. Desde hace cinco años toca con Acuarti, de Tías, con Javier Torres como director. “Somos poca gente pero muy compenetrada”.

SAÚL GARCÍA

¿Quieres trabajar en una gran cadena hotelera?



CURSO GRATUITO

<http://web.akacenter.es/2018-cursos/cursos2018agosto.html>

HIBISCUS HOTELS

Lanzarote te da la oportunidad

Elige tu itinerario formativo con compromiso de contratación y además de acreditarte, al finalizar podrás trabajar en hotel Lava Beach o en cualquiera de la cadena Hibiscus Hotels.

- ★ Operaciones básicas de Pisos en Alojamientos (camarero-a de pisos)
- ★ Operaciones básicas de Restaurante y Bar (ayudante de camarero-a)
- ★ Operaciones básicas de Cocina (ayudante de cocina)
- + Inglés y Alemán (complemento)



MINISTERIO DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL



SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL



Gobierno de Canarias
Servicio Canario de Empleo



Akacenter
CENTRO DE ESTUDIOS



Más información:
info@akacenter.com
928524613

El primer vinilo de la banda lanzaroteña verá la luz antes de que muera 2018: doce temas grabados en un contundente fin de semana de directo en los estudios Neptar, editados por Folc Records (Guadalupe Plata, Los Deltonos) y masterizados por el mismísimo Mike Mariconda. ¡Zas!



Foto: Adriel Perdomo.

El Rock'n'roll Desesperado DE INADAPTADOS

M.J. TABAR

LA DE JAVI, Carlos, Antonio y Buli es una de las bandas que más repercusión han tenido en Canarias y que más ha sonado en el mítico Diario Pop de Radio 3. Todo empezó por pura diversión en 1989. Dos pibes de Arrecife, Javi Fuentes y Carlos Brito, se entretienen escuchando rock clásico y punk. Javi había tocado el bajo en Fórmula Secreta (“tres acordes mal dados”) y Carlos no había cogido una guitarra en su vida. No importa: “Vamos a montar una banda”, dicen.

El batería Buli Panés se une al grupo y empiezan a ensayar en una bodeguita de la calle La Inés. Beben de grupos como The Cramps o Los Dalton. Al poco se suma Roberto Aparicio como vocalista y tocan por primera vez en el Lemon del Charco. Más que un concierto aquello sabe a descarga eléctrica. Tocaban “a lo bruto, a toda velocidad”. Su debut, potente y gamberro, deja al público con ganas de más.

Empiezan a tocar “donde sea a cambio de cervezas”. En bares de pescadores, en la Virasón... “Entonces no había tantas trabas para hacer conciertos como hay ahora. Avisábamos a los vecinos de que iba a haber concierto y que se acabaría a la una. Y no pasaba nada”, recuerda Car-

los. En la década de los 90 la música pop-rock colonizó la Isla. “O ese es el recuerdo que tenemos, siendo chavales de dieciocho años como éramos”, puntualiza Javi. Nacha Pop, Loquillo, Duncan Dhu... Las instituciones organizaban conciertos. Los colectivos organizaban conciertos. Los chavales de la Isla montaban bandas y daban conciertos.

El Hoyo del original Parque Islas Canarias era uno de los epicentros de aquella movida arrecifeña. “Tenía una vida que te cagas. Jardines, diseño, la mítica Chatarra de Manrique...”, recuerdan. “Aquello sí era Arrecife”, sentencia Javi. Allí tocaron varias veces, ataviados con sombreros de copa y ropa de sus madres. También participaron en un concurso organizado por la discoteca Nao. Como las bases del certamen les obligaban a entregar las letras a la organización antes de tocar, se vengaron declamando a Bukowski en la prueba de sonido y saliendo al escenario con esparadrapos en la boca y un setlist de temas instrumentales.

Grabaron su primera maqueta en la Casa de la Juventud. Sus temas (*Godzilla*, *Sacrificio*, *La venganza de los muertos...*) estaban llenos de referencias a las series B de terror y ciencia ficción. Con aquel primer trabajo consiguieron ser finalistas en el Certamen Pop Rock de Canarias y

Tocaban por primera vez en el Lemon del Charco. Más que un concierto aquello sabe a descarga eléctrica. Tocaban “a lo bruto, a toda velocidad”. Su debut deja al público con ganas de más



Foto: Adrián Perdomo.



Foto: Lola Castro.

compartir cartel con Guerrilla Urbana delante de un montón de personas.

Graban con el exbatería de Ozzy Osbourne y enamoran a Jesús Ordovás

En 1992 se quedan sin cantante, deciden hacer ellos mismos las voces y graban una segunda maqueta en los estudios arrecifeños Ana Lee, que dirige el exbatería de Ozzy Osbourne, Lee Kerslake. Mandan el trabajo a varios medios de comunicación, entre ellos, a Vicente Martín Abreu y Lola Atienza, creadores del programa *En Bandeja de Plata* y grandes divulgadores de la escena rockera canaria. El sonido y la actitud de Inadaptados gustan. Mucho.

El boca a boca empieza a funcionar en una época preinternet donde no hay Bandcamp, ni Myspace, ni Canarias Crea. A través de Lola aparecen en el programa *Enróllate* de TVE. Tocan en la cárcel de Tahíche y en un concierto contra la guerra de Bosnia, en Las Palmas. En 1994 llega para quedarse Antonio, el Fuzzo, un fan de la banda, y sólo dos años más tarde, la visita de Inadaptados al festival Underplátano acaba en la grabación de un EP en la bodega del batería de Soviet Love. El resultado se llama *Estado Salvaje*, lo edita el sello grancañario Ruin Records y tiene cuatro temas que llegan a oídos de Jesús Ordovás gracias a su amigo y colaborador Vicente Martín Abreu. Diario Pop se enamora de Inadaptados y empieza a pincharlos cada dos por tres. Su *Estado Salvaje* llega a ser la cabecera del programa. Les llaman “Los Cramps canarios”. Ordovás dice en una entrevista que su directo es “arrasador” y que si estuvieran girando por la Península “tendrían un éxito impresionante”.

Un año después son los teloneros de Siniestro Total en Arrecife y una tienda de discos, Bloody Mary, les llama para

proponerles la grabación de un disco compartido con la banda guipuzcoana Thee Teenagers, que sería editado por Safety Pin Records, el sello de Kike Turmix, un agitador del barrio madrileño de Malasaña. Inadaptados no paran de tocar y se meten al estudio para trabajar lo que puede ser su gran oportunidad para dar el salto a la Península y más allá. Graban once temas del tirón en un estudio de Tegui, pero cuando terminan deciden parar. “Nunca nos separamos, hicimos un parón. Pero más largo de lo que pensábamos”, explican. “Responsabilidades”, resume Buli. Era insostenible compaginar su vida en Lanzarote con la exigencia de los bolos.

En 2015 volvieron a reunirse por la misma razón de siempre: divertirse y comunicarse con acordes. “Nos llevamos muy bien y tenemos mucha confianza”, dice Antonio. Se nota en su sonido y en sus improvisaciones. Su regreso llenó el Callejón Liso. No cabía un alfiler. Telo nearon a Marky Ramone y a Brutalized Kids, ganaron el Tegui Music Showcase, fueron finalistas del Capital Sonora y tocaron en el Monkey Week de Sevilla y en el Arrecife en Vivo.

Casi treinta años después, han decidido cerrar el círculo y quitarse la espinita de aquel disco que nunca fue. Yotty Delgado, director de Los 80 pasan factura les ha ayudado en la producción de *Rock 'n' roll desesperado*, que se grabó en directo durante un fin de semana de agosto de 2017. Algo que pocas bandas son capaces de hacer. “El directo lo recoge todo: la espontaneidad del momento y los fallos, eso también es rocanrol”, dicen.

“Pasión de outsiders rockeros”

Antonio subraya el lujo que supone grabar en los estudios Neptar. “No sólo por tener a Ane Fernández, sino por las

instalaciones, el ambiente... todo”. Cuando recibieron el sí de Folc Records (Folc es el acrónimo de “friends of Los Chicos”, la banda madrileña), lo celebraron por todo lo alto. Folc edita trabajos de bandas que les encantan. Y ahora ellos son la referencia número 100 de esta discográfica underground que habla maravillas de Inadaptados. Entre otras cosas, dicen de ellos que “retuercen las bases del punk-

garaje y el R&B con pasión de outsiders rockeros” y que aprietan el fuzz “como auténticos desquiciados”.

Antes de que acabe 2018 saldrá a la venta *Rock 'n' roll desesperado*, masterizado por el rey del sonido crudo y natural, Mike Mariconda, un productor que ha trabajado con Rauch Hands, The Excitements y Raimundo Amador, entre otros. De los doce temas del disco, podremos escuchar tres nuevas canciones de estos Inadaptados del siglo XXI. ¿Más? Sí. La portada será obra del ilustrador valenciano Mik Baro, un reconocido artista del cartelismo rockero. Sólo queda mirar el calendario y esperar una fecha para el concierto de presentación.

En 2015 volvieron a reunirse por la misma razón de siempre: divertirse y comunicarse con acordes. “Nos llevamos muy bien y tenemos mucha confianza”

El Alquimista
Comercio Justo & Comercio Responsable

www.herbolarioalquimista.com | Alquimista Comercio Justo & Herbolario Alquimista

HERBOLARIO SUPERMERCADO BIOLÓGICO

ALIMENTACIÓN - SUPLEMENTOS - NUTRICIÓN CELULAR
PRODUCTOS SIN GLUTEN - VEGANOS - INTEGRALES
AGRICULTURA ECOLÓGICA - CUIDADOS DEL BEBÉ - COSMÉTICA E HIGIENE

Vuelve al cole con energía

OFERTAS EN NUESTRA TIENDA ON-LINE

C/ Góngora nº 56, bajo - Arrecife - Tel.: 928 80 17 16 | REPARTO A DOMICILIO
Lunes-Viernes: 9.00-14.00/16.00-20.00 h. - Sábados: 9.00-14.00 h.
CENTRO DE TERAPIAS | 646 406 478: Medicina integrativa - Homeopatía - Naturopatía
Acupuntura - Masajes - Osteopatía - Nutrición - Kinesioterapia - Liberación emocional - Técnicas holísticas

PATRICIO DOUCET culmina la carrera ciclista más dura del mundo



El argentino cubrió los 9.100 kilómetros de la Red Bull Trans-Siberian Extreme representando a Lanzarote

LOURDES BERMEJO

Patricio Doucet dice sentirse físicamente muy cansado (“debo

de haber perdido seis o siete kilos”), pero psicológicamente preparado para participar de nuevo el próximo año en la Red Bull Trans-Siberian Extreme. Se trata de la carrera ciclista más dura del mundo, que cubre un total de 9.100 kilómetros en 15 etapas y 25 días, siguiendo la ruta del legendario tren Transiberiano, entre Moscú y Vladivostok, lo que supone tres veces la distancia del Tour de Francia y el doble que la Race Across America.

Seis ciclistas de seis países participaron en la última edición de la carrera, en la que se impuso como ganador el alemán Pierre Bischoff. Casi todos los corredores eran profesionales, no así Patricio, que trabaja en labores de mantenimiento y reparación en Lanzarote, lo que le impide dedicar el tiempo de entrenamiento que requiere la preparación para este tipo de pruebas de larga distancia. “Intento arrancar kilómetros como sea cada día”, explica. “A veces me levanto a las cuatro y media para salir a entrenar. Sobre las ocho y media tengo que entrar a trabajar y, después, a las ocho de la tarde voy al gimnasio”. Los fines de semana cuenta con un compañero habitual para entrenar tiradas largas, el ciclista Miguel Ángel Perdomo, que suele partir a las cinco de la mañana. “Yo me uno a él sobre las ocho, cuando ya lleva unos 80 kilómetros recorridos. Después andamos juntos siete horas y yo sigo después

solo”, dice Patricio, que asegura no dormir más de cuatro o cinco horas al día. El corredor compitió por Lanzarote y fue el primer representante de España y de Argentina en esta prueba ciclista. “Llevé la bandera de la Isla porque pude participar gracias a los patrocinadores Turismo Lanzarote, European Sport Destinations, Vik Hotel San Antonio, Haría Extreme, Ayuntamiento de Haría y Tripasión”, cuenta Patricio, que espera poder competir el próximo año con un sponsor de bicicletas, “lo que supondrá un gran ahorro”. La inscripción en la Trans-Siberian Extreme supone un precio alto para un deportista no profesional como Patricio, quien, sin embargo, ha cautivado a la organización, que ha sufragado el cincuenta por ciento del importe “porque les hacía ilusión que participe”, dice. El ciclista cree que este interés se debe a su evolución en la prueba, ya que, aunque no logró alcanzar en ningún momento el grupo de cabeza, en las últimas etapas no sólo lo consiguió, sino que incluso llegó a ganar la penúltima etapa. “Creo que en este tipo de retos interesa un perfil como el mío”, asegura.

La carrera, de por sí llena de dificultades, fue para el competidor de Lanzarote doblemente accidentada por las contingencias vividas. “El reglamento permite llevar a una persona de confianza, que se denomina ‘amigo’ y viaja en el furgón de apoyo con

Aunque no logró alcanzar el grupo de cabeza en las primeras etapas, llegó a ganar la penúltima

“Llevé la bandera de Lanzarote porque pude participar gracias a los patrocinadores de la isla”

PROTECCION CIVIL
AYUNTAMIENTO DE YAIZA

HÁZTE VOLUNTARIO

CAPTACIÓN DE VOLUNTARIOS PARA PROTECCIÓN CIVIL

Para apuntarse pasar por las instalaciones del Ayuntamiento de Yaiza

INFÓRMATE **620 934 835**

Ayuntamiento de YAIZA
www.yaiza.es

el equipo, que es relevado cada cuatro horas. Es prácticamente imposible estar solo durante la carrera, pero, en mi caso, fui a pinchar justamente en uno de los cambios, y mi amigo, Armando Armellini, tuvo que avisar por radio para que vinieran a cambiar la rueda". En otra etapa, arrancó el cambio trasero, lo que le produjo tres horas de parada.

Pese a todo, su participación en la Trans-Siberiana ha ayudado a Patricio a conocer los trucos de resistencia para afrontar esta prueba extrema. "La primera vez que competí me alimentaba de geles, pero he comprobado que en ultradistancias es mucho más recomendable comer alimentos corrientes, sándwiches de pan blanco, fruta, coca-cola o frutos secos". También ha aprendido los tiempos de sueño ideales, que no pasan de quince o veinte minutos "porque a partir de los cuarenta minutos el cuerpo entra en relajación y es mucho más difícil activarse", dice. Las temperaturas extremas y cambiantes son otro factor contra el que hay que luchar en esta prueba, que atraviesa varios husos horarios. "Empiezas el día con calor y a cierta hora de la noche ya llegas a cinco e incluso cero grados. Lo que mata es el frío y el sueño. Así que hay que parar a dormir, pero cuidando de ponerse ropa seca porque la vuelta



a la carrera, con la humedad, también condiciona negativamente", indica Patricio.

Con este aprendizaje (y, si hay suerte, sponsor de bicicleta), el corredor afincado en Lanzarote espera "si no llegar a tocar pódium, al menos sí hacer un buen papel, acabando la carrera" el próximo año. De momento, ese reto ya está conseguido en la última edición de una prueba ideada por dos jóvenes, que pro-

pusieron al impulsor de la Red Bull Trans-Siberian Extreme, Paul Bruck, una inaudita carrera ciclista paralela a la vía del Transiberiano, primero 'non stop' (sin paradas), después sin hora de corte y, desde el pasado año, con límite de horario.

El propio Bruck definió esta cuarta edición como "la mejor carrera de escenario ultra-ciclista en el mundo" y su "proyecto de vida"; y resaltó la perfecta or-



Doucet fue el primer atleta en completar siete distancias Ironman seguidas en siete días en cada una de las siete Islas Canarias, hace tres años

ganización rusa, un país que se ha volcado con la prueba, "desde los ministerios de deporte y asuntos internos, la Policía en todo el país, alcaldes y administración regional, el comité olímpico ruso, la federación rusa de bicicleta, clubes locales y hasta la prensa local de los núcleos por los que discurrió la carrera".

Doucet ya está curtido en pruebas extremas y de hecho fue el primer atleta en completar

siete distancias Ironman seguidas en siete días en cada una de las siete islas canarias, hace tres años. Para incluir a La Graciosa, cruzó el Río a nado, hizo veinte kilómetros en bici y corrió cinco kilómetros en la Octava Isla. El pasado verano también realizó 17 distancias Ironman en 17 días, uno en cada comunidad autónoma española, retos ambos que nadie ha podido completar anteriormente.

[EDUCACIÓN]

Tocoyma: jugar a aprender música

La Escuela de Música de Toñín Corujo abre la matrícula de este curso para alumnos de todas las edades desde los tres años

En Tocoyma, la Escuela de Música de Toñín Corujo y María Valido, el curso siempre termina con un concierto en el que los alumnos se suben al escenario para mostrar una parte de lo que han aprendido. El año pasado, cuando Jorge Cabrera bajó del escenario, dijo que se lo había pensado mejor y que no iba a hacer la carrera que tenía pensado hacer, sino que iba a seguir estudiando música. Había entrado en la Escuela con tres años, como tantos otros niños y niñas que comienzan con esa edad. Primero trabajan el tiempo, interiorizan el ritmo y asimilan conceptos musicales. "Los niños vienen aquí a jugar, en principio es un juego -dicen en la Escuela- se les introduce información sin que se den cuenta, luego ya se les exige un poco más".



No es la forma más tradicional de aprender música pero funciona. Después van tomando contacto con todos los instrumentos que tienen a su alcance en la Escuela, de forma libre. Luego pasan por el timble, que les permite trabajar la psicomotricidad de los dedos y más tarde, en función de su grado de madurez, pueden seguir acudiendo a

clases en grupo u optar por una clase individual con otro instrumento. Tienen donde elegir. En la Escuela hay diez profesores que imparten canto, coro, batería, percusión, cajón flamenco, piano, guitarra (tanto acústica como eléctrica), bajo, timble, informática musical, combo o solfeo. El año pasado se incorporó la musicoterapia, una disciplina

que tiene un objetivo terapéutico tanto físico como mental y emocional y cuya enseñanza se adapta a las características del alumno.

El año pasado, en la Escuela estudiaban unos 190 alumnos de todas las edades, ya que se puede empezar a cualquier edad y optar por aprender directamente o perfeccionar el aprendizaje de

un instrumento. Tocoyma también gestiona la Escuela Municipal de Música de Haría con otros noventa alumnos más. Este año, además del concierto de Navidad y el de fin de curso, los alumnos se subirán al escenario de Arrecife en Vivo el 21 de septiembre con su repertorio más rockero.



Roberto Arrocha, acento lanzaroteño en el Sevilla FC

El lanzaroteño ha calado hondo en el club sevillista y sus aficionados

DICE EL TANGO que “20 años no es nada”, pero el protagonista de este mes ha tenido tiempo en esos 20 años para acabar las carreras de Magisterio y de Periodismo en La Laguna, hacer las prácticas en la BBC de Londres, donde se enamoró de una gaditana que hoy es su mujer, hacer prácticas en el ABC en Sevilla, quedarse como fijo en la plantilla del medio, ser profesor en la Universidad Loyola Andalucía, escribir la biografía de Monchi y comandar el programa ‘A Balón Parado’ en el canal de televisión del Sevilla FC.

“Antes el periodismo era más de reposo, ahora con internet y con la instantaneidad le tienes que dedicar una parte importante a contrastar lo que es verdad y lo que no”, recuerda Roberto Arrocha con cierta añoranza por ese periodismo pausado y donde se hacían cosas muy diferentes a las actuales. Ese trabajo de investigación, de imaginación y de sentimiento tiene su lugar, ‘A Balón Parado’. Todos los martes a las 21.30 y durante una hora, el lanzaroteño Roberto Arrocha se encarga de dar una vuelta de tuerca a lo que es un programa de deporte.



“Cuando empezamos el programa no era tan humano”, recuerda Roberto de esos orígenes, hace ya ocho temporadas. “Ahora muchos terminan llorando, hasta el punto de que llegan con gafas de sol”, destaca. Después de 270 programas, “es una referencia con mucha expectación porque los aficionados conocen de verdad al jugador y muchos se llevan sorpresas, porque los

jugadores son más humanos de lo que los aficionados creen”, cuenta sobre el programa que tiene como primera piedra un pensamiento de un futbolista, David Castedo.

“Entrevistaba al lateral David Castedo y le dije que siempre respondía lo mismo”, recuerda el periodista. “Él me respondió que eso era porque siempre preguntábamos lo mismo, y se me

quedó”. Ahí empezó a fraguarse en su cabeza la idea de algo diferente. “Ahora sacamos la historia humana de los jugadores, con videos de cuando eran pequeños, declaraciones de los padres, amigos...”. Un programa que tiene un lema: “No entrevistamos futbolistas, conocemos personas”.

El programa caló, pese a la dificultad para conseguir todo el material. El trabajo que lleva detrás es arduo y siempre preparan dos programas por delante del de emisión para no verse sorprendidos. Roberto cuenta el secreto del espacio: “La producción es la clave y los propios jugadores, y sus mujeres, son los cómplices para ofrecer teléfonos, anécdotas, preguntas... en el vestuario los jugadores comentan el programa y algunos me mandan mensajes para ver cuándo les toca”.

Durante una hora jugadores, entrenadores o directivos hablan de sus cosas, de su vida, de sus orígenes. “He llegado a preguntarle a algún jugador qué ha cenado, a Lenglet le traje a su profesora de español y nos reímos un rato, a alguno le hemos traído a familiares, a otros los he dejado solos hablando y me he ido a realización para ver cómo se desenvuelven”.

Ocho temporadas de programa

“Roque Mesa estuvo en el programa en un momento donde no tenía muchos minutos y le dije que si renovaba por el Sevilla le invitaría y haría el programa con bigote... ya me ha

preguntado por Twitter cómo iba el tema del bigote”, dice entre risas. “Otra muy divertida fue la vida con Nzonzi que es un excelente jugador y también con ‘la Play’ pero lo reté y le iba ganando... al final se picó y consiguió empatar”.

Durante su carrera profesional en la ciudad hispalense y ligado al Sevilla FC hay un momento que le marcó, el fallecimiento de Antonio Puerta. “Hice mucha amistad con él porque venía con asiduidad a ‘90 minutos’, un programa de televisión que tuve en el grupo Vocento”, recuerda el lanzaroteño. “Antonio siempre me decía: Roberto, cuando te quedes sin invitados, llámame. Tras marcar un gol al Athletic de Bilbao lo celebró meciendo los brazos y le pregunté por la celebración antes de que el hijo naciera y me dijo ‘¿y si no le puedo dedicar nunca un gol?... nunca se lo pudo dedicar”.

“Esta fechas son un estrés, con mucho movimiento, pero la forma de vivir el derbi es bonito porque desde que falleció Antonio Puerta las aficiones han tomado conciencia, se llevan con mucha tranquilidad y, sobre todo, con mucha guasa”, cuenta.

Aficionado a la UD Lanzarote

Pese a sus años viviendo el día a día del Sevilla FC nunca se ha escondido en decir que es de la UD Lanzarote, incluso a los jugadores del equipo de Nervión. “Una vez Luis Fabiano me preguntó en el programa que cómo había quedado el Lanzarote y yo me inventé un resultado”, recuerda Roberto Arrocha añorando que “me pilló y dijo en antena el resultado real, 2-3”.

Respecto al equipo rojillo opina que “por afición, por cultura deportiva, y por la isla, tiene que estar en Segunda B o Segunda A” y que “deberían unirse instituciones y empresas para hacer un proyecto a cinco años y buscar el ascenso”, aspillando que “tiene que salir del hoyo de la Tercera División”. Roberto Arrocha ha enganchado al corazón del sevillista con un acento entremezclado entre andaluz y canario, tirando de profesionalidad y cariño, haciendo algo que le gusta. ‘A Balón Parado’ se puede ver en directo en la web del Sevilla FC, en la aplicación móvil que ha sacado el club o por Vodafone Televisión. Mientras el club sigue trabajando, él sigue metido en la vorágine del día a día y pensando cómo sorprender a su próximo invitado.



Maestro DIABY Vidente

✓ Curandero

✓ Vuelta inmediata de persona amada

✓ Negocio

✓ Enfermedad

✓ Solución de problemas

✓ Mal de ojo

✓ Trabajo

✓ Impotencia sexual

Con un don hereditario, posee un poder sorprendente, con su experiencia, seriedad, poder y rapidez demostrado en todos los ámbitos para ayudarles en todos sus problemas amorosos incluso en situaciones desesperadas.

Posee un gran poder a distancia, provoca, atrae y refuerza los sentimientos; en resumen, todo tipo de artes ocultas, ver a sus enemigos de rodillas, mejorar su situación social y financiera, desintegra a los demonios del infierno.

Gracias a mi asombroso poder secreto, hombres y mujeres estarán a tus pies.

Tengo a los espíritus mágicos más rápidos y poderosos que existen.

Llama y la suerte te sonreirá.

Resultados en 4 días 100% garantizados, inmediatos al 100%.

De 8.00 a 21.00 horas. Gracias.

CONSULTA EN LANZAROTE: Tel.: 647 033 247



7 SEPT
LECTURA
DRAKULAZA

RELATOS DE DÉVORA VENTURA
LA PECULIARIDAD QUE UNE NOMBRE Y OFICIO
Organiza: Cabildo de Lanzarote
Colabora: Asociación Cultural "Letras Solidarias"
Viernes 7 de septiembre a las 20.30 h
CIC EL ALMACÉN



8 SEPT
MÚSICA

CHANO GIL Y SERGIO ALONSO
CICLO CLASS_1K LANZAROTE
Organiza: Fundación Nino Díaz. Colaboran: Cabildo de Lanzarote, Ayuntamiento de Tías, Ayuntamiento de Tegüise y Gobierno de Canarias
Sábado 8 de septiembre a las 21 h
CONVENTO DE SANTO DOMINGO (TEGÜISE)



80º ENCUENTRO FOLCLÓRICO
NANINO DÍAZ CUTILLAS

ENCUENTRO FOLCLÓRICO
NANINO DÍAZ CUTILLAS
Viernes 14 de septiembre a las 21 h
MANCHA BLANCA (TINAJO)



ARRECIFE EN VIVO
21 y 28 de septiembre y 5 y 11 de octubre
Patrocina: Ayuntamiento de Arrecife
Más información
www.arrecifeenvivo.com



HASTA 22 SEP
EXPOSICIÓN

CONJUCIONES
CARLOS MATAALLANA
Hasta el 22 de septiembre
Organiza: Cabildo de Lanzarote
Colabora: Gobierno de Canarias
CIC EL ALMACÉN



30 SEPT
MÚSICA

ORQUESTA DE JAZZ DEL ATLÁNTICO
Domingo 30 de septiembre a las 18.30 h
Organiza: Ayuntamiento de San Bartolomé
Colabora: Cabildo de Lanzarote y Gobierno de Canarias
AVENIDA PLAYA HONDA



1 OCT
TEATRO CLÁSICO

LUCRECIA O ROMA LIBRE
Lunes 1 de octubre a las 20.30 h
Organiza: Área de Cultura y Oficina de la Reserva de la Biosfera del Cabildo de Lanzarote
TEATRO EL SALINERO



2 OCT
FLAMENCO

Fotografía: David Ruano

ÓYEME CON LOS OJOS
MARÍA PAGÉS
DRAMATURGIA Y TEXTOS: EL ARBI EL HARTI
Martes 2 de octubre a las 20.30h
Organiza: Área de cultura del Cabildo de Lanzarote
Colabora: CACT Lanzarote
AUDITORIO JAMEOS DEL AGUA



15 Festival de
MÚSICA VISUAL
Lanzarote 2018
www.festivaldemusicavisualdelanzarote.com

15 FESTIVAL DE MÚSICA VISUAL LANZAROTE 2018
Del 6 al 20 de octubre
Organiza: Cabildo de Lanzarote
Colaboran: Promotur Islas Canarias, Turismo Lanzarote, CACT Lanzarote y Ayuntamiento de Tegüise
Más información
www.festivaldemusicavisualdelanzarote.com



La experiencia Esencia

El proyecto capitaneado por el chef David Pérez y la jefa de Sala, Lucía Fernández, apuesta por la experimentación y la innovación para ofrecer una explosión de sabores

EL PROYECTO Esencia nace en abril de 2015 comandado desde la Sala por Lucía Fernández Pastor y desde los fogones por David Pérez Ruiz. Se han incorporado Aitor Gómez, Omar Fernández y Soraya Hernández. Un equipo con el que buscan transmitir la “experiencia Esencia”, una explosión de sabores fundamentada “en el buen trato al mejor producto local y foráneo” en un ambiente embriagador como es el edificio de La Tegala en Mácher para que “el cliente se sienta único”, señalan los artífices de esta iniciativa con la que están continuamente experimentando.

Después de empezar en el Hotel Meliá Salinas y seguir en Nazaret, Esencia comienza en abril de 2018 su vinculación a este edificio único en la Isla como es La Tegala de Mácher. Comentan que fueron los mismos dueños de La Tegala quienes insistieron en que debía ser el equipo Esencia el que volviera a dar vida a este “verdadero templo de la gastronomía”. “Una apuesta segura” en la que conjugar su forma de entender el servicio y la cocina.

“Oportunidad planteada como un ilusionante reto” para este equipo joven que vive con pasión la gastronomía y con muchas ganas de aprender y seguir creciendo. Sobre todo queriendo “sorprender” a sus comensales, haciendo que su paso por el restaurante sean unos momentos de disfrute “únicos y agradables”.

En la cocina están David y Aitor, chefs procedentes de las mejores cocinas de Bilbao, les acompaña Omar que aunque de origen asturiano ha vivido siempre en la Isla. David proviene del grupo de Martín Berasategui, trabajó en el distinguido restaurante Mugaritz y en Lanzarote decidió emprender un nuevo reto: el proyecto Esencia. “Porque creemos que en Lanzarote sigue haciendo fal-



ta este tipo de iniciativas en las que se da valor a la gastronomía”.

Su filosofía es el buen trato del producto y un servicio de calidad. También se cuida con esmero la bodega, que cuenta con 250 referencias de vino que reposan plácidamente en una estancia de La Tegala reconvertida de un antiguo aljibe y que también ofrecen a sus clientes para celebración de pequeños eventos privados.

En su carta cuenta con platos que se mantienen desde que abriese el restaurante, como la milloja de cherne o los chipirones, pero el concepto Esencia es la creación culinaria, experimentar para seguir desarrollando su pasión por la gastronomía y ofrecer constantes novedades a los comensales. A través de

los menús degustación despiertan el interés de una clientela fiel que deja sorprenderse.

Añade Lucía la importancia también de que sea el propio cliente quien elija cómo desea vivir la experiencia Esencia, de manera que pueden desarrollar su propio menú. “Les asesoramos, marcándoles una serie de pautas, pero son ellos al final quienes toman sus propias decisiones”. La jefa de Sala destaca la cercanía, el trato directo con los clientes y el asesoramiento entre los principales baluartes del servicio de este restaurante. En los años de experiencia en la Isla asegura que el cliente ha evolucionado también al paso de la cocina de vanguardia y “ha perdido el miedo a probar cosas nuevas, se deja asesorar y está recibiendo la alta

gastronomía con gusto y sabiendo valorarla”.

En cocina, David y Aitor siguen investigando para sorprender a estos comensales con las técnicas más vanguardistas, potenciando el sabor de la cocina tradicional con un gran producto local pero “transformado”, destacan. También desean acabar con mitos como el “de restaurante de plato grande y comida pequeña”. El sueño de Esencia es ser “una casa de comidas donde disfrutar de la experiencia gastronómica con el mejor servicio”.

Cuentan ya con reservas cerradas hasta diciembre y recomiendan realizarlas a través de su página web, donde se guía al cliente sobre los mejores horarios para vivir la experiencia Esencia.

MI MASCOTA
 Accesorios - Alimentación
 Peluquería canina
 SERVICIO A DOMICILIO

MI MASCOTA

HORARIO
 De lunes a viernes:
 09:30-13:30 h / 16:30-19:45 h.
 Sábados: 09:30-13:30 h.

C/ Islote de Hilario, 8 - Tías - Tels.: 675 647 372 - 928 94 47 67

vualá
 kids shoes

Calzado Infantil y Juvenil

Te ofrecemos las **ÚLTIMAS TENDENCIAS** en calzado infantil sin olvidarnos de la **CALIDAD**

¡Abrimos al mediodía! Tallas desde la 16 hasta la 41
 Plaza de la Constitución, 6 · Arrecife · Lanzarote T. 928 839 600
 Lunes - Viernes 10:00 - 20:30 h. / Sábados 10:00 - 14:00 h.

Síguenos en Redes Sociales



Tomás Morales...

que nació en Playa Blanca cuando no existía

Tomás Morales Umpiérrez (1930) nació en Playa Blanca "cuando Playa Blanca no existía". "Solo era Papagayo y Berrugo, no Playa Blanca". Pero él nació allí, en una choza de pescadores, porque su abuelo materno había cruzado desde Corralejo para dedicarse a la pesca. A la única escuela que acudió fue al Faro de Pechiguera donde a él y al resto de los niños del lugar les enseñaron a leer don Luis el torrero y su mujer, doña Luisa, que eran de Segovia. "Yo era el más chico", dice. Tenía siete años y vivió allí hasta los trece. "Allí no había vida", asegura, pero recuerda que nunca tuvo piojos hasta que llegó a Arrecife.

Como ha pasado más de media vida embarcado, habla de barcos y de puertos y presume de haber nacido en el primer puerto de la Isla "porque Juan de Bethencourt entró por allí porque había agua". Había siete pozos, tres en Papagayo, dos en el Castillo y uno en Playa Mujeres. "Hoy hay seis porque uno, el de Los Tanqueros, lo destruyó Marina Rubicón", dice. Y siguiendo con los puertos, dice que estuvo trabajando con Ruperto González Negrín tensando el cable para sondar y hacer el muelle de Los Mármoles y que la dársena natural donde está el Telamón se desperdició "por cuestiones políticas", para hacer el muelle, porque el suelo era de Tegui y no de Arrecife.

"Playa Blanca es tierra de nadie", asegura, y dice que es mentira lo que se cuenta porque no se sabe quién se instaló allí primero, si los Morales, los Cerdeña o los Caraballo. Y añade: "Es tierra de nadie pero después de que llegaron notarios y el registro, todos tienen parcela" y se pregunta con ironía si se lo compraron

Tiene una gran memoria para los barcos, para los puertos, para las tierras y para los nombres. Vivió en una choza de pescadores hasta los 13 años en Playa Blanca



Foto: Manolo de la Hoz.

a los guanches. Y se responde: "Lo cogieron, sí, pero no lo compraron".

Tomás también habla mucho de agua, salada y dulce. Dice que en 1946, "si no es por los pozos de Haría y de Papagayo no escapamos". Y recuerda todos los buques que traían agua, durante años, desde Las Palmas hasta la isla, que se bombeaba hasta las maretas, y que luego iban a Cabo Juby y a Villa Cisneros. Llegó a haber cuatro: el Condecister, y tres de la Armada. Uno de ellos, el Buque Aljibe A-2 lo recuerda bien porque hizo ahí el servicio militar. En la cartera lleva dos fotos plastificadas y una reseña del barco. "Estuve dos años de fogonero", asegura. Después se hizo mecánico y estuvo embarcado, entre otros en el Viola, el Agaete y el

Grosa. La primera vez que estuvo cinco meses seguidos sin pisar tierra, cuando bajó, todavía notaba el vaivén. También pasó nueve meses en Mauritania y llegó hasta Nigeria con un mercante. Y mucho más tarde, en 1977, con una carga militar, encalló en Tarfaya con el Puerto Azpiroz, del País Vasco y estuvo "detenido" cincuenta días.

Pero no todo fue mar. También habla de tierra y de tierras. Dice que su padre hizo la primera casa que hubo en El Reducto cuando Arrecife "era una isla" porque el mar cruzaba desde esa playa hasta la calle Cienfuegos. Recuerda que, donde hoy está el edificio Barambio había una fábrica de sardinas y donde está el Hotel Miramar, una casa de comidas donde se comía

por un céntimo después de la Guerra. Y enfrente, pasado el puente, recuerda que se trasladaron los cañones de la Batería del Río para instalarlos en el Castillo de San Gabriel y que en la maniobra murió aplastado un capitán del Ejército. Dice que "había mucho atraso" porque llegaba el azúcar el martes y el viernes ya no quedaba azúcar, y porque la primera pista del aeropuerto, de tierra, se hizo con un camello. Y también recuerda cómo algunos se hicieron con terrenos ganados al mar y que a su padre, Felipe Morales, lo mandaron venir desde África para hacer de testigo... Y aunque habla de barcos, de puertos, de agua y de tierra, en alguna ocasión mira de soslayo, sonríe y dice: "No me haga hablar..."

cellulem block
BELLEZZA

CB ARRECIFE
C/FIGUEROA, 6
928 811593

CB PLAYA HONDA
C/BAJAMAR, 50
928 823285

HORARIO:
Lunes a Viernes
de 9:00 a 20:00
Sábados
de 9:00 a 14:00

CELLULEM BLOCK PRESENTA: ¡EL FRÍO QUE ADELGAZA!

FLANCOS **ABDOMEN** **GLÚTEOS** **MUSLOS**

¡Llega a nuestros centros **CRIOCUUM!**, el innovador equipo que utiliza la **CRIO-LIPORREDUCCIÓN**, un procedimiento **NO INVASIVO** que aísla y enfría de forma selectiva los depósitos de grasa para ser eliminados de **MANERA PERMANENTE Y SEGURA!**

REDUCCIÓN DE LA GRASA hasta en un **45%**

CB Criocuum	CB Criocuum PLUS	CB Criocuum PREMIUM
1 Sesión de Criocuum 4 Inbody 6 Presoterapias 20 Sesiones de plataforma selenia	1 Sesión de Criocuum 4 Inbody 6 Presoterapias 4 Dermosucciones 4 Radiofrecuencias 20 Sesiones de plataforma selenia	3 Sesiones de Criocuum 12 Inbody 18 Presoterapias 60 Sesiones de plataforma selenia
150€ + 7% IGIC	290€ + 7% IGIC	360€ + 7% IGIC

HOGAR & COMPLEMENTOS

HOUSE

Todo lo que puedas necesitar
para tu hogar



MENAJE



DECORACIÓN



ARTÍCULOS DE VIAJE



ELECTRODOMÉSTICOS

C.C. ARGANA CENTRO: C/ Dr. Juan Negrín, 232. 35500. Arrecife. Tel: 928 59 70 15.
Horario de lunes a sábado, de 9:00 a 21:00.

C.C. DEILAND: C/ Chimidas, 20. 35509. Playa Honda. Tel: 928 820 409 Ext. 7.
Horario de lunes a sábado, de 10:00 a 22:00. Domingos y festivos de 11:00 a 21:00.