



MEDIO AMBIENTE 41
El arte de Melina:
plástico que se
convierte en joyas

ANÁLISIS 44
Los museos que
terminaron en
cadáveres culturales

ENTREVISTA 50
Antonio Lorenzo:
"En Arrecife hay cosas
que son eternas"



La segunda ola de coronavirus golpea a la Isla y castiga al turismo

Septiembre arranca con otro cierre de hoteles y el verano deja un 80% menos de extranjeros

SUPLEMENTO | La pujante gastronomía, incentivo para una escapada a Fuerteventura

[Págs. 23-34]

ACTUALIDAD

La COVID amenaza con cerrar los colegios de Lanzarote

Armas: "La escuela es un lugar seguro, pero hay que tener en cuenta los contagios"

[Pág. 8]

ECONOMÍA

La crisis se agudiza con la destrucción de más de 1.400 negocios

[Pág. 22]



Foto: Adriel Perdomo.

ASÍ TRABAJA EL EQUIPO ANTI-COVID

Los sanitarios libran una batalla para frenar los casos en Lanzarote

[Págs. 2-7]

LA GRACIOSA 11

El Gobierno frena proyectos en el entorno de Las Conchas

URBANISMO 12

Transición Ecológica considera nula una autorización al Fariones

AGRICULTURA 18

Vida más allá de la malvasía: el sector potencia nuevos vinos

ENTREVISTA 36

Villalba: "Si no hay acuerdo por la Cueva, pleitearemos"

SOCIEDAD 38

Los inmigrantes se movilizan frente a problemas comunes

Grado Superior en
**Administración
y Finanzas**

- Titulación OFICIAL
- Metodología: Semi-Presencial
- Profesores Expertos

DESCUENTO DEL 15%

Infórmate:
928 52 46 13



¡Aprueba con éxito!

**Oposiciones a cuerpos
y fuerzas de seguridad
del estado**

- 3 días a la semana
- **Matrícula + Materiales incluidos**
- Guardia Civil, Policía Nacional, Policía Autonómica y Local
- Más de 4.000 plazas

Infórmate ahora:
928 52 46 13





Profesionales procesan muestras en una de las salas habilitadas en el Hospital. Fotos: Adriel Perdomo.

Así trabaja el equipo anti-COVID de Lanzarote, en primera línea en la batalla

En la Isla ya hay más de un centenar de profesionales de la Sanidad, que ejercen casi de detectives, dedicados a tratar de frenar la expansión del coronavirus, que en el último mes se ha disparado

M. RIVEIRO

Viernes, once de la mañana. En las salas habilitadas en el Hospital Doctor José Molina Orosa para el equipo anti-COVID de Lanzarote, que ha ido aumentando a medida que se ha disparado el número de casos de coronavirus en la segunda ola, no hay signo de relajación. Ni fines de semana. Todos los días, desde las ocho de la mañana hasta al menos las nueve de la noche, se hace un seguimiento de los casos positivos que tienen que estar en aislamiento en sus casas, se rastrean los contactos estrechos de los nuevos contagios y se trata de cortar la cadena de transmisión de un virus que, desde el inicio de la pandemia y hasta el comienzo de septiembre, ha afectado a más de 600 personas, según las cifras oficiales, ha provocado la hospitalización de decenas de pacientes y se ha cobrado siete vidas en la Isla.

El proceso arranca con la toma de muestras. En el Molina Orosa se ha establecido su recogida sin

ni siquiera tener que bajar del coche y se ha decidido habilitar otro espacio similar (bautizado como COVID-Auto) en las inmediaciones de la sede del Cabildo, en el recinto ferial. También hay profesionales sanitarios que se desplazan para tomar muestras a domicilio. Cuando estalló la pandemia de coronavirus, en marzo, la capacidad de análisis era limitada y se hacían unas 30 o 40 pruebas al día. Había jornadas en las que se tenían que enviar a hospitales de Gran Canaria y Tenerife y los resultados se demoraban. Ahora hay equipos técnicos que permitirían efectuar diariamente hasta 1.000 pruebas PCR (Reacción en Cadena de Polimerasa, por sus siglas en inglés), pero para llegar hasta esa cifra harían falta más recursos humanos especializados. No obstante, se están haciendo entre 300 y 400 por jornada, algo impensable hace unos meses. Y, entre personal del Hospital Molina Orosa y de los centros de salud, hay más de un centenar de profesionales en Lanzarote dedicados a luchar de

manera específica contra la COVID. “Se está reforzando el equipo cada semana y, como sigamos así, nos quedaremos cortos”, subraya la enfermera Yanira Alonso, del grupo de rastreadores.

“Todas las mañanas recibimos un listado del laboratorio con el resultado de las pruebas PCR realizadas el día anterior”, explica Aniuska Sutil, directora médica de Atención Primaria en Lanzarote. “Esos resultados los analizan los médicos del equipo COVID y a los positivos se les informa inmediatamente de los resultados, se les indican las pautas del aislamiento domiciliario, las medidas higiénicas y sanitarias que deben de cumplir y se les incorpora a la agenda de seguimiento”. Comienza en ese momento el desafío de localizar a sus contactos estrechos, que son aquellas personas con las que el contagiado ha estado más de 15 minutos, durante las 48 horas anteriores, especialmente sin medidas de prevención, como la mascarilla, y a menos de metro y medio de distancia. Así lo establece el pro-

cedo, pero en el ámbito sanitario también hay quien considera corto ese periodo de tiempo. “Una persona contagiada puede generar unos cinco contactos estrechos de media, aunque hemos tenido algún caso en el que se debieron rastrear hasta 15”, explica Sutil, que ha tenido que delegar algunas de sus responsabilidades y centrarse en el operativo para frenar el avance del coronavirus en la Isla. “Un compañero, director de una zona básica de salud, está ayudando en la coordinación de Atención Primaria”, señala.

Agosto ha sido crítico: de empezar el mes con apenas cinco casos y tres días sin ningún contagio, a finalizarlo con 429 pacientes diagnosticados de COVID-19. En un ala del Hospital, los carteles de los despachos y salas de trabajo engañan. Donde pone *gestión presupuestaria, facturación o contabilidad*, se encuentran ahora los rastreadores, encargados de hacer el seguimiento de los contagiados y encontrar a sus contactos. Cada persona que da positivo y está en

aislamiento en su domicilio recibe una llamada diaria para saber su estado de salud. Sutil destaca que hasta ahora ha podido hacerse así, “pero como los positivos se han multiplicado exponencialmente”, Salud Pública ha aconsejado que esas llamadas de control a los asintomáticos se hagan “cada dos o tres días”, con la advertencia de que, si empeoran, sean los pacientes los que se pongan en contacto sobre la marcha.

El rastreo no es una tarea sencilla. “Hay gente colaboradora y otra que se muestra reticente a facilitar los contactos estrechos o cumplir con el aislamiento”, explica Yanira Alonso, una de las encargadas del equipo, cuyos integrantes ejercen más de detectives que de sanitarios. Dar con el virus es clave para impedir su expansión generalizada: la temida transmisión comunitaria, ante la que los expertos recetan confinamiento. Por ello, los contactos estrechos de los contagiados también tienen que guardar cuarentena. “Lo que estamos viendo es que, la primera prueba PCR que

Diariodelanzarote

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

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

REDACCIÓN Y COLABORADORES: María José Lahora, Eloy Vera, Saúl García, Lourdes Bermejo, Itziar Fernández, Mario Ferrer, Rubén Betancort, Antonio Lorenzo y J.J. Romero.

FOTOGRAFÍA: Adriel Perdomo, Carlos de Saá y Gerson Díaz. DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Ana G. Sagredo.

No está permitida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes incluidas en esta publicación sin permiso por escrito del editor.



TOMA DE MUESTRAS. En el Hospital Molina Orosa se ha dispuesto un COVID-Auto para recoger muestras sin bajar del automóvil y se prepara otro espacio similar en el recinto ferial.



PRUEBAS PCR. La capacidad teórica que tiene en la actualidad el Hospital es de 1.000 pruebas al día. Se están realizando unas 400 por jornada, diez veces más que en la primera ola de la pandemia.



LOS RASTREADORES. Una de las tareas más complicadas para frenar la expansión del coronavirus es localizar a los contactos estrechos, que también pueden estar contagiados y propagarlo.

se le realiza a un contacto estrecho puede ser negativa pero, a los 10 días, cuando se la volvemos a repetir, salta el positivo”, explica el gerente del Molina Orosa, José Luis Aparicio: “Por eso es importante cumplir con el aislamiento, para evitar la transmisión del virus”. Hasta que el paciente no recibe el alta, no puede salir de casa. El sistema se basa en la confianza de que los contagiados y sus contactos en seguimiento van a cumplir las normas, pero no siempre es así. En ocasiones, en las llamadas se escuchan ruidos de fondo que confirman incumplimientos de la cuarentena. En esos supuestos, se comunica

a las fuerzas y cuerpos de seguridad del Estado y la consecuencia suele venir en forma de sanción económica.

Los datos de Lanzarote revelan que la franja de edad con más contagios es la de los 20 a 29 años. “La mayoría de casos se están produciendo ahora en jóvenes, pero tienen que pensar que aumenta el riesgo para personas mucho más vulnerables” con las que tienen contacto, “o para ellos mismos, porque también se dan casos de jóvenes que enferman de gravedad o fallecen”, destaca Encarna Nicolás, enfermera del equipo de rastreadores. En el origen de los contagios, en Lanza-

rote, abundan las “reuniones familiares o de amigos, en espacios cerrados, o personas que se confían y no utilizan la mascarilla”, así como “contactos laborales sin la protección adecuada”, explica Yanira Alonso. Arrecife es el epicentro de los casos y las fuentes consultadas apuntan a Valterra y Titerroy como las zonas con más pacientes. También sigue habiendo casos importados. No solo de turistas procedentes de países extranjeros o de la Península –que una vez diagnosticados pasan la cuarentena en un complejo de apartamentos habilitado para ello-, sino de residentes que regresan a la Isla tras haber salido

Dar con el virus es clave para impedir su expansión generalizada: la temida transmisión comunitaria, ante la que los expertos recetan confinamiento

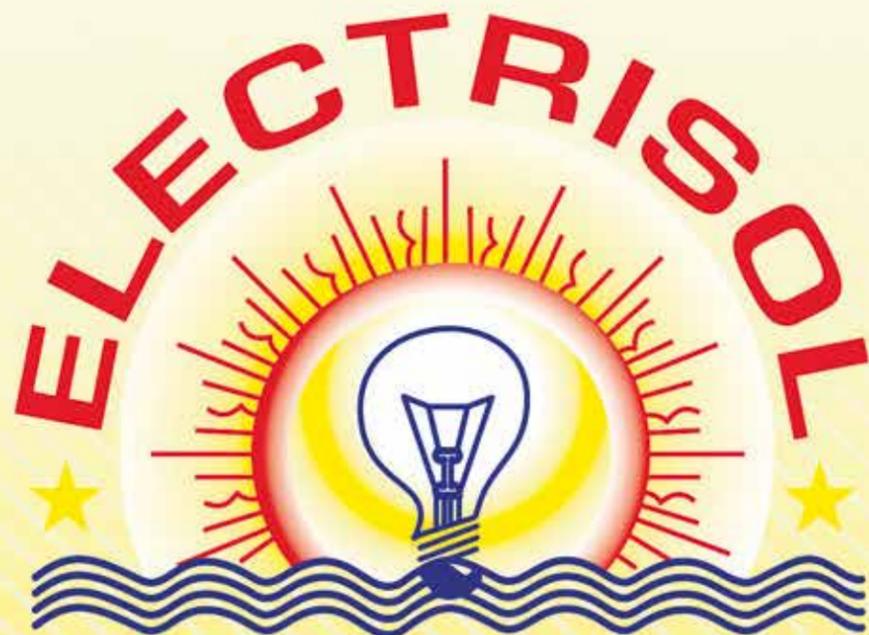
fuera. “Hacemos un llamamiento a la responsabilidad de todos para contener la evolución de la pandemia”, recalca Sutil el último viernes de agosto, un par de horas antes de que el presidente del Gobierno de Canarias, Ángel Víctor Torres, visite a su equipo y un día después de haber batido un lamentable récord: 69 contagios en un solo día. “En estos momentos, seguir las normas sanitarias es la mejor prueba de solidaridad del ser humano, de ser empático y pensar en el otro”, añade. “Este no es un problema que solo te toca a ti, sino que puede afectar a otras personas y derivar en un ingreso en la UCI o en la muerte”.

**ATENDEMOS
PEDIDOS
POR TELÉFONO**

**928 80 14 40
928 81 11 92**

Y POR EMAIL:

info@electrisolcanarias.com



ELECTRISOL CANARIAS, S.L.

**EQUIPAMIENTO
COMERCIAL E INDUSTRIAL**

**HORARIO ININTERRUMPIDO DE LUNES A VIERNES,
DE 7:30 A 19:00 h. - SÁBADOS DE 9:00 A 13:00 h.**

C/ Escotilla, 30-32 - Arrecife

El impacto de la segunda ola de coronavirus en Lanzarote y cómo hacerle frente

Los expertos evitan estimar el número de contagios que se pueden alcanzar, mientras el Hospital prepara una estrategia para habilitar nuevas plantas destinadas a pacientes de COVID

M. RIVEIRO

Las alarmas de la segunda ola de coronavirus han saltado en Lanzarote. En apenas un mes, los casos se han multiplicado por 85: al principio de agosto había solo cinco casos activos y al finalizar el mes se habían alcanzado los 429. En los primeros días de septiembre se ha rondado el listón de los 400 casos activos, a pesar de las altas epidemiológicas de pacientes contagiados hace semanas, y el número de infectados que se confirman cada día sigue siendo elevado. El martes 3 de agosto se batió récord con 435 casos. Arrecife es el tercer municipio canario con más casos activos asignados en relación a su población, solo por detrás de Valverde (El Hierro), donde un brote ha disparado este indicador, y Las Palmas de Gran Canaria.

Estas son las principales claves de la situación:

MÁS RESTRICCIONES

El disparatado mes de agosto en la Isla tiene consecuencias relevantes, todas negativas. Una de ellas es que Lanzarote está, junto a Gran Canaria, de manera oficial, en la lista negra elaborada por el Gobierno regional, que penaliza a las islas que superen los 100 casos diagnosticados por cada 100.000 habitantes en siete días. Desde el 28 de agosto no se pueden celebrar eventos de más de 10 personas y, en consecuencia, la oferta cultural y de ocio ha desaparecido. Hasta el 13 de septiembre no se revisa esta alerta roja. Dos días después se prevé que empiece el curso escolar y la Consejería de Educación (ver entrevista a su



José Luis Aparicio, gerente del Hospital. Foto: Adriel Perdomo.

responsable, Manuela Armas, en la página 8 de este periódico) ya sugiere que con este índice de contagios no abrirán los colegios en la Isla. Por orden del Gobierno han cerrado los centros de día ocupacionales.

SUBIDA EXPONENCIAL

El gerente del Hospital Doctor José Molina Orosa, José Luis Aparicio, dice que, en la actualidad, la progresión de contagios de coronavirus en Lanzarote “no es lineal, sino exponencial, y la curva de incidencia acumulada es casi vertical”. Para que el semáforo de las autoridades sanitarias no se ponga en rojo, la Isla tendría que moverse en una media de contagios de 21 al día, cuando en la última semana de agosto se diagnosticaron 37 casos de media. Situarse algo por debajo del índice de contagios penalizado por el Gobierno tam-

poco resuelve gran cosa, porque un crecimiento sostenido en el tiempo también puede generar problemas graves.

El gerente del Hospital prefiere no pronosticar cuántos casos activos puede llegar a tener Lanzarote al mismo tiempo. En la primera ola, dice Aparicio, el pico de positivos, con 69 diagnósticos, se alcanzó a los 27 días del primer contagio. Lanzarote quedó libre de coronavirus el 23 de junio, cuando salió del Hospital el último paciente. No hubo casos activos durante 16 días. Entre el 9 de julio y el 7 de agosto no se superó la docena de casos pero, a partir de ahí, la incidencia de la COVID-19 se ha desbocado.

IMPACTO SANITARIO

En la primera ola llegó a haber, a principios de abril, 22 pacientes hospitalizados, casi una ter-

cera parte de los casos diagnosticados. No obstante, el dato de contagios de la primera ola hay que ponerlo también en cuarentena. El estudio de seroprevalencia concluyó que unas 2.700 personas en Lanzarote tendrían anticuerpos al haber tenido contacto con el coronavirus.

En la segunda ola, el número de hospitalizados se mueve en torno a la decena, lo que representa menos de un tres por ciento del número de casos activos, que a su vez es más elevado porque se están haciendo más pruebas y se está rastreando a los contactos estrechos. Pero la logística sanitaria para los pacientes con COVID-19 no es sencilla y afecta a otros pacientes. En la actualidad hay una planta para ingresados con coronavirus con 32 camas y, de las 10 de cuidados intensivos, se han habilitado cinco para pacientes con COVID. El “plan B”, en el caso de que la situación empeore, implicaría una segunda planta de hospitalización de 49 camas. Y si se agrava más habría que reconvertir quirófanos, pero eso afectaría a la actividad quirúrgica e incrementaría las listas de espera.

“Con respecto a la primera ola, hemos mejorado en mantener la actividad programada, tanto quirúrgica como pruebas médicas, que en marzo y abril tuvimos prácticamente que parar de golpe”, explica Aparicio. “También tenemos un volumen elevado de material de protección, que fue algo que nos preocupó entonces”, añade. “Lo peor está siendo que hay gente que ya no solo no le tiene miedo al virus sino que le ha perdido el respeto, y eso es un peligro para todos”.



FLOR DE SAL
SALINAS DE JANUBIO
LANZAROTE

SALES MARINAS DE JANUBIO

616 906 110
928 804 398

www.salinasdejanubio.com
salmarina@salinasdejanubio.com



SALINAS DE
JANUBIO
DESDE 1895



ARTESANAL, CALIDAD, 100% NATURAL, Km 0 y SIN MICROPLÁSTICOS



LLUÍS SERRA MAJEM

PORTAVOZ DEL COMITÉ CIENTÍFICO ASESOR DEL GOBIERNO DE CANARIAS PARA LA COVID-19

“El problema principal fue creer que el virus ya no existía y pensar que podíamos hacer vida normal”

ELOY VERA

-¿En qué situación se encuentra Canarias con respecto al coronavirus?

-Hay una serie de brotes importantes que han causado una cierta oleada en Gran Canaria y también en Lanzarote. En lo que respecta al resto de las Islas, la situación está dentro de lo que sería de esperar. Sin embargo, en Gran Canaria, sobre todo en la capital, y en Lanzarote está complicada.

-¿Qué ha pasado para que se hayan disparado los casos en estas dos islas en las últimas semanas?

-Todo empezó con el ocio nocturno. Esta es una enfermedad que se propaga rápidamente. Y se detecta, a lo mejor, ocho días después y, a partir de ahí, se empieza a rastrear. Esto hace que en esos ocho días la *mancha* se haya extendido muchísimo. Los sistemas de PCR están respondiendo y, con una serie de medidas, como limitar el ocio nocturno y los eventos, y obligar al uso de mascarilla de forma generalizada, lo lógico es que, poco a poco, empiece a notarse el efecto.

-¿Cuál es el perfil de las personas que se están contagiando, en estos momentos, en Canarias?

-La edad media está en unos 43 años, cuando hace 15 o 20 días era menos de 30 años. Por tanto, probablemente ha habido un contagio intrafamiliar. Es que hay mucha gente contagiada y, posiblemente, los aislamientos no se están cumpliendo de una forma adecuada.

-¿Está ahora mismo Canarias en una situación peor a la que estuvo durante los meses de marzo y abril, cuando se produjo el pico de contagios?

-Desde el punto de vista de incidencias, estamos igual o peor, pero los casos son muy distintos. En marzo, prácticamente la mitad de los casos eran enfermos hospitalarios. Actualmente, ingresa el seis por ciento de los positivos en nuestro entorno. También es interesante remarcar que la edad media de las personas que ingresan en el hospital es de 44 años. Está ingresando gente joven. No se debe pensar que es una enfermedad de ancianos.

-¿Fueron demasiado cortos los periodos de desescalada?

-Posiblemente, fue demasiado rápida en algún aspecto, pero el problema principal fue creer que esto se había acabado y que el virus ya no existía. Pensar que podíamos hacer vida normal, y que había llegado el verano y *todos a la playa*. En muchos aspectos, no se ha cumplido lo que había que hacer y esto puede ser una consecuencia. El propio virus también nos ha engañado. La mayoría de los coronavirus en esta época casi no existen. Este, con menos virulencia, está infectando a una velocidad tremenda.

-¿Qué papel ha jugado el turismo en la transmisión del virus en Canarias?

-El turismo está en un porcentaje muy inferior al resto de casos. Yo diría que muy bajo, igual que la emigración con pateras. Ha habido casos, pero se han controlado muy bien.

-¿Qué situación tendría que darse en Canarias para que hubiera un nuevo confinamiento?

-El confinamiento no va a existir para toda Canarias. Si existe en el futuro va a ser muy selectivo y delimitado en una zona concreta.



Ayuntamiento de
San Bartolomé
Concejalía de Tercera Edad
tercera.edad@sanbartolome.es

Plan Municipal
CONTRA LA SOLEDAD
NO DESEADA

Lunes
a
Viernes

9:30 a 12:30 h.
15:30 a 18:30 h.

TELÉFONO DE ATENCIÓN
696 15 94 50

LOURDES BERMEJO

El coronavirus también castiga la mente: ansiedad y angustia por la pandemia

La pandemia, que ha puesto en jaque a la sociedad global, supone, asimismo, un reto para la psiquiatría, que empieza a evaluar los efectos del impacto que supone para la salud mental de la población una crisis de estas dimensiones.

En Lanzarote, los psiquiatras destacan las peculiaridades que pueden suponer una ventaja extra de la Isla en la lucha contra la COVID-19, como apunta el doctor en psiquiatría Julio Santiago: “Manrique aludía a los alisios como a un amigo y, en realidad, estos vientos suponen una ventaja, ventilan los espacios cerrados en 15 segundos”. La ventilación es una de las formas de despejar el ambiente de gotas de Pflügge y aerosoles, maneras en las que se transmite el virus. Eso no impide que a principios de septiembre se hayan superado los 600 casos acumulados en la Isla.

Sin embargo, con pocas ventajas más cuentan los residentes en la Isla, que han de cumplir con los únicos protocolos conocidos hasta la fecha para protegerse de las gotas infectivas: distancia social, higiene continua de manos



Aunque la edad no hace más vulnerable emocionalmente, los mayores están rememorando con la COVID épocas pasadas. Foto: Adriel Perdomo.

y uso de mascarilla. El doctor Santiago explica las tres fases por las que ya ha pasado la población desde que se decretara el estado de alarma el 13 de mar-

zo pasado: “Sorpresa, estupor por que algo así estuviera ocurriendo realmente; rabia y frustración, con sensación de engaño por la gestión de la información,

por la incertidumbre constante, y, en esta tercera fase en la que nos encontramos, agotamiento. No solo no acaba nunca esta situación sino que no hay visos de

que vaya a terminar. Este miedo se basa en la duda, una emoción contra la que resulta muy difícil luchar y que genera ansiedad y angustia. El manual diagnósti-

YA ESTÁ ABIERTO EL NUEVO ESPACIO DE FERRETERÍA

Industrias ROSA
La ferretería profesional para todo el mundo

**MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
SANITARIOS - CERÁMICAS - CRISTALERÍA
ENMARCACIONES - FONTANERÍA
MUEBLES DE COCINA Y BAÑO**

HORARIO:
De lunes a viernes, de 8:00 a 20:00 h.
Sábados, de 8:00 a 13:00 h.

Argana Baja s/n (trasera de Mercadona) - Tel.: 928 80 04 05 - www.industriasrosa.es

co y estadístico de los trastornos mentales de la Asociación americana de psiquiatría (DSM) describe la ansiedad como un trastorno adaptativo, si bien en la situación de pandemia no se produce tanto por la imposibilidad de adaptación a las circunstancias como por, precisamente, el agotamiento en la gestión de los recursos utilizados para lograrlo.

Los síntomas van desde los psíquicos (intranquilidad, irritabilidad, temor o incertidumbre) a otros de tipo somático (insomnio, taquicardias, mareos o sensación de ahogo). Además, la pandemia ha generado en algunas personas dos síntomas “curiosos”, la despersonalización (no autorreconocimiento, falta de control) y la desrealización (“imposibilidad para aceptar la realidad, pensar que uno está encerrado en una pesadilla, en una especie de Matrix”, apunta el doctor).

Más temores

Solo en la consulta de Julio Santiago las peticiones de atención por síntomas de ansiedad han aumentado un 20 por ciento. Respecto a los grupos sociales más vulnerables emo-

cionalmente, el psiquiatra destaca vincularlos a la edad u otros factores de riesgo físico, sino más bien “a los rasgos de la personalidad”.

Así, son las personas inseguras y dependientes las que desarrollan un mayor temor al contagio o a las consecuencias de la COVID. Ni siquiera los mayores presentan más temores que otra franja de edad, “aunque es cierto que están tristes. Hay que pensar que han vivido una postguerra, incluso algunos dos guerras, han pasado hambre... Aunque es otro escenario, están recordando situaciones que pensaron que jamás volverían a vivir”, indica el doctor.

En el caso de los jóvenes, tan denostados por su supuesto comportamiento poco cívico ante el virus, Santiago explica que se dan dos perfiles “el que se encierra en casa y se preocupa al máximo por no ser un vehículo de propagación en su entorno, y el enloquecido, que actúa casi de un modo suicida, pensando *que sea lo que Dios quiera*, lo cual no quiere decir que no tenga el mismo temor, sino que lo manifiesta, paradójicamente, de esta forma”, dice.

Julio Santiago, psiquiatra: “Los alisios nos dan ventaja sobre el virus”



El doctor Julio Santiago fue el psiquiatra que inició en 1972 en Lanzarote los servicios públicos de salud mental. Puso en marcha una primera residencia, que él mismo dirigía junto a un exiguo equipo de cuatro enfermeros y dos auxiliares. Como “cuando hay oferta, surge la demanda” en pocos años la red asistencial de salud mental se fue ampliando, en 1985, con seis camas en el recién construido Hospital General, “que pasaron en poco tiempo a nueve, con un equipo de dos psiquiatras, seis enfermeros y seis auxiliares y demás personal”, explica el doctor. Este servicio de psiquiatría y de internamiento breve ya siguió las pautas de la corriente en la que militaba el joven doctor, que perseguía “acabar con la figura de los manicomios”. Otro de los logros fue crear una unidad propia y externa al edificio hospitalario, que hoy es la unidad de internamiento breve (UIB), con 12 camas. La Isla cuenta actualmente con ocho psiquiatras, entre el Hospital y la unidad de salud mental de Valterra, además de dos psicólogos infantiles y dos programas en marcha: un centro de día y atención domiciliaria. Desde hace ya tres décadas, Julio Santiago preside la Asociación para el paciente psíquico El Cribo, una institución en la Isla, que ha hecho posibles innumerables proyectos de terapia e inserción social y laboral entre la población con algún tipo de trastorno mental, a través de convenios con entidades como el Cabildo de Lanzarote, el Servicio Canario de Empleo y el de Salud. En total atiende a unas 200 personas y sus recursos pasan por los servicios de información y asesoramiento, promoción de la salud mental y sensibilización social, programas de rehabilitación psicosocial y psicolaboral (con cinco talleres ocupacionales en marcha) y un servicio de atención residencial, desarrollado en viviendas y plazas tuteladas, con 19 camas y un equipo profesional de siete personas. Además, durante la pandemia, El Cribo se ha ocupado de los pacientes psíquicos sin hogar, que viven en la calle, después de ser derivados a los servicios de la asociación por las entidades competentes. “Hemos de decir que en Lanzarote los pacientes psíquicos han sido sensatos, se han cuidado y seguido las recomendaciones y, de hecho, no ha habido casos de descompensación”, asegura con orgullo el doctor Santiago.

ES MOMENTO DE CAMBIAR



RENAULT
Passion for life

Descubra la gama de vehículos líder con las mejores condiciones para renovar su automóvil



JUAN TOLEDO

GRUPO JUAN TOLEDO

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



#CompromisoJuanToledo

CONCESIONARIO OFICIAL DE RENAULT Y DACIA EN LANZAROTE Y FUERTEVENTURA

M. RIVEIRO

-¿Está amenazado el inicio del curso escolar por la incidencia del coronavirus en las Islas?

-Todo está preparado para que las clases sean presenciales en todo el Archipiélago. Ahora bien, el 10 de septiembre tenemos reunión del Consejo de Gobierno y, en función del índice de contagios, se tomarán decisiones, teniendo en cuenta las advertencias del comité científico de Canarias. No me extrañaría que, hasta que no mejoren esos datos que, principalmente, afectan a Gran Canaria, como la Isla con mayor índice de contagios por número de habitantes, y Lanzarote, la enseñanza se impartiera online mientras que en el resto de Islas sí podría comenzar el curso de manera presencial.

-¿Se podría establecer que las clases sean presenciales, dependiendo de la situación de cada municipio en vez de la Isla en conjunto?

-No se contempla esa posibilidad. El ámbito será siempre insular y no solo en Educación, porque puede originarse un mayor peligro si decidimos desplazar actividades a municipios con menor incidencia.

-¿Está mejor preparada la comunidad educativa para afrontar un inicio de curso de forma telemática que en la etapa de confinamiento?

-Contamos con un plan digital para que, en aquellas Islas donde no se pudiera iniciar el curso de manera presencial, puedan desarrollarse las clases online. En el anterior curso descubrimos varios fallos que se han corregido. Conocemos la brecha digital que existe en muchos hogares, por lo que se distribuirán dispositivos con acceso a internet incluido, para que las familias más vulnerables cuenten con todos los mecanismos necesarios. También hemos mejorado las plataformas telemáticas de enseñanza y estamos trabajando en acuerdos con Google y Microsoft.

-¿Contempla el Gobierno de Canarias la realización de pruebas PCR a los docentes?

-El primer paso es llevar a cabo pruebas en lo que denominamos grupos burbuja, con muestras aleatorias tanto a docentes como alumnos y, si aparece algún positivo, ya se realizarán las PCR, tanto a la clase como a sus contactos directos.

-¿Cuáles son las claves del protocolo de vuelta a las aulas que se va a implantar en las Islas?

-Casi todos los protocolos en las comunidades autónomas son similares. Compartimos la forma de organización con el esta-



Foto: Gerson Díaz.

MANUELA ARMAS

CONSEJERA DE EDUCACIÓN DEL GOBIERNO DE CANARIAS

“Todos estamos expuestos al contagio, pero la escuela es uno de los lugares más seguros”

blecimiento de grupos estanco o burbuja, o garantizar la distancia de un metro y medio de separación entre los alumnos, que en nuestro caso aplicamos en las clases de Secundaria. Hay una novedad que incorporamos en Canarias: garantizar la asistencia presencial de todas las enseñanzas, mientras que en el resto de comunidades sólo llega a segundo de la ESO. El protocolo se ha ido adaptado conforme se conocen los nuevos datos de la incidencia del coronavirus. La mascarilla se exige en todos los alumnos, también en el transporte escolar, las actividades extraescolares o las recogidas tempranas.

-En cuanto a los grupos burbuja, ¿cómo se va a garantizar que los alumnos de una clase no tengan relación con otros escolares del centro, por ejemplo en el recreo o el comedor?

-Los niños le hacen más caso a sus maestros que a los padres y madres. Confío en la autori-

dad de los docentes. También hemos realizado un gran esfuerzo para garantizar que se cumpla la normativa en zonas como el comedor, donde pueden mezclarse esos grupos, y vamos a poner unas mamparas divisorias. Además, se ha contratado a 400 auxiliares de comedor para esos momentos críticos. El grupo burbuja tiene otras ventajas, como que en el momento en el que se detecta un contagio se controla y confina sin que afecte al resto de alumnos del centro.

-¿Cuándo se decidirá activar el protocolo? Es frecuente que los niños también se resfrién y puede haber confusiones

-Hemos elaborado un tutorial, con la recomendación de que un niño con fiebre no salga de casa. En los colegios se va a tomar la temperatura de forma aleatoria. En el momento en el que se detecte un síntoma compatible con el coronavirus, el responsable COVID del centro se encar-

“Todo está preparado para que las clases sean presenciales, pero se valorará que Lanzarote pueda empezar online hasta que no mejoren los datos”

gará de aislar al menor y se comunicará a la familia, al tiempo que se llamará al número asignado para el establecimiento del protocolo COVID. A partir de ese momento, es Sanidad la que se encarga de tomar las medidas necesarias.

-¿Para el resto de la clase, qué medidas se han dispuesto cuando aparezca un caso sospechoso de padecer la COVID?

-Sanidad será la que decida las medidas que deben aplicarse y, de manera coordinada con Educación, se establecerá el protocolo de actuación. Hemos solicitado un número de teléfono COVID escolar independiente, para agilizar los trámites. Canarias cuenta con 400.000 alumnos y más 27.000 docentes, junto a los miles de auxiliares de transporte y comedor, así como las familias, y arrancar un curso representa un gran movimiento de personas.

-¿Dará tiempo de incrementar la plantilla de docentes como se

barajaba, con unos 800 profesionales para las primeras etapas y 2.500 para Secundaria?

-Por supuesto. Los nombramientos de los profesores ya se han realizado, aunque cabe algún ajuste durante septiembre. Luego, se ha abierto una bolsa extraordinaria de profesorado para Primaria y Secundaria, en este último caso se ha abierto para cubrir 31 especialidades. Una vez que se cubran las plazas ordinarias, comenzarán los nombramientos extraordinarios, que se harán de manera trimestral, para atender una demanda que entendemos es muy variable.

-¿En cuanto al establecimiento de turnos de mañana y tarde en los centros, cómo será la dinámica?

-Cada centro establecerá sus turnos dependiendo del espacio disponible para garantizar la distancia de seguridad entre los alumnos. En Secundaria se ha establecido que, tras completar las aulas disponibles en el turno de mañana, con la prioridad de los de menor edad, si no hubiese cabida para todos los nuevos grupos se organizaría un horario de tarde entre los de los cur-

sos más avanzados, como pudiera ser Bachillerato.

-¿Cuál será el número máximo de alumnos por clase?

-El número de alumnos de Secundaria que puede acoger cada aula se decide en función de los estudiantes a los que se pueda dar cabida manteniendo una separación de metro y medio entre pupitres, que suele estar entre 17 y 18 alumnos. En cuanto a Primaria, la recomendación realizada por el Ministerio de Educación es que no se exceda el cupo de 25 menores por aula. En el caso de Canarias hemos procurado que no llegue ni siquiera a 24.

-En la anterior crisis económica, hace una década, como viceconsejera de Educación ya tuvo que lidiar con un incremento de las demandas sociales. ¿Cómo afronta desde su nuevo cargo la crisis social originada a raíz de la pandemia?

-El pasado curso escolar se puso en marcha las tarjetas monedero para la adquisición de alimentos y productos de higiene y de primera necesidad para aquellas familias con hijos en edad escolar y cuota cero en el comedor, lo que ha permitido

que los menores puedan contar con ayudas de alimentos también durante los meses de verano. Estas tarjetas monedero se mantendrán en caso de que los comedores no se puedan abrir porque los centros estén cerrados.

-En cuanto a las actividades extraescolares, ¿cómo se desarrollarán?

-Principalmente, las familias han manifestado su preocupación por la acogida temprana y actividades extraescolares o recogida tardía para la conciliación familiar. La Consejería se ha comprometido a elaborar un protocolo para realizar esta acogida temprana, donde será obligatoria la mascarilla entre todo el alumnado, y las personas a cargo de este servicio recibirán formación específica. En cuanto a las actividades extraescolares, que suelen ser de carácter deportivo, la Dirección General de Deportes está elaborando sus protocolos, que vendrán a ser similares a los de los grupos burbuja.

-Se prevé que estudiantes de islas no capitalinas como Lanzarote y Fuerteventura tendrán más dificultades para proseguir sus

estudios superiores. ¿Va a tener en cuenta este problema?

-Sí. De hecho, hemos establecido que todos los alumnos que queden fuera de las becas estatales estarán acogidos por nuestras ayudas con unos requisitos mínimos. Siempre he defendido la necesidad de que las universidades contemplen residencias escolares más económicas y más plazas, para que los alumnos de islas no capitalinas estén en condiciones similares a los de Gran Canaria y Tenerife, y en eso insistiremos.

-¿Qué le diría a los padres y madres que tienen la incertidumbre de si enviar a sus hijos al colegio?

-Comprendo su preocupación. Esta situación es nueva y ante todo lo nuevo debemos tener un gran respeto. Pero quiero transmitirles que estamos haciendo todo lo posible para afrontar un inicio de curso seguro, en coordinación con Sanidad. Aunque el riesgo de contagio cero no existe y todos estamos expuestos en nuestras actividades cotidianas, creo que la escuela es uno de los lugares más seguros. Los niños están vigilados y controlados.

“Las familias más vulnerables contarán con dispositivos con acceso a Internet incluido para salvar la brecha digital que existe en muchos hogares”

SEGUIMOS CERCA DE TI

SORPRÉNDETE CON LA COLECCIÓN DE VEHÍCULOS NUEVOS Y DE OCASIÓN DE MACHER MOTOR



MACHER MOTOR

Galardonado con el premio 'Nissan Global Awards' al mejor concesionario de España

Carretera San Bartolomé - Arrecife, km. 1,6. Tel. 928 844 110. Arrecife

www.machermotor.es

JUAN TOLEDO

#CompromisoJuanToledo

CONCESIONARIO OFICIAL DE NISSAN EN LANZAROTE Y FUERTEVENTURA

MARÍA JOSÉ LAHORA

La incertidumbre planea sobre el inicio del curso escolar. A pocos días para la reapertura del nuevo ciclo académico se desconoce si la vuelta a las aulas será de forma presencial o telemática. Todo apunta a que, si las cifras sanitarias en cuanto al índice de contagios no descienden en Lanzarote durante los próximos días, las clases comenzarán el 16 de septiembre (el 15 es festivo) como ya acabó en junio: de manera telemática. Así lo adelantó la propia consejera de Educación del Gobierno de Canarias, Manuela Armas.

El hecho de que se haya presentado un plan de digitalización, consistente en el reparto de dispositivos electrónicos con conectividad por parte de la Consejería de Educación, ante la previsión de un confinamiento parcial en el regreso a las aulas, es otro indicador de que la Administración se prepara para todos los escenarios posibles.

Por su parte, docentes y familias defienden un inicio de curso presencial, pero con garantías. Los sindicatos aseguran que el Gobierno autonómico no ha dado solución a su principal petición: el descenso de ratios en las aulas, mientras los padres carecen de indicaciones para gestionar las actividades complementarias de su ámbito de actuación, como la recogida temprana.

Desde el sindicato Anpe, su presidenta a nivel provincial, María Perera, comenta el “desconcierto e incertidumbre” entre el profesorado en una inusual vuelta al cole. “Hay desinformación entre los equipos directivos, sin instrucciones claras ni directrices”, señala. Tampoco entiende la representante de Anpe la negativa de la Consejería de Educación a recoger propuestas sobre las ratios, que el sindicato fija en no más de 15 alumnos por aula, mientras que la Administración asegura que las clases son viables con más estudiantes mientras se mantenga la distancia de seguridad. “Siempre hemos tenido este problema en torno a las ratios y ahora lo justifican con el metro y medio de distancia”, señala María Perera.

En el caso de que las clases comenzaran de forma telemática, María reprocha que, en todo este tiempo desde que en marzo se declaró el estado de alarma, no se haya avanzado en una plataforma “potente” para la educación online. También falta formación entre profesorado y alumnado y la brecha digital sigue existiendo. “A nivel metodológico, la educación sigue funcionando como hace 40 años”, indica.

Nuevo curso escolar: ¿online o presencial?

La incertidumbre planea sobre la vuelta al cole ante la duda de si abrirán los centros, mientras docentes y familias reprochan la ausencia de planes específicos



Las ratios son uno de los caballos de batalla de los sindicatos. Foto: Adriel Perdomo/Archivo.

“No ha habido dotación extra de docentes”, asegura María Perera, después de que se hayan constituido ya los claustros. Si se les ha comunicado que habrá un refuerzo en la plantilla de profesorado y auxiliares de comedor, pero de carácter trimestral, en función de la evolución de la pandemia y las necesidades de los centros, lo que, a su juicio, le confiere “poca estabilidad” al plan de personal complementario. En cuanto a la dotación de personal de los centros educativos, Anpe entiende que se precisa también de la contratación de enfermeros para la asistencia sanitaria y de personal especializado en respuesta emocional.

También se pregunta Perera qué va a ocurrir con la adaptación de los docentes que no se puedan incorporar a las aulas por tratarse de población de riesgo. “Este profesorado no se puede ver perjudicado. No se puede castigar a un colectivo por una situación de fuerza mayor”, señala.

Piedra angular

María Perera entiende que todas estas carencias demuestran que “la administración sigue sin invertir en educación, cuando es algo prioritario. Es la piedra angular de cualquier sistema, sin formación no habría tampoco sanitarios”.

Desde el sindicato Stec, Jesús de León señala que “todo sigue igual que cuando acabó el curso

pasado, sin descenso de ratios ni posibilidad de mantener la distancia de seguridad en las aulas. El número de alumnos sigue siendo excesivo para ello”. Explica que, “a fecha de hoy, no hay nuevo profesorado contratado” para garantizar que los grupos sean más reducidos ni disponen de espacio suficiente.

“Los centros cuentan con pantallas en la zona de administración, gel y señalética, pero poco más”, comenta Jesús de León. El profesorado en los centros ya está incorporado, pero hay una gran preocupación, añade el representante sindical. “Todo apunta a que será un curso igual que siempre, pero con mascarillas y gel hidroalcohólico a la entrada de los centros”, resume.

Colegios e institutos trabajan en establecer sistemas de entrada y salida de las aulas de forma escalonada, al igual que a los comedores escolares. En cuanto al servicio de transporte, el docente explica que a los alumnos se les asignará un asiento fijo para todo el curso escolar, aunque esas mismas guaguas se emplean para la realización de otros servicios a lo largo de la jornada.

Ansias de volver

Desde la Federación de Ampas de Lanzarote, Cristina Camacho, madre de una estudiante de 15 años, habla de las “grandes ansias” que tienen los alumnos por volver a las clases presenciales. “La socialización depende de

ello. Ha sido un verano muy largo y echan de menos esa vida ligada al entorno educativo”, dice.

Junto al riesgo sanitario, los padres muestran también su preocupación por no saber qué actuaciones se van a llevar a cabo en el inicio del curso escolar: “Hay familias que no saben si comprar los uniformes para sus hijos, por ejemplo”. Cristina Camacho explica, además, la necesidad de que se establezca un protocolo para organizar las recogidas temprana y tardía, comedores escolares y todas aquellas actividades que gestionan los padres. El ampa de un centro educativo de Costa Tegui ya ha anunciado que no se encargará de realizar esas actividades extraescolares ante el escaso margen de manobra para contratar los servicios.

“Las familias seguimos sin tener herramientas con las que informar a los padres de que la vuelta al cole es segura y que se está trabajando en ello. No disponemos de planes de contingencia de cada uno de los centros, no se contemplan las actividades de acogida temprana que tanto necesitan las familias para su conciliación, ni tampoco disponemos del plan de digitalización para el escenario en el que no podamos acudir de forma presencial a los centros. En definitiva, estamos indefensos ante nuestras familias y no tenemos medios para afrontar todas las cuestiones que ellos nos demandan”, comenta la representante de ampas lanzaroteñas.

Los sindicatos señalan que, a fecha de hoy, no hay nuevo profesorado contratado para garantizar que los grupos sean más reducidos

“Los centros cuentan con pantallas en la zona de administración, gel y señalética, pero poco más”, comenta Jesús de León (STEC)

Las Conchas: sin Plan y con proyectos inadecuados

El Gobierno de Canarias informó de forma desfavorable dos planes del Ministerio de Transición Ecológica en el entorno de la playa graciosa porque suponen una transformación de la realidad física

SAÚL GARCÍA

La Comisión Autónoma de Evaluación Ambiental del Gobierno de Canarias informó de forma desfavorable dos proyectos promovidos por el Ministerio de Transición Ecológica en La Graciosa, en el entorno de la playa de Las Conchas, por considerar que las intervenciones iban a transformar la realidad física, geológica y biológica de ese espacio natural.

Después de la anulación por parte de los tribunales del Plan Rector del Archipiélago Chiniño porque carecía de un Plan de Ordenación de los Recursos Naturales (PORN), el Gobierno de Canarias inició, en junio del año pasado, el trámite para redactar ese PORN. Sin embargo, hasta que no se apruebe, todos aquellos proyectos para ese espacio deben ser informados previamente por parte del Gobierno de Canarias. Según la Ley del Suelo, como medida cautelar, mientras no se disponga de planeamiento, no se realizarán actos de transformación de la realidad en los espacios naturales. En los dos casos, en ambos proyectos, la Viceconsejería de Planificación Territorial y Transición Ecológica del Gobierno de Canarias informó de forma desfavorable en base a los informes de los servicios técnicos y jurídicos de Espacios Naturales Protegidos, y después la Comisión de evaluación ambiental adoptó también esos acuerdos desfavorables.

Uno de los proyectos es de adecuación de áreas de esparcimiento y descanso y se ubica en dos antiguos vertederos sellados en 2010, cerca del sendero de acceso a la playa de Las Conchas. Se trataría de una zona de esparcimiento de unos 400 metros cuadrados, con mobiliario



Playa de Las Conchas, en La Graciosa. Foto: Adriel Perdomo.

de madera, mesas, pérgolas, bancos y papeleras, sobre una pasarela de madera con observatorio para aves, señalización y paneles informativos, y otra área de descanso de unos 350 metros, con pérgolas y aparcabici y mobiliario de hormigón. El objeto de la actuación sería la restauración ambiental de esas dos zonas degradadas y potenciar el uso público del entorno.

“Sobredimensionada”

Según el informe del Gobierno de Canarias, sería una actuación sobredimensionada, con un exceso de obras y una tipología inadecuada en una de las dos zonas, ya que llevaría mesas de hormigón. El observatorio de aves iría en un lugar sin presencia significativa de aves y significaría la apertura de un vial que no tiene uso. El informe recomienda estudiar si con el área de descanso ya se cubriría la demanda existente y propone mantener la precaución cautelar mientras no haya un documento regulador porque se transformaría el ámbito afectado. El otro proyecto es de infraestructuras de

uso público para la recuperación de sistemas dunares en Las Conchas. Se trata de la restauración de la dinámica eólica del sistema dunar, eliminando los impactos originados por la compactación del sustrato de arena que se produce por el pisoteo continuo de los visitantes. Se construiría una pasarela y una tarima de madera como itinerario peatonal desde el aparcamiento actual hasta una plataforma que funcionaría a modo de mirador y área de descanso y que sería accesible para personas con movilidad reducida. La actuación ocuparía unos 670 metros cuadrados y el mirador sería de siete metros de ancho por 22 de largo. Haría falta llevar a cabo una excavación de hasta cinco metros de profundidad y colocar 197 zapatas construidas con hormigón.

La actuación, según el Gobierno de Canarias, afectaría al hábitat natural de las dunas. Señala el informe en relación con la dinámica sedimentaria que no se dan entradas de arena importantes como para mantener un sistema de dunas móviles pero, tampoco

hay signos de erosión, según la tesis doctoral de Carolina Peña Alonso. Además, el mirador interrumpiría las arenas movilizadas justo en el entorno donde se localizan ejemplares de *traganum moquinii*, una planta arbustiva. Otros estudios realizados en Baleares en pasarelas sobre sistemas dunares parcialmente estables señalan que se generan más impactos que los que se pretenden corregir. También se tiene en cuenta la “espectacularidad del paisaje natural y el fondo escénico que se contempla sin infraestructuras artificiales que lo contaminen y rebajen su calidad paisajística” y por eso señala el informe que el impacto visual de la plataforma degradaría este valor y, por tanto, se debería optar por actuaciones con otros medios constructivos más ligeros y con menos obras. El informe es desfavorable porque se trataría de una transformación “sensible” de la realidad física, geológica y biológica, que dificultaría el objetivo de garantizar la conservación del patrimonio natural y de la biodiversidad.

El informe es desfavorable porque se trataría de una transformación “sensible” de la realidad que dificultaría la conservación

TODO TIPO DE SERVICIOS DE SEGURIDAD



Seguridad Lanzarote

Revisión y venta
de Balsas Duarry
para Lanzarote y
Fuerteventura

RENTING



C/ Aragón, 28 - Arrecife - Tlfs.: 928 81 75 07 - 650 39 10 71 - comercial@seguridadlanzarote.com - N° REAIC//RII: 05-A-829-00022416

El Gobierno de Canarias revisa de oficio la autorización del spa del nuevo Hotel Fariones

El permiso, concedido por la Consejería de Política Territorial en julio de 2017, podría anularse al tratarse de una nueva edificación ubicada en zona de servidumbre marítimo terrestre

SAÚL GARCÍA

La Consejería de Transición Ecológica, Lucha contra el Cambio Climático y Planificación Territorial del Gobierno de Canarias ha iniciado la revisión de oficio de la autorización concedida en julio de 2017 por el entonces viceconsejero de Política Territorial, Jesús Romero Espeja, que permitía la construcción de un spa en zona de servidumbre marítimo terrestre, dentro de la remodelación y ampliación del Hotel Fariones.

La revisión de oficio es un mecanismo por el que la Administración reexamina sus propios actos cuando se aprecia que puede haber vicio de nulidad. En este caso, fue uno de los socios del Hotel Fariones quien solicitó que se revisara dicha autorización. El procedimiento requiere ahora de un dictamen del Consejo Consultivo de Canarias y la decisión final la toma la Secretaría general de la propia Consejería, es decir, sus servicios jurídicos. Mientras que en la zona de dominio público marítimo terrestre, la administración competente es el ministerio, unos metros más atrás de la costa, en zona de servidumbre, es la viceconsejería quien tiene competencias para emitir un informe a través del Servicio de ordenación del litoral.

Ahora, la propia consejería deberá decidir si esa autorización se ajusta a Derecho. Fuentes jurídicas consultadas por *Diario de Lanzarote* señalan que el spa podría no ser autorizable en base a la Ley de Costas, ya que se trata de una construcción nueva techada y en servidumbre. Habitualmente, se permite la consolidación de infraestruc-



Pasarela del Hotel Fariones. Foto: Adriel Perdomo.

turas ya existentes pero no de infraestructuras nuevas. El spa, que sustituiría a la pista de tenis, sí se podría haber construido sin ningún impedimento dentro del edificio principal del hotel.

Romero Espeja concedió el permiso en julio del año 2017 con la condición de que obtuviera la correspondiente licencia de construcción municipal y otras autorizaciones como la de vertidos al mar de aguas residuales, la conexión a la red de saneamiento o la calificación territorial si la necesitara, así como con la condición de que su construcción no supusiera un obstáculo

Fuentes jurídicas señalan que el spa podría no ser autorizable, al ser una construcción nueva, techada y en servidumbre

para utilizar las zonas de tránsito y acceso al mar.

El anterior viceconsejero señalaba en su autorización que el proyecto de spa tiene un uso de equipamiento y que, dado el carácter turístico de la parcela, se considera conveniente para el dominio público y cumple con el artículo 25 de la Ley de Costas sin que afecte, además, a los jardines, que están considerados como “bien de patrimonio histórico”. Concluía el viceconsejero que “no se trata de un incumplimiento de la Ley de Costas sino de cumplir con las determinaciones de la misma, armonizando los valores en presencia”.

Aludía al segundo Plan de modernización de Puerto del Carmen, que establece esa zona con uso turístico y señalaba que para los aspectos no contemplados en ese Plan se debe aplicar lo previsto en el Plan General de Ordenación de Tías. En definitiva, que el spa es un equipamiento complementario al uso turístico y cumple con lo determinado en el planeamiento urbanístico y territorial, según dicha resolución.

Ley de Costas

El segundo Plan de modernización turística de Puerto del

Carmen está anulado por los tribunales precisamente por la ausencia de un informe preceptivo de Costas. Por otra parte, el artículo 25 de la Ley de Costas señala que en la zona de servidumbre se impiden edificaciones destinadas a residencia o habitación y solo se permiten obras y actividades que, por su naturaleza, no puedan tener otra ubicación. Se ponen como ejemplo en ese artículo cultivos marinos, salinas o instalaciones deportivas descubiertas, que sería el caso de la pista de tenis preexistente, a la que va a sustituir el spa. También se dice en ese artículo que excepcionalmente se permitirían otras edificaciones destinadas a residencia o instalaciones industriales que sean de excepcional importancia, pero en tramos de costa que no constituyan playa ni zonas húmedas u otros ámbitos de especial protección

El spa, con 282 metros cuadrados útiles, iría ubicado donde antes estaba la pista de tenis, al este de la playa del Hotel Fariones y en un edificio independiente al principal. La zona se puede considerar zona de playa o zona húmeda o inundable. En el proyecto, el edificio aparece con una altura de casi cinco

PELUQUERÍA PABLO
UNISEX

L-M-X-V:
9:00 - 13:00 / 15:00 - 19:00 h.
J-S: 8:00 - 13:00 h.

684 32 11 19
C/ José Betancor, 17 - Arrecife

BARBACOA
SABADOS Y DOMINGOS

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

RESERVAS PARA GRUPOS
629 116 107

Mercedes
PISCOLABIS - PIZZERÍA - TERRAZA
Avda. de las Playas, 157
PLAYA HONDA

metros, mayor que los edificios colindantes. El proyecto original de remodelación del hotel no contemplaba el spa en esa ubicación. Su construcción aumentaría la edificabilidad asignada a la parcela. Las obras tienen un precio de ejecución de 178.000 euros y la tasa por la licencia es de 656 euros.

Un contencioso

El promotor del Hotel Fariones, Juan Francisco Rosa, llegó a interponer en el Juzgado un contencioso administrativo contra el Ayuntamiento de Tías por no contestar a la petición de licencia para el spa. Esa falta de contestación se interpretó como una desestimación, si bien el Ayuntamiento, a través de su anterior concejal de Urbanismo, Saray Rodríguez, señaló que no podía contestar hasta que no hubiera recabado los informes pertinentes de otras administraciones.

Un hotel: muchos planes

El Hotel Fariones es el primer hotel turístico que se inauguró en Lanzarote, en 1966, y ahora pasará de tener cuatro a tener cinco estrellas. La propiedad ya ha anunciado su apertura en bre-

ve. Como una parte se encuentra en dominio público marítimo terrestre y otra en zona de servidumbre, deben intervenir en el expediente diferentes administraciones. El proyecto de ampliación del Hotel Fariones no es un solo proyecto, sino una concatenación de proyectos, modificados y proyectos paralelos, como es habitual en las actuaciones urbanísticas de su promotor, Juan Francisco Rosa. Una de esas modificaciones del proyecto sobre el que el Ayuntamiento de Tías dio la licencia para la rehabilitación del establecimiento es para tratar de legalizar las obras en la piscina, que estuvieron precintadas, y otra para introducir un paseo por el litoral, entre Playa Grande de Puerto del Carmen y Playa Chica, algo a lo que obligó la Dirección General de Costas.

Sobre este proyecto, este mismo verano saltó una polémica porque se había colocado en dicho paseo y en el acceso al muelle, un cartel en el que se señalaba que el acceso a la zona del embarcadero estaría sujeta a un pago de 10 euros a abonar en la recepción del establecimiento. En la resolución de la Secretaría

de Estado de Medio Ambiente, por la que se concede la prórroga de la concesión del dominio público marítimo terrestre, que se otorgó inicialmente en 1968, no aparece la posibilidad de cobrar por el acceso, y el canon se calcula únicamente por el espacio concedido, no por el uso. Sí se señala que es “imprescindible restituir de manera efectiva la servidumbre de tránsito en toda la zona costera” y el “compromiso de mantenimiento abierto al público de la zona de dominio público marítimo terrestre”. La propiedad anunció que tenía permiso de la Dirección General de Sostenibilidad de la Costa y el Mar para explotar comercialmente el muellito anexo al complejo.

Rosa pidió al Ministerio otra concesión en zona de dominio público, que estaba destinada a solarium desde 1968, precisamente para colocar hamacas en la zona donde estaría el spa, no en el muellito. El anuncio por el que el proyecto se somete a información pública se publicó el 20 de febrero de este año, pero en la web del ministerio no consta la resolución autorizándolo. En ese proyecto se especi-

fica que se trata de “una zona libre, de alto valor ambiental, que constituye el área de recreo y expansión de un complejo de reputada excelencia, como es el Hotel Los Fariones; donde se ubica un embarcadero, que sirve a su vez, como espigón de protección a la zona de solarium del hotel”. Sin embargo, se trata de otra zona, “de un pequeño rectángulo destinado a solarium del hotel con zona de hamacas y sombrillas”, como se describe en otra parte del proyecto. Para ese solarium sí ha solicitado que se le permita cobrar una entrada.

La zona tiene tan sólo 120 metros cuadrados y se pide una concesión para 75 años. Señala el expediente que “no existe transformación del dominio público que no sea la existente desde hace más de 50 años y que hoy día es asumida y reconocida como aceptable sin uso alternativo eficaz”. En el proyecto se especifica que se cobrarían 10 euros por hamaca y que se espera recaudar tan solo 30 euros al día, aunque en el espacio se pueden instalar muchas hamacas más. Los gastos de conservación se estiman en más de 10.000 euros al año, al igual que los ingresos.

La ampliación del hotel no es un solo proyecto, sino una concatenación de proyectos, modificados y paralelos, algo habitual en las actuaciones urbanísticas del promotor

CENTRO MÉDICO PARQUE LANZAROTE

CENTRO MÉDICO PARQUE LANZAROTE
La mejor tecnología, servicios médicos y personal especializado para tu salud.

Alergología	Dermatología	Pediatría
Angiología y Cirugía Vasculat	Endocrinología	Psicología
Anestesia	Medicina del Dolor	Radiología
Aparato Digestivo	Medicina Familiar	Traumatología
Cardiología	Nutrición	Urología
Cirugía General	Oftalmología	
Cirugía Plástica y Reparadora	Otorrinolaringología	

Centro Médico Parque Lanzarote C/ Doctor Gómez Ulla nº 29. Arrecife



El capitán García y el agente Padiá declararán como denunciados por la querrela de la sargento Moreno

También lo hará el mismo día por otra querrela el teniente coronel Marcos Martín del Castillo, psicólogo de la Comandancia de Las Palmas, por un posible delito de deslealtad

SAÚL GARCÍA

El Juzgado Togado Militar número 2 de Madrid ha citado a declarar el próximo lunes 7 de septiembre en calidad de denunciados al capitán Germán García, jefe del destacamento del Seprona en la provincia de Las Palmas y al agente Miguel Ángel Padiá, dentro del procedimiento que se inició por la querrela interpuesta por la sargento del Seprona en Lanzarote, Gloria Moreno. Este procedimiento fue admitido a trámite en octubre del año pasado. En enero de este año, la sargento se ratificó en la querrela y el pasado mes de junio fue citado a declarar el coronel Arranz, que ya está jubilado. Ahora tendrán que declarar los otros dos querrelados. Fueron citados en Costa Tegui-se, pero el capitán García declarará al final desde Gran Canaria.

En una providencia del pasado mes de agosto, el Juzgado considera esencial para el esclarecimiento de los hechos la declaración de ambos, que deberán acudir asistidos de abogados. También se notifica la resolución al Fiscal Jurídico Militar.

La sargento considera que los tres denunciados incurrieron en un delito de abuso de atribuciones en su modalidad de acoso profesional o laboral para causar sobre ella un "maltrato, hostigamiento y persecución caren-



Sargento Gloria Moreno. Foto: Diario de Lanzarote.

te de justificación", ya que se le abrieron hasta ocho expedientes disciplinarios en un periodo de dos años que finalmente fueron archivados, caducaron o fueron anulados por la Justicia militar, lo que se considera un "signo evidente de la inconsistencia y falta de fundamento de los expedientes".

En marzo de 2018, el coronel Arranz instó al cese de funciones de Moreno durante tres meses, pero el Tribunal Militar Central anuló esa medida cautelar. En la sentencia se cuestiona que en el "parte disciplinario" no se decía "nada" que justificase la medida. En la querrela, por otra parte, se afirma que el coronel y el capitán fabricaban, impulsaban o promovían intencionadamente expedientes contra ella, "a través de una persecución inquisitorial y arbitraria, con tal de intentar encajar sus conductas en los diferentes tipos infractores, dando igual quienes fueran los verdaderos responsables". También se habla de "hostigamiento continuado y persistente" y de que los mandos distorsionaron, a sabiendas, el uso del procedimiento sancionador a través del sistema de la caducidad o archivo y su reapertura. "La estrategia de acoso se evidencia en que para someter a la sargento Moreno había que mantenerla en permanente estado de inquietud, estrés o

alerta, instaurando como una de las prácticas del acoso incoar expediente contra ella, dejarlo caducar y, posteriormente, reaperturar o iniciarlo, archivarlo y reaperturar", se señala en la querrela.

Declara el psicólogo

El mismo día, 7 de septiembre, y también por videoconferencia ante el Juzgado Militar Central 2 de Madrid, tendrá que declarar, en calidad de denunciado, el teniente coronel psicólogo de la Comandancia de Las Palmas, Marcos Martín del Castillo, por otra querrela de la sargento por un posible delito de deslealtad. Le acusa de instar a la implementación del protocolo de acoso sexual y laboral contra ella, "careciendo de todos los elementos necesarios para poder pronunciarse en tal sentido". La denunciante considera que el psicólogo elaboró tres informes de recomendación con la finalidad de confundir a sus destinatarios para que impulsaran el citado protocolo "al adolecer sorprendente e insólitamente de los criterios clínicos ineludibles y necesarios para poder pronunciarse, como indebidamente hiciera en sus informes", según señala la querrela. El expediente al que fue sometida, generado como consecuencia de los informes del psicólogo, acabó archivado.

ELEKTR CLIMA



Calle Escotilla, 29 - ARRECIFE

Tlfs.: 928 802 558 - 639 783 823

elektroclima@gmail.com

- ✓ Electricidad y aire acondicionado en todo tipo de vehículos
- ✓ Especialistas en vehículos industriales, guaguas, isoterms, etc.
- ✓ Instalación y homologación de vehículos para personas con movilidad reducida y doble mando de vehículos de autoescuela
- ✓ Reparación de rampas de carga para vehículos industriales

ERC
www.elektroclima.es

SERVICIO OFICIAL DE:  **frigicoll**  **hispanicold**

El caso de Timple reúne ya más de 140.000 firmas para promover cambios legislativos e impulsa el Pacto de Tegui

Los firmantes del acuerdo, promovido por organizaciones animalistas de toda España, pretenden crear una hoja de ruta común para todo el tejido social contrario al maltrato animal

SAÚL GARCÍA

“Justicia para Timple”, “reabrir la sentencia”, “dimisión del alcalde de Tegui y del concejal”, “endurecimiento de las penas”, “revisión de la Ley de maltrato animal”... Son hasta 18 las recogidas de firmas iniciadas desde distintos puntos de España en la plataforma Change.org para denunciar el asesinato del perro Timple el pasado mes de julio, desvelado por *Diario de Lanzarote*, y pedir diversas reformas legislativas y administrativas sobre el maltrato a los animales. Ya son 140.000 las firmas acumuladas. Más de la mitad pertenecen a una sola petición y el resto están divididas en cifras que van desde varias decenas hasta decenas de miles.

La muerte de Timple y la sentencia de cuatro meses de pri-



A la izquierda, Timple agonizando.

sión para sus responsables generaron en poco más de un mes un aluvión de respuestas en los medios de comunicación, con cientos de artículos informativos y de opinión, así como entradas en las redes sociales por parte de personas, organizaciones animalistas y partidos políticos, pero también de figuras

relevantes socialmente, que se hicieron eco del caso. Pero ha ido más allá. El Ayuntamiento de Tegui realizó un homenaje al perro y el descubrimiento de una placa en un parque del municipio, que a su vez ha puesto nombre a una declaración de intenciones de ámbito nacional llamada Pacto de Tegui, que

se firmó el pasado 17 de agosto, después de una multitudinaria videomanifestación seguida por más de 130.000 personas. Ese pacto pretende “unificar al tejido social animalista y al conjunto de la sociedad civil y política contraria a los actos de maltrato, crueldad y violencia hacia seres vulnerables, en una hoja de

ruta común”. Su objetivo es el de modificar las leyes estatales necesarias “para prevenir estos casos de crueldad”, modificar los códigos y leyes nacionales, promover una legislación autonómica para el fomento de la convivencia responsable con los animales y promover la formación de los empleados públicos, especialmente del ámbito municipal, para la aplicación efectiva de toda la normativa existente a nivel europeo, estatal, autonómico y local. El pacto lo impulsó la Fundación Franz Weber, en apoyo de las entidades protectoras de animales desde la página web niumaltratos.org. Después de la videomanifestación se leyó un manifiesto frente al Ayuntamiento de Tegui, al que se han ido adhiriendo diversas organizaciones, partidos y personas a título particular.

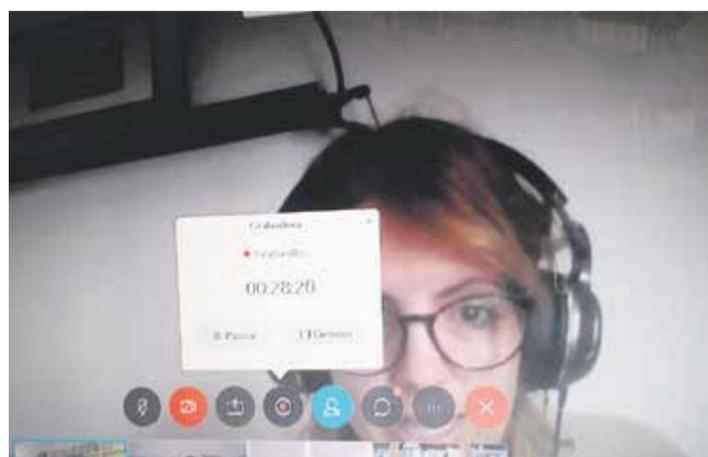


JOSÉ JUAN ROMERO

ROQUE DEL ESTE

Entre la mascarilla y la videoconferencia

Desde agosto de 2019, esta columna informa mensualmente sobre un aspecto de la educación en Lanzarote, reconociendo iniciativas y trayectorias de docentes y de centros, como un proyecto personal de comunicación, en la línea del libro *Buenas noticias de la escuela*, publicado en 2010 por tres educadores italianos de la denominada *Autotransformación gentil*. Divulgar buenas prácticas educativas contrarresta el “catastrofismo alrededor de la escuela” y el poder de los negacionistas de lo bueno que hay en ella, los que defienden que la excelencia del sistema escolar público solo puede darse a golpe de decretos y nuevas leyes. Hoy día, internet y las redes sociales facilitan al profesorado comunicación multimedia, instantánea y global. Aun así, la actividad educativa no recibe toda la atención que se merece en los *mass media*, reflejo de una visión limita-



Una maestra de Primaria en una videoconferencia.

da, pero muy extendida, de las aulas como guardería y sustitución de la conciliación laboral.

La educación ocupa un lugar en las afueras de la política y de la economía, en la periferia de la periferia, como el Roque del Este que da nombre a este espacio y que ha ido retratando, mes a mes, fragmentos de la evolución del curso que lo cambió

todo. Los artículos de marzo y abril simbolizan el corte realizado por el coronavirus. En el primero se anunciaba la tercera edición del Congreso Ineduca, el gran cónclave docente. En el segundo, un experto en tecnología educativa aportaba claves para hacer efectiva la enseñanza online, la única posible hasta junio. Pero septiembre llega

con España como país europeo más castigado. La necesidad de la educación presencial es incuestionable, pero no es segura, según Michael T. Osterholm, el epidemiólogo que predijo la

“La educación ocupa un lugar en las afueras de la política y de la economía, en la periferia de la periferia, como el Roque del Este que da nombre a este espacio y que ha ido retratando, mes a mes, fragmentos de la evolución del curso que lo cambió todo”

COVID en 2003, hasta que no baje del nivel de 25 casos por 100.000 habitantes. Según lo cual, es la situación epidemiológica quien decide el modelo para cada momento: presencial, mixta u online.

SAÚL GARCÍA

“En todas las reuniones de las cofradías siempre acabamos saliendo nosotros”. Son los miembros de Apedechar, la asociación de pescadores deportivos del Charco de San Ginés, que creen que esta modalidad de pesca apenas influye y no es responsable del descenso en la cantidad o el número de especies en la costa. “El daño que hace el pescador deportivo es casi cero”, aseguran. Dicen que hay otros motivos para el descenso de las capturas o de la compra de pescado.

Esa opinión a la que aluden por parte de los pescadores profesionales se evidenció en mayo. El patrón mayor de la Cofradía de La Tiñosa, Francisco Rodríguez, decía que para pescar “ya están los profesionales”. “Si ahora las 180.000 licencias de pesca recreativa van a salir todas a la misma vez a coger los cinco kilos que les pertenecen..., si ya el sector profesional no tiene ventas y está saliendo un día a la semana, si ahora todo el mundo se dedica a pescar para comer, los profesionales nos tendremos que retirar del mar”, aseguraba.

Esta asociación, Apedechar, existe desde los años ochenta, pero, después de cierta inactividad, se recuperó hace unos tres años. Entre sus objetivos se encuentra el fomento de la pesca, pero también, dicen ellos mismos, la conservación del medio ambiente y del litoral de Arrecife. Señalan que se ha incrementado la afición o el número de licencias, pero también ha aumentado la vigilancia, tanto del Gobierno de Canarias como de la Guardia Civil y ahora del Ayuntamiento de Arrecife, que tiene una sección de pesca. Están de acuerdo, en cualquier caso, en que para obtener la licencia de pesca haya que pasar una formación básica, como en el caso de la caza, sobre la pesca y sobre el entorno.

El Ayuntamiento tiene pendiente la aprobación de la ordenanza del litoral de Arrecife. Se aprobó un borrador al que la asociación hizo bastantes alegaciones, que aún no se han contestado. Tampoco continuó su tramitación. Dicen, respecto de ese borrador, que están de acuerdo con algunas cosas, en desacuerdo con otras tantas y que serían aún más restrictivos en otros aspectos. También señalan que, aplicando de forma estricta la Ley de Puertos, prácticamente se restringe al cien por cien la pesca en el litoral de la capital.

Carmelo Cedrés es su presidente. Jesús Fuentes y Felipe Hernández son vocales, y conocedores del Charco y de la marina de Arrecife. Señalan que

Apedechar: “No entendemos el mal que lleva aparejada la pesca deportiva”

La asociación niega que esta práctica contribuya a que disminuyan las capturas y propone una nueva reordenación de los barcos en el Charco de San Ginés



Carmelo Cedrés y Jesús Fuentes, presidente y vocal de Apedechar. Foto: Adriel Perdomo.

el subsuelo de la marina está contaminado y que no se va a recuperar tan fácilmente si no se limpia esa contaminación: “Mientras no se arregle eso no se va a arreglar nada”. Concretan tres motivos para esa contaminación: las fábricas de pescado pasaron de verter por cinco emisarios a uno solo, se cerró el paso del agua por Puerto Naos y Fermina y se echó arena en el Charco de San Ginés, “queriendo convertir eso en una playa que nunca fue” y la arena salió hacia la marina y acabó pudriendo el fondo.

Aseguran que tan solo quedarán hoy unas 10 embarcaciones profesionales de bajura que faenen en ocasiones en Arrecife y que el 80 por ciento de ellas pesca con nasas exclusivamente, que no las quitan en todo el año. Frente a eso, los deportivos aseguran que, aunque sean más, salen pocas veces a pescar, no más de 20 veces al año como media. Dicen que se tiene que tener “mucho amor a la pesca” porque tiene un coste alto. Enumeran: seguro, varada, patente, gasoil, filtro de aceite, ITV cada

cinco años, carnada, disolventes, etcétera. Total: unos 1.200 euros al año. Además destacan que el 60 por ciento de sus capturas no perjudican a las especies autóctonas, porque son pelágicas, de paso, y se pescan al curricán. Dicen que la mayoría de las embarcaciones deportivas pescan breca, que es más fácil y hace poco daño.

“No entendemos el mal que lleva aparejada la pesca deportiva”, aseguran, y señalan que ellos “son los primeros interesados en cumplir la normativa” y que en los últimos tiempos han puesto cinco denuncias a pescadores, de las que tres se han resuelto favorablemente. También dicen que la mentalidad de los pescadores ha ido cambiando, que ya es muy raro que alguno arregle o pinte la embarcación en mitad del Charco, y que si eso ocurre se denuncia.

El Charco

La asociación también tiene una propuesta para reordenar los fondeos en el Charco de San Ginés. No es una idea nueva. Ya se planteó hace años y al final no

prosperó. Dicen que el número de barcos en el Charco está desfasado y quieren que se actualice. Han propuesto elaborar un censo y ya han retirado hasta 32 embarcaciones que estaban en desuso. Dicen que hay otras que tampoco están al día porque sus propietarios son muy mayores o porque no tienen dinero para arreglarlas, pero también señalan que hay mucha gente mayor que ya no puede salir a pescar pero que “se anima con solo ver el barco”.

La propuesta consiste en colocar varios bloques unidos en el fondo y amarrar ahí los barcos, que habitualmente tendrían que estar vados en la orilla. También proponen quitar los cabos y los rozones del muro y dejarlo libre. A su vez, la lámina de agua también quedaría libre y permitiría que el Charco lo pudieran usar de forma habitual o de forma más cómoda otros colectivos como los barquillos de radio control o los piragüistas. “Los dueños de los barcos no tenemos por qué adueñarnos del lugar porque el Charco es de todos”, dicen.

El 60 por ciento de sus capturas no perjudica a las especies autóctonas porque son pelágicas, de paso, y se pescan al curricán

La nueva subcomisaria de Arrecife recibió una distinción unos días antes de que se iniciara el proceso de las oposiciones

El reconocimiento del pleno, que otorgaba puntos, fue por evitar una violación ocurrida cinco años antes

SAÚL GARCÍA

La nueva subcomisaria de Arrecife, María José Rodríguez Fernández, que a finales de agosto asumió el cargo después de un proceso de concurso oposición que se inició en mayo del año pasado, recibió una distinción aprobada en pleno solo unos días antes de que se iniciara ese concurso. Por esa distinción, por unos hechos ocurridos en el año 2014, cuando no era policía, obtuvo 0,25 puntos en el concurso que, por otra parte, no fueron determinantes para que obtuviera dicha plaza perteneciente a la escala de administración especial, subescala de servicios especiales, clase de policía local, escala superior, grupo A, subgrupo A1, vacante en la plantilla del cuerpo de la Policía Local de Arrecife.

A mediados de agosto, el grupo de CC en el Ayuntamiento de Arrecife señaló que no descarta-



ba la posibilidad de acudir a la Fiscalía por presuntas irregularidades en este proceso de selección. Esta candidata fue la única que llegó hasta la prueba final y obtuvo la plaza a la que se presentaron 17 personas. Primero fueron admitidas tan solo tres personas pero después se admitió a 12 candidatos. La actual subcomisaria es hija del interventor accidental, Francisco Guzmán

Rodríguez, que también fue reconocido con esa distinción por los mismos hechos y que es oficial de la Policía Local en excedencia y que ha sido técnico en el departamento de Recursos Humanos. La oferta de empleo para esa plaza se aprobó el 17 de mayo de 2019 y el reconocimiento en pleno se produjo el 30 de abril. Fue el último pleno del mandato de Eva de Anta antes de las últimas elec-

ciones. Las bases se aprobaron en octubre. En la fase de concurso, una vez celebrada la fase de oposición, se preveía que se podían obtener 0,10 puntos por cada felicitación aunque después se modificaron las bases y se elevó esa puntuación hasta 0,25. Los méritos se debían poseer “en el momento de la finalización del plazo de presentación de solicitudes”. “Se valorarán las felicitaciones, distinciones y condecoraciones concedidas por las entidades públicas a través de sus órganos colegiados”, señalaba el punto sexto de esta fase.

El subcomisario jefe de la Policía de Arrecife, José Antonio Lasso, fue quien propuso en un informe de 7 de abril de 2019 el “reconocimiento y felicitación” a la actual subcomisaria por unos hechos que habían ocurrido cinco años antes, en noviembre de 2014. Se aprobó por unanimidad. En ese informe se narran los

méritos, que consistieron en evitar una violación junto a la Peña del Camello por parte de ambos, padre e hija, si bien en el informe no se menciona el parentesco. Se afirma que “evitaron la consumación de una violación” cuando paseaban a primera hora de la mañana y observaron un forcejeo en uno de los jardines. Gracias a la intervención, la agredida, una azafata de vuelo noruega, pudo huir y ser trasladada a un centro de salud, mientras que el agresor fue detenido tras subir a una guagua que iba hasta Playa Honda.

Los dos testificaron en dependencias policiales y en el Juzgado y el agresor fue condenado en el año 2015, conformándose con la pena solicitada por el Ministerio Fiscal. La víctima “agradeció y felicitó la labor del oficial y de la ciudadana por la atención que le prestaron, ahondando en la eficacia de la detención del agresor”, señala el informe.



**VIGUETAS
LANZAROTE**

Fabricamos calidad

Todo para la construcción

Ctra. San Bartolomé, 1, Arrecife
TLF: 928 811 524






PREFABRICADOS DE HORMIGÓN



TALLER DE FERRALLA



FERRETERÍA



PIEDRA



GRANITO



MÁRMOLES

Nuevos gustos, NUEVOS VINOS

Lanzarote apuesta por elaboraciones con uva autóctona más allá de la malvasía. Diego y listán negro se revalorizan en un mercado con los rosados y espumosos al alza

MARÍA JOSÉ LAHORA

Siete nuevas bodegas se han sumado en los últimos dos años a la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, la mayoría en Tinajo, con lo que la cifra de lagares lanzaroteños con sello propio en el consejo regulador asciende a 21. Un ejemplo de que el sector del vino es un mercado al alza que aboga por la diferenciación. Veteranas y novedosas bodegas han ido introduciendo en sus propuestas elaboraciones de caldos con variedades de uva autóctona más allá de la aromática malvasía volcánica, la estrella de la Isla. La diego y listán negro se revalorizan, al igual que aumenta la demanda de rosados y espumosos.

El enólogo Dani Martín de la bodega Los Bermejós destaca que, desde el punto de vista enológico, “Lanzarote tiene un nivel”. Así lo demuestra el mercado y la exportación a otros países, como Estados Unidos, donde existe una mayor predilección por el rosado elaborado con listán negro que por el blanco de malvasía volcánica.

El experto recuerda que variedades como listán negro, que representa el 15 por ciento de la producción vitícola de Lanzarote, junto a listán blanco, diego o moscatel siempre han estado presentes en Lanzarote. Antiguamente, la viña se plantaba para producir el vino de cada casa. Era habitual que cada vivienda familiar contase con su propio lagar en el que se mezclaban todas las variedades, como ocurre en las parcelas más antiguas. La moscatel y diego se consideraban las mejores como uva de mesa, al tratarse de una variedad “dura” de piel resistente, aunque también servían como base para la producción de vino dulce, el famoso *canary wine*, el primer vino generoso del mundo objeto del comercio interatlántico.

En Lanzarote existe una gran cantidad de variedades autóctonas asentadas desde hace siglos en la viña lanzaroteña y que comienzan a abrirse camino en el mercado. Un estudio desarrollado junto con la Universidad de Barcelona arrojó la existencia de una gran variedad genética más allá de la malvasía. Elaborado a través de pruebas PCR, que ya se aplicaban a la viña antes de la aparición del coronavirus, permitió conocer que no sólo existen cinco o seis variedades, como recoge la Denominación de Origen, sino que hay muchas más. “No es lo mismo una malvasía en las viñas del norte que en La Geria o en Tinajo. Algo similar pasó con el resto de variedades: diego, listán...”, explica el enólogo Tomás Mesa, de bodegas Vega de Yuco, que destaca también el gran potencial enológico de la Isla. “En el ámbito de la enología es importante contar, primero, con un buen producto, y, después, con la diferenciación. Con el sistema de cultivo de Lanzarote y las variedades únicas de la Isla esa batalla la tenemos ganada. No queremos elaborar tempranillos y pegarnos contra un muro comercial”, explica.

Canarias, lugar de paso de navegantes, introdujo el viñedo tras la conquista de América. Pero el verdadero despegue vitivinícola del Archipiélago llegó tras la plaga de filoxera a mediados del siglo XIX que arrasó con la viña europea y de la que se libraron las Islas, donde sobrevivieron esas variedades extintas en la Península.

“Los vinos de Canarias están viviendo una segunda moda”, defiende el enólogo. Como curiosidad, Tomás Mesa señala que de las casi 1.000 variedades de uva que se conocen en España solo tres copan el 70 por ciento de la superficie dedicada a la vid: la tempranillo, la airén (uva blanca de La Mancha) y la bo-



Tomás Mesa, enólogo. Fotos: Adriel Perdomo.

bal que se cultiva en el Levante español. “Hoy, el consumidor quiere probar variedades nuevas y ahí es donde encajan nuestros vinos”, argumenta.

Diego, la otra blanca

La especialización de las bodegas representa un antes y un después en la producción vitivinícola de la Isla, la uva vijariego, conocida en Lanzarote como diego, se cultivaba en el sur de Portugal. Desaparecida tras la filoxera en Europa, la Isla da buena muestra de ella. El máximo exponente de su cultivo está en Canarias, siendo el 50 por ciento de su producción lanzaroteña. La mayoría de viñas de uva diego se encuentran en las zonas de Tisalaya y Juan Bello, en la falda del volcán. Antiguamente, esta variedad de uva blanca se cultivaba porque no se la comían los conejos, según recuerdan los enólogos. Hasta hace poco tiempo, se recogía junto con la uva moscatel y, a día de hoy, los viticultores se han dado cuenta de que tienen muchas más posibilidades de conseguir mejores precios si se deja madurar.

Así, se descubre que la variedad diego en solitario da excelentes resultados. “Destaca por

su alta acidez y grado moderado y por ello se está apostando ahora para destinarla también a la elaboración de espumosos que precisan de mucha acidez para soportar el carbónico y un grado bajo para una segunda fermentación”, comenta Tomás Mesa. También para caldos secos. Son muchas las bodegas que ya están presentado esta variedad en sus nuevas elaboraciones de blancos más maduros. “La diego es una variedad que envejece extremadamente bien, tanto en barrica como en botella. Sin ser tan aromática como la malvasía, produce un vino más formal, con más autenticidad y propiedad”, añade Dani Martín.

Listán negro para tintos

Por su parte, la listán negro solo se produce en el Archipiélago. Antaño se mezclaba para la elaboración del rosado, vino de preferencia para las generaciones de mayor edad. Hoy día, esta variedad resulta idónea por sí misma para la elaboración de vinos tintos frescos, los que actualmente demanda el mercado, y también para confeccionar espumosos rosados. Dani Martín destaca que es un poco más complicada de trabajar y requie-

**Tomás Mesa:
“Con un buen producto, diferenciación, el sistema de cultivo de la Isla y sus variedades, tenemos la batalla ganada”**



Los viticultores entregan la uva antes de su procesado.

re de una maduración más lenta que la malvasía, por lo que hay que cogerla en el punto idóneo de maduración. “En Lanzarote se tiende a cosechar demasiado pronto, pero para conseguir un buen vino de listán negro tiene que estar bien maduro el fruto”, explican los enólogos. En el mercado se pueden encontrar tintos de maceración carbónica, listán negro tradicional y listán negro rosado que, a pesar de no contar con el respaldo del comercio español, es excelentemente recibido en el de Estados Unidos, incluso por encima de la malvasía volcánica. No en vano,

el 90 por ciento de la producción de vino rosado de Los Bermejos se destina a Norteamérica.

La listán negro, tradicional en bodega de roble francés o de maceración carbónica, no puede competir con las dos grandes denominaciones de origen que copan el mercado del tinto: Rioja y Ribera de Duero, cuyas producciones tienen como base la uva tempranillo. La baja capa o suavidad de la listán negro convierte sus caldos en ligeros, sin tanta tanicidad y estructura en boca como los de elaboración a base de tempranillo. Los enólogos consideran que, sin embargo, sí

puede abrirse un hueco entre las nuevas regiones vinícolas que han despertado el interés de los expertos y por ende el del mercado más exigente.

Cada día están despegando nuevas regiones vitivinícolas, como la potente Priorato o El Bierzo y con variedades que no son tempranillo, ni cabernet ni merlot, dejando de lado la creencia de que un buen vino clásico español tinto tiene que elaborarse con uva francesa. “Francia es la cuna del vino mundial, pero no tenemos por qué imitarla”, señalan los expertos, que ponen como ejemplo de un buen tinto

“Los vinos de Canarias están viviendo una segunda moda. Hoy, el consumidor quiere probar variedades nuevas y ahí es donde encajan nuestros vinos”

“La uva listán negro puede abrirse un hueco entre las variedades de las nuevas regiones vinícolas que han despertado el interés de los expertos”

to lanzaroteño a la bodega Puro Rofe, muy bien puntuado por la reconocida guía *Parker*. “Nuestra apuesta debe dirigirse a extraer la máxima expresividad de la listán negro, con sus características, y que, en la copa, estén representados el terral, el rofe... elementos que caracterizan el producto. Que quien saboree un listán negro, saboree también una parte de la Isla”, enfatizan.

Frente a los tintos de alta graduación, mucho color y estructura, elaborados en barricas de madera, Lanzarote ofrece una variedad, la uva listán negro, con perfiles más frescos que “es lo que está demandado el mercado. Tintos jóvenes a los que se puede bajar la temperatura y consumir a los dos o tres años de su elaboración, pero sobretodo esta variedad es excelente para elaborar rosados”, defiende Tomás Mesa.

Rosados

El rosado ha dejado de ser la mezcla de la uva que sobraba de las elaboraciones de tinto y blanco para pasar a tener su propia entidad y por ello suele dar más de un dolor de cabeza a los enólogos, según explican Dani Martín y Tomás Mesa. La listán negro es la variedad idónea para esta labor, dado que es “de grano grande”, con lo que permite una mayor extracción de fruta en las maceraciones. Un rosado en el que se identifica la listán negro resulta atractivo para el consumidor”.

Según explica Tomás Mesa, las bodegas están trabajando en presentar una nueva gama de rosados “más moderna”. Una tendencia que va al alza es presentar rosados “con menos color y que se suma a los tradicionales”.

Moscatel, la dulzura

Los viñedos de moscatel estaban relegados a los laterales de las parcelas y se solían cultivar en parral. Tomás Mesa explica que algunas de las viñas más espectaculares de Lanzarote son de uva moscatel enclavadas en los chabocos y en los hoyos del

LIBRERÍA - PAPELERÍA - MATERIAL DE OFICINA - FOTOCOPIAS Y PLASTIFICADOS

PARKING GRATUITO 1 HORA

RESERVA TUS LIBROS DE TEXTO Y MATERIAL ESCOLAR

Fajardo
Librería y papelería desde 1968

DEL 7 AL 25 DE SEPTIEMBRE ABRIMOS A MEDIODÍA

Avda. Hernández Pacheco (frente a Bankia) - ARRECIFE - Tlfs.: 928 81 54 51 - 680 15 32 52 | C/ Fajardo, 27 - ARRECIFE - Tlfs. : 928 80 05 40 - 675 41 82 89

HORARIO: LUNES - VIERNES: 9:00 - 13:00 / 17:00 - 20:00 h. - SÁBADOS: 9:30 - 13:30 h. - libreria_fajardo@hotmail.com

volcán. como las que se pueden ver en el museo de El Grifo y en la zona de El Islote. Tradicionalmente, la uva moscatel se destinaba para la elaboración de vino dulce en la que se buscaba “madurez”, para lo que el fruto se “pasificaba” e incluso “soleaba”. Actualmente, las bodegas apuestan por prescindir de estos pasos para confeccionar vinos dulces más frescos y con mayor acidez.

Lanzarote ha destacado siempre por una exquisita elaboración de vinos dulces de malvasía volcánica. La climatología lanzaroteña así lo permite, con sol y ambiente seco en la época de cosecha. Una uva que permite elaborar caldos que perduran en el tiempo. Ejemplo de ello son las presentaciones de bodegas como la de El Grifo, donde se conservan dulces de mediados del siglo pasado. Sin embargo, “en los canales de comercialización no camina como gustaría”, según destaca Tomás Mesa.

Espumosos, el toque chic
Capítulo aparte merecen los espumosos. El brut nature de listán negro es un rosado que Dani Martín califica de “muy rico”. Tras el buen resultado de la mal-



Dani Martín, enólogo de Los Bermejotes.

vasía en la elaboración de espumosos, los enólogos siguen trabajando para incorporar nuevas variedades. “Tiene su mercado, sobre todo para los iniciados”, comenta. Relata la grata impresión que causó el brut nature rosado de su bodega, Los Bermejotes, en una cata a ciegas de enólogos de renombre, que no

fueron capaces de especificar su procedencia.

La primera bodega de Lanzarote en apostar por el espumoso fue El Grifo en los años 90. Desde entonces, han sido diversas las propuestas que salen al mercado incorporando otras variedades autóctonas como la diego, en el caso del nuevo espumoso de Vega de Yuco, según explica Tomás Mesa, que espera que se pueda degustar esta misma Navidad. “Se trata de un producto con una competencia difícil por la excelencia de cavas de otras regiones, pero que se está posicionando dentro de la producción vitivinícola. Tanto la malvasía como la diego son buenas candidatas para su elaboración”, añade el enólogo.

Vino de parcela

El vino de parcela es otra de las apuestas de las bodegas de la Isla, con variedades autóctonas que distinguen el “terruño” donde, además de la variedad, se distingue el carácter y las condiciones del terreno, junto con las particularidades de la climatología de cada zona. “No es lo mismo una malvasía que se cultiva en La Geria, con una capa de picón de tres metros, que otra de Tinajo, con un sistema de zanjales”, dice Tomás Mesa. El enó-

TIPOS DE UVA EN LANZAROTE

- BLANCAS PREFERENTES O RECOMENDADAS:** malvasía volcánica, moscatel de Alejandría, vijariego o diego, albillo, gual y verdello.
- BLANCAS AUTORIZADAS:** listán blanco, burrablanca, breval, pedro ximénez y torrónes
- TINTAS PREFERENTES O RECOMENDADAS:** listán negro o almuñeco, negramoll o mulata, malvasía rosada y tintilla.
- TINTAS AUTORIZADAS:** bastardo negro o baboso negro, cabernet sauvignon, merlot, moscatel negro, pinot noir, ruby cabernet, syrah, tempranillo y vijariego negro.

logo habla de propuestas que abogan por esta distinción como la de la joven bodega Puro Rofé, los vinos del norte de Akaet, con la recuperación de parcelas de viñedos antiguos, o incluso las elaboraciones de Vega de Yuco con el sello Gara.

Las estadísticas del Consejo Regulador correspondientes a abril de 2020 señalan que Lanzarote suma más de 7.602 parcelas que cultivan 1.859 viticultores. Tinajo, donde se asientan principalmente las nuevas bodegas que se han incorporado a la DO Vinos de Lanzarote, es el municipio con mayor número de parcelas, en total 3.369.

“Los espumosos tienen una competencia difícil por la excelencia de cavas de otras regiones”



LOS CALDOS CON UVA DE CULTIVO ECOLÓGICO GANAN ENTEROS

En el apasionante mundo del vino, los caldos con uva de cultivo ecológico ganan enteros y Lanzarote ha querido también subirse al carro. Las estadísticas del Consejo Regulador de la DO Vinos de Lanzarote señalan que en 2018, con una vendimia que alcanzó una cosecha récord de 3,9 millones de kilogramos de uva, el cultivo ecológico superó los 104.000 kilos. La producción ecológica se contempla para la listán negro, malvasía, diego y moscatel. La escasa producción de este año, que apenas alcanzará el millón y medio de kilos de uva

ha limitado aún más las variedades en ecológico de la Isla, pero las bodegas trabajarán con ahínco para sacar el mejor rendimiento y satisfacer al consumidor que demanda esta producción. “Por suerte, cada vez hay más viticultores que trabajan el cultivo ecológico y es algo de lo que nos congratulamos, no solo por la reducción del impacto al medio ambiente, sino porque las propiedades organolépticas del vino son mejores. La ausencia de pesticidas hace que las levaduras trabajen mejor”, según destaca Dani Martín.

SZWAGEN
CENTRO MULTIMARCA

Ctra. de San Bartolomé, 14
ARRECIFE

MÁS COCHES EN STOCK: www.szwagen.com

Tel.: 928 817 869 581
Tel./Fax: 928 807 581
663 941 909
ventas@szwagen.com

BIENVENIDOS A LA EXPERIENCIA SZWAGEN
Una nueva experiencia única en el sector. Déjate guiar por nuestros especialistas.
Nuestros clientes han hecho de SZWAGEN el mejor aliado para conducir su próximo vehículo.

 FIAT TIPO STATION WAGON 1.6 AÑO 2017 - 120CV 51.000 Km - DIESEL PVP: 9.900€	 BMW SERIE 1-118D AÑO 2008- PACK M FULL EXTRAS 265.000 Km - DIESEL 7.500€	 FORD KA+ 1.19 TI AÑO 2018 - VCT - ULTIMATE 85CV - 50.000 Km PVP: 9.900€
 MINI COOPER D - AÑO 2015 116CV - 81.000 Km - DIESEL PVP: 13.995€	 SKODA OCTAVIA - AÑO 2016 87.000 Km - DIESEL PVP: 9.900€	 FIAT 500 L - AÑO 2016 43.700 Km - DIESEL PVP: 9.900€
 JEEP RENEGADE LONGITUD AÑO 2019 - 4x2 1.0g - 88 KW 8.700 Km - GASOLINA PVP: 20.800€	 HUMMER H2 6.0 Y8 LUXURY AÑO 2004 - 100CV - 125.000 Km - GASOLINA - AUTOMÁTICO PVP: 29.990€	 PEUGEOT RIFTER GT LINE AÑO 2019 - 100CV 20.000 Km - DIESEL PVP: 16.900 €
 FIAT QUBO DYNAMIC 1.3 AÑO 2018 - MULTIBET RD - 9.000 Km PVP: 10.700€	 AUDI A5 S LINE - AÑO 2010 190CV - DIESEL - 130.000 Km PVP: 14.500€	 KAWASAKI Z800 - AÑO 2014 GASOLINA - 42.800 Km 5.900€

ABIERTO DE LUNES A VIERNES, DE 8:00 A 19:30 H. SÁBADOS, DE 10:00 A 13:00 H.



Imagen: José Luis Carrasco

Hacemos un buen equipo

Ayuntamiento de Teguise

por un entorno más limpio

Campaña de concienciación para cuidar de nuestro entorno entre todos

Ayuntamiento de Teguise
Real Villa de San Miguel
Arcángel de Teguise
Calle Santo Domingo, 1
Teguise - Lanzarote
35530 Las Palmas
Tel. 928 84 50 01



Servicio gratuito recogida de enseres:

+info en www.teguise.es

928 84 59 99

[f @AyuntamientodeTeguise](#)
[@AyunTeguise](#)



Negocios cerrados en Arrecife. Fotos: Adriel Perdomo.



Lanzarote registra 1.430 bajas de empresas y autónomos

En agosto de este año se contabilizaron casi 17.000 parados, 6.000 más que el año pasado

SAÚL GARCÍA

En los dos primeros trimestres del año 2020, Lanzarote registró 1.430 bajas en el impuesto de actividades económicas. De ellas, la mayoría, 880, pertenecen a personas físicas (autónomos) y otras 550 a personas jurídicas (empresas). Frente a este dato, el de las bajas, se registraron 616 altas en el primer semestre, principalmente en el primero de los dos trimestres. Se dieron de alta 372 epígrafes de autónomos y 244 de empresas, de todos los sectores.

Un autónomo o empresa puede tener varias actividades económicas, así que el número de personas físicas y jurídicas que se dieron de baja en la primera

mitad del año es menor. Son 466 autónomos los que finalizaron su actividad y 142 empresas, mientras que las altas fueron de 273 autónomos y 97 empresas, según los datos de la Agencia Estatal de Administración Tributaria. En Lanzarote, en el segundo trimestre de este año había registradas 4.490 empresas, un 11 por ciento menos que las registradas en el mismo periodo el año pasado.

Por otra parte, hay más datos que revelan la mala situación económica de la Isla durante y tras la pandemia. Las afiliaciones a la Seguridad Social, según los datos del Ministerio de Trabajo, han registrado grandes descensos desde el mes de marzo. Ya son casi 5.000 personas



Puerto del Carmen.

menos en solo cuatro meses, entre marzo y julio, con bajadas respecto al año anterior de entre siete y nueve puntos cada mes.

De igual forma, en cuanto a los contratos registrados, en el acumulado del año, incluido el mes de julio, el descenso ha sido del 52 por ciento, pasando de 39.546 contratos en el mismo periodo del año pasado a menos de 19.000. En abril solo se registraron 695 contratos y en mayo fueron 880. En julio, el último mes registrado, ya han aumentado

Los contratos registrados en el acumulado del año, incluido julio, han descendido un 52 por ciento

do hasta los 2.271, muy lejos de los casi 7.000 que se registraron en el mismo mes del año pasado.

Respecto al paro, según el Instituto Canario de Estadística, el segundo trimestre del año terminó con una tasa de paro del 20 por ciento, mientras que la del primer trimestre era del 14,5 por ciento, que a su vez era la tasa más baja registrada desde el año 2007, cuando la media de paro estaba en el nueve por ciento y se mantenía en esas cifras desde el principio del siglo XXI. El paro llegó a estar en Lanzarote en el 35 por ciento en el año 2013. En agosto de este año se registraron casi 17.000 parados, mientras que en el mismo

mes del año pasado solo había 11.081, con un aumento de más del 52 por ciento.

Comercio en Canarias

En toda Canarias, según los datos aportados por la Cámara de Comercio de Tenerife, se perdieron en el primer semestre del año 1.231 empresas dedicadas al comercio, con una caída promedio anual de las ventas en el segundo trimestre del año del 26,7 por ciento, lo que confirmaría al sector como "uno de los grandes damnificados" de esta situación, según advirtió el presidente de la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife, Santiago Sesé. -La entidad cameral reclama medidas que permitan sobrevivir a las empresas ante la "práctica desaparición de la demanda de los turistas y al previsible deterioro de la capacidad adquisitiva de los residentes". "Dejar caer al sector tendría unos efectos sociales y económicos incuantificables", advierte Sesé, que señala que "el comercio es el sector con mayor volumen de empresas y empleo en Canarias".



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



Aspecto de Playa Grande (Puerto del Carmen) este verano. Fotos: Adriel Perdomo.

TURISMO EN LAS ISLAS ORIENTALES: Un verano con escasos turistas y un invierno imposible de planificar

Salvar el invierno depende de la bajada de contagios. Las patronales piden test y flexibilizar los ERTE

SAÚL GARCÍA

Cuando muchas temporadas turísticas acaban, llega la mejor para Canarias, pero Lanzarote y Fuerteventura se preparan para una temporada de invierno con una incertidumbre total. Por primera vez, la planificación no existe y la llegada de turistas dependerá de la curva, del número de contagios.

“No tenemos datos fiables de cara al invierno porque todo dependerá de cómo se desarrolle la curva epidemiológica en nuestro territorio en las próximas semanas”, señala Moisés Jorge, gerente del Patronato de Turismo de Fuerteventura. Y eso que los datos en la Maxorata son menos preocupantes que en Lanzarote.

“No nos queda otra opción que bajar la curva”, dice Ángel Vázquez,

consejero de Turismo del Cabildo lanzaroteño. “En dos semanas hemos pasado de ser la isla preferida por los turistas a ser la isla a la que nadie quiere venir”. “Nuestras expectativas dependen de los contagios”, añade. E insiste en que “es imposible planificar nada porque todo depende de esos datos de contagios y “lo que vale hoy no vale mañana”.

Moisés Jorge destaca que la temporada de invierno comienza el 1 de noviembre y que se está a la espera, respecto a los corredores seguros, “de lo que decidan en la segunda quincena de septiembre tanto el gobierno alemán como el británico”.

De momento es el pesimismo el que preside las expectativas. Vázquez cree que con los datos de la primera semana de septiembre en la mano es imposible que el Reino Unido elimine

la cuarentena a los viajeros e incluso cree que no hay que descartar que recomiende no viajar a Canarias. Los turistas que mejor se han comportado en verano son los nacionales, o al menos los que han tenido un descenso menor, que se traduce en una bajada aproximada de la mitad de los turistas que llegaron el verano pasado, pero en invierno hace falta la llegada de visitantes extranjeros.

Polonia recomienda no viajar, Países Bajos también, Reino Unido e Irlanda siguen con la cuarentena, Alemania acaba de anunciar que no recomienda viajar a Canarias... El panorama, aparentemente, no es el más positivo, pero si algo ha demostrado la situación desatada desde marzo es que los cambios se producen más rápido que antes, tanto para mejor, como para peor.

En julio, en Lanzarote, en el aeropuerto se registraron 108.000 pasajeros frente a los 365.000 del año pasado. Menos de un tercio. El turismo extranjero descendió en un 80 por ciento: Reino Unido e Irlanda en un 85 por ciento y Alemania en un 58 por ciento. Los datos de agosto aún no están disponibles, pero se espera que sean aún peores porque algunos hoteles han vuelto a cerrar al comenzar septiembre y porque Jet2 y TUI cancelaron muchas operaciones, aunque el primero ha anunciado que retomaría sus vuelos y paquetes vacacionales el 13 de septiembre, siempre y cuando la situación no empeore.

En Fuerteventura, los datos que maneja el Patronato revelan que el verano ha estado aproximadamente en torno al 50 por ciento de ocupación en aquellos establecimientos que han abier-

to sus puertas y que esta ha sido mayor en viviendas turísticas vacacionales y villas turísticas.

En julio, el último mes del que hay estadísticas, por el aeropuerto de Fuerteventura pasaron 179.386 pasajeros, un 64,5 por ciento menos que el mismo mes del año pasado. Se produjeron 2.271 operaciones de vuelo, un 45,2 por ciento menos. Los datos revelan que, en términos porcentuales, Fuerteventura ha tenido más movimiento que Lanzarote.

LAS PATRONALES

Los cuatro representantes de las patronales, uno por cada isla turística, asistieron el último día de agosto en el Parlamento de Canarias, a la Comisión de Turismo, Industria y Comercio. Sus preocupaciones son muchas, pero se pueden resumir en dos: los test o pruebas PCR a los turistas, en origen o en destino,

ÁNGEL VÁZQUEZ,
Consejero de Turismo del Cabildo de Lanzarote



“No nos queda otra opción que bajar la curva porque nuestras expectativas dependen de los contagios; lo que vale hoy no sirve mañana”



Los empresarios están dispuestos a colaborar en el coste de las pruebas en destino.

para establecer corredores seguros, vencer reticencias entre los países emisores de visitantes y que levanten restricciones, y la prórroga de los expedientes de regulación temporal de empleo (ERTE). De esa comisión parlamentaria salieron, según destaca Antonio Hormiga, presidente de Asofuer, sin esas dos respuestas clave “para salvar la temporada” de invierno.

En cuanto a las pruebas, los empresarios están dispuestos, aunque no se concretó cómo, a colaborar en su coste si se deben hacer en destino. Durante la comisión se analizó si debe recaer la responsabilidad sobre el sector turístico, cuando la reciente expansión del virus no se debe al turismo sino a la transmisión, en su mayoría, de residentes. Vázquez señala que en Lanzarote casi todos los contagios son locales, por fiestas y reuniones, y “eso no genera confianza”.

Susana Pérez, de la Federación de Lanzarote, dijo durante la comisión que, ante esta grave situación turística, no se puede

descartar de nuevo el cierre de la planta alojativa, que ha abierto aproximadamente con una cuarta parte de su capacidad.

DEPENDENCIA TOTAL

Pérez señala que la dependencia de la economía de Lanzarote y de Fuerteventura del turismo es del 80 por ciento, un porcentaje que Hormiga eleva “al cien por cien”, y dice que la situación ha cambiado mucho desde los meses de mayo y junio, cuando el sector estaba trabajando “de forma intensa” para convertir Canarias en líder turístico ante la apertura del 21 de junio.

La también presidenta de Asolan (la patronal hotelera de Lanzarote) destaca que el Plan Fortaleza consideraba un elemento clave los test en origen, “que fueron reclamados insistentemente” aunque no ha habido respaldo del Gobierno central. Pérez resalta que hay otros países o destinos turísticos que los están llevando a cabo. “Dejar la responsabilidad en manos de los ciudadanos no está resultando la

herramienta idónea, el repunte de casos obliga a intensificar la vigilancia en los municipios”.

Pérez cree que “vienen meses aterradores” y un escenario de nuevo complicado, que ya se puede dar por perdida la temporada de verano y también que, si no se toman medidas, se puede poner en riesgo la de invierno. Para Pérez, la baza de la seguridad era una de las que podía jugar Lanzarote como destino, “pero se ha perdido esa oportunidad”. “Necesitamos un plan urgente que apuntale todas las empresas hasta la próxima temporada de verano, un plan específico para el sector”, recalca la representante de la patronal.

Los empresarios reclaman la prórroga de los ERTE para que no se conviertan en expedientes de regulación de empleo definitivos o en procesos concursales tras la quiebra de las compañías. A partir del 14 de septiembre, la exoneración para las empresas de la cuota a la Seguridad Social baja al 25 por ciento y los trabajadores, en lugar de cobrar

el 70 por ciento del salario, cobrarán el 50 por ciento.

Hormiga considera que en Fuerteventura no hay otra alternativa económica. Casi la mitad de la población activa está en ERTE. En Antigua hay 56 expedientes activos que afectan a 946 trabajadores, en Betancuria hay 45 trabajadores más y en Tuineje otros 540. En Puerto del Rosario se acumulan 2.443 trabajadores en expediente de regulación temporal de empleo, en La Oliva son 2.769 y en Pájara 4.300 más. En total: más de 11.000 trabajadores. “Aún no sabemos qué va a pasar con estos expedientes”, señala Hormiga. El representante de los empresarios se pregunta qué es mejor para el futuro, si pagar los test a turistas y recobrar la confianza de los mercados emisores o los costes sociales de la destrucción de empleo y la quiebra de empresas. “No caben dudas, vacilaciones ni fracturas, es tiempo de aparcar intereses particulares; tendrá que haber más ayudas si no queremos ir al caos”.

Para Susana Pérez la dependencia de las islas orientales del turismo es del 80 por ciento, un porcentaje que Antonio Hormiga eleva “al cien por cien”

PLAYA BLANCA	09:30	12:30	16:30	18:30	ÓRZOLA	08:30	10:00	11:00	12:00	13:30	16:00	17:00	18:00	*19:00	*20:00
	CORRALEJO	10:30	13:30	17:30		19:30	LA GRACIOSA	08:00	08:40	10:00	11:00	12:30	15:00	16:00	17:00

*1 May—24 Oct *1 Jul—24 Oct

COMPRANDO EN LA TAQUILLA O EN LA PÁGINA WEB



lineasromero.com



Descubrir Fuerteventura con Líneas Romero

La naviera dispone de cuatro trayectos al día entre los puertos de Playa Blanca y Corralejo para hacer más fácil las 'escapadas' entre las dos islas orientales

Una de las formas más sencillas y cómodas para realizar una escapada a Fuerteventura es aprovechar la ruta entre Playa Blanca (Yaiza) y Corralejo (La Oliva) de Líneas Romero, que conecta las islas orientales a través de cuatro trayectos diarios, por la mañana y por la tarde.

Esta disponibilidad facilita que los pasajeros puedan contar con un amplio abanico de posibilidades, tanto para excursiones de un día como para disfrutar de unas vacaciones en toda regla en la Maxorata. Las paradisíacas Dunas, la oferta turística de Corralejo, el acceso al Islote de Lobos o el encanto de El Cotillo, apenas llevará media hora de travesía.

Este verano, una de las tendencias más en auge es el turis-



mo interior, el que se desarrolla dentro del Archipiélago canario. Y, sin duda, una de las mejores opciones es descubrir rincones de la isla vecina, separada por apenas media hora de travesía

en el estrecho de la Bocaina. La ruta entre Playa Blanca y Corralejo cuenta con salidas diarias a las 9.30, 12.30, 16.30 y 18.30 horas. Los trayectos desde Fuerteventura a Lanzarote están fija-

dos a las 10.30, 13.30, 17.30 y 19.30 horas.

Líneas Romero, que en 2020 cumple su 50 aniversario en el mundo del transporte marítimo, lleva desde 2010 conectando también las islas de Lanzarote y Fuerteventura, y en este periodo se ha consolidado como un referente en el transporte de pasajeros.

El año pasado entró en funcionamiento el barco Don Juan, en recuerdo del creador de la compañía, Juan Romero, al que está vinculada la historia de las comunicaciones entre La Graciosa y Lanzarote. El Don Juan es un barco de fibra de vidrio, de 30 metros de eslora y nueve metros de manga, construido en el reconocido astillero asturiano Godán. El moderno catamarán tiene capacidad para 340 pasajeros y los más elevados estándares de calidad y comodidad.

Diariodelanzarote.com



El mejor escaparate para tu empresa en toda Canarias



DDL
Diariodelanzarote
diariodelanzarote.com

EDDC
El DiariodeCanarias
eldiariodecanarias.com

DDF
Diariodefuerteventura
diariodefuerteventura.com



ITZIAR FERNÁNDEZ

Los restaurantes de Puerto del Rosario han llenado sus comedores este verano y comienzan a trabajar con “cierta normalidad”. La capital mayorera se ha convertido en una parada irrenunciable en la ruta gastronómica de Fuerteventura, con una oferta de calidad que se ha venido consolidando en los últimos años.

El chef Demian Zambrana, del gastro bar La Jaira, en la calle La Cruz 26 de Puerto del Rosario, cruza los dedos para que la respuesta de los clientes se mantenga como en los últimos días de agosto. “A mediodía el restaurante se llena con los menús que ofrecemos de lunes a viernes, una oferta variada y de calidad a buen precio”, explica. Zambrana señala que en esa franja horaria “la gente viene con más prisa, y quiere comer bien y salir rápido”.

Las redes sociales le ayudan cada día. Publica en su página de Facebook su menú diario y también recibe llamadas de clientes fieles, trabajadores de la zona que eligen sus platos, la hora y se lo llevan a casa. Para este cocinero, los menús sirven para experimentar, ensayar y sacar ideas nuevas y sabores que luego incorpora a la carta. En los últimos días, su oferta de menús resume todo su buen hacer, como un salmorejo de sandía, hummus de tuno indio, pescado y mejillones al curry, champiñones rellenos de chorizo de Teror y queso, carpaccio tropical con crujiente ibérico, empanada de pulpo, solomillo de cochino con manzana al vino tinto o rabas de calamar con alioli de ajo negro. Sus postres, como el *cheesecake* de limón, millojas de hierbahuerto o queso, tocan el cielo.

“Justo habíamos cambiado platos antes del confinamiento y con estos calores hemos trabajado recetas más frescas, como el conocido tartar de tomate, ensalada especial que lleva aguacate canario, lechuga de aquí, vinagreta de mango y unos langostinos salteados. Otra es nuestra ensalada de espinacas y, de cara al otoño, vamos a incorporar varios platos de nueva temporada”, detalla Demian.

La Jaira cuenta con una oferta gastronómica diferente que se distingue por sus salsas dulces, picantes, amargas y afrutadas, creadas cada día para sacar el máximo sabor a sus platos y que logran enamorar a sus comensales. “Cuando cae la tarde y comienzan las cenas recibimos a un cliente más relajado, que viene a disfrutar con la oferta gastronómica, con calma. Nuestro

La oferta gastronómica de Puerto del Rosario despega

Los hosteleros de la capital mayorera apuestan por los productos de la gastronomía local para elaborar recetas frescas y novedosas este verano



Arriba, La Marea. Derecha, La Tremenda, el nuevo asador de Fausto Cabrera. Fotos: Carlos de Saá.

La Jaira, de Demian Zambrana, y La Marea, de Fausto Cabrera, se han llenado este verano para disfrutar de los sabores de la tierra



lema es cuidar todos los detalles para que se sientan bien y recuerden su experiencia en el restaurante”, apunta el chef, que insiste en la importancia de buscar el producto local, como el queso, los tomates, panes artesanales de la Paneteca o piña tropical de la Isla. “Los sábados siempre acudo a comprar al Mercado de la Biosfera. Me gusta charlar con los agricultores, ganaderos, granjeros y queserías porque ofrecen un producto de mucha calidad”, añade este artista de los fogones. Además, sigue enfrascado en su proyecto de la cerveza artesanal

con otros tres socios, que se vende en bares, restaurantes y tiendas especializadas.

Estreno

Uno de los estrenos de esta temporada en la gastronomía de Puerto del Rosario es la nueva gastro taberna La Tremenda, de Fausto Cabrera, en la calle Doctor Fleming 4, frente a la Universidad Popular, un asador que estaba a punto de inaugurarse cuando se decretó el estado de alarma el pasado mes de marzo y tuvo que retrasar sus planes. “Es un concepto diferente al que te-



La Jaira, de Demian Zambrana, es ya un clásico de la capital mayorera.

nemos en La Marea, que está en Playa Chica, en la avenida”, explica Fausto.

La Tremenda es un asador para disfrutar de una excelente carne y del mejor vino, en pleno centro de la capital mayorera, que de momento ha generado una gran expectación en sus primeros días. Fausto Cabrera anima a los que acudan a probar el chuletón y también los productos de la tierra, con nuevos aromas. El restaurante La Tremenda cuenta con una coqueta terraza en el exterior y un comedor dentro. “No es muy grande y eso nos permite atender a nuestros clientes con familiaridad y calidad, para que estén cómodos y disfruten en nuestro local”, destaca Cabrera. Su otro restaurante, La Marea,

cumple ya tres años en la capital con una oferta gastronómica muy apreciada por la población mayorera, como sus costillas con piña, churros de pescado, ensaladas o quesos. “Hemos llenado la terraza muchas noches, porque la gente quiere salir de casa, sentir y escuchar el mar y estamos abiertos tanto a mediodía, como por la noche”, indica. Su perfil de cliente es muy variado, no sólo acude el local sino también muchos turistas y vecinos de otros municipios, que van a saborear sus platos. “Este verano hemos tenido sobre todo turistas nacionales y canarios, pero necesitamos ya a los clientes extranjeros y los cruceros”, destaca. La oferta gastronómica de Puerto del Rosario les espera con los brazos abiertos.

SUPER OFERTAS

RQ689N4AC2

1095€



REGALO

Hisense

UHD TV 43"

TELEVISOR HISENSE LED DE 43"
H43B7300

HISENSE FRIGORIFICO

RQ689N4AC2



zona
0

542 Litros - Total No Frost - Motor Inverter - Triple Tech Cooling -
Bloqueo infantil - Indicador electrónico - Alarma de puerta -
Eficiencia energética A++ - 181 cm de altura

MILAR
ESTAMOS EN FRENTE DEL C.C. DEILAND



Estamos
más cerca
que nunca.



SUPER OFERTAS

¡12 MESES SIN INTERESES!

OPERACIÓN SUJETA A APROBACION DE ENTIDAD FINANCIERA*



195€

ONWA LAVADORA
LD8112

8 KG - Eficiencia energética A+++ - 1.200 RPM de velocidad - Control electrónico - 15 programas de lavado



265€

CANDY LAVADORA
CSS14102D3-S

10 KG - Eficiencia energética A+++ - 1.400 RPM de velocidad - Conexión NFC - Programas rápidos - Inicio diferido



265€

INDESIT LAVADORA
CS EWD 91283W EU

9 KG - Eficiencia energética A+++ - 1.200 RPM de velocidad - 16 Programas de lavado - Clean+



285€

WHIRLPOOL LAVADORA
FWF71253W

7 KG - Eficiencia energética A+++ - 1.400 RPM de velocidad - FreshCare - Programas rápidos



325€

LG LAVADORA
F2J5TN3W

8 KG - Eficiencia energética A+++ - 1.200 RPM de velocidad - Programa rápido 30 minutos - Pantalla LED Táctil - Motor inverter Direct Drive 2.0 - NFC



439€

INDESIT SECADORA
YTM1182KRX

8 KG - Eficiencia energética A++ - Bomba de calor - Canasta de zapatos - Ciclo rápido 45 minutos - Ciclo de mezcla fácil - Edredones



345€

GRUNDIG SECADORA
GTN37250M

7 KG - Eficiencia energética A++ - Bomba de calor - Botones de control táctil en 7 segmentos - 16 programas - Sensor de secado automático - Luz interior



399€

BALAY SECADORA
3SB286B

8 KG - Eficiencia energética A+ - Bomba de calor - Filtro de fácil limpieza - Display LED - Programa súper rápido 40 minutos - Bloqueo de seguridad para niños



299€

TEKA LAVAVAJILLAS
LP8-440

10 cubiertos - Eficiencia energética A+ - Display Digital - Panel de mandos electrónico - Programa súper rápido 40 minutos - Programa ECO



349€

BEKO LAVAVAJILLAS
DEN38530XAD

15 cubiertos - Eficiencia energética A+++ - Display LED - Bandera para cubiertos Full-size - AqualIntense - Inicio diferido 24 horas - Acero inoxidable antihuellas



175€

GRUNDIG HORNO
GEBE12000B

Horno Electrónico Multifunción - Limpieza hidrolítica - Control por mando - Volumen útil del horno 71 Litros - Precalentamiento con Booster - Eficiencia energética A+



209€

FAGOR HORNO
8H185BX

Horno Multifunción - Acero Inoxidable - Control Electrónico - 77 Litros - Calentamiento rápido, supergrill y pizza - Limpieza por vapor Steam Clean - Eficiencia energética A



209€

TEKA HORNO
HCB6521

Hydroclean - Eficiencia energética A - Horno Multifunción - Calentamiento rápido - 6 programas - Limpieza Hydroclean ECO - 70 Litros - Acero inoxidable



46,95€

ONWA MICROONDAS
MW202G

9 Niveles de potencia - Función descongelar - Función Grill - Cerámica resistente al calor - Sistema de plato giratorio - Pulsador - 20 Litros - Temporizador 30 minutos - 700 W de potencia



TEKA FRIGORÍFICO
FTM-240

210 Litros - Eficiencia energética A+ - Termostato regulable - 143 cm de altura - descongelación automática en frigorífico - Cajón FreshBox



BEKO FRIGORÍFICO
RDSA310M2

306 Litros - Eficiencia energética A+ - Sistema de frío Cíclico - Congelador MinFrost - 175.4 cm de altura



SCHNEIDER FRIGORÍFICO
SFES3202

302 Litros - Eficiencia energética A+ - 8 niveles de termostato - Iluminación internet - Bandeja de cristal - Cajón de verduras - 175 cm de altura



GRUNDING COMBI FRIGORÍFICO
GKN16220

355 Litros - Eficiencia energética A++ - No Frost - Display con botones fáciles - Modo vacaciones y función eco - Iluminación LED - Tecnología IonFresh - 202 cm de altura



SAMSUNG COMBI FRIGORÍFICO
RB31HER2CSA

304 Litros - Eficiencia energética A++ - Temperatura homogénea - Zona CollSelect - Easy Slide - Compresor Digital Inverter con 10 años de garantía - Luz LED - Sistema No Frost Total



BALAY COMBI FRIGORÍFICO
3KF6615WE

324 Litros - Eficiencia energética A++ - No Frost - Full Skin Condenser - Botellero flexible - Iluminación LED - 186 cm de altura



INFFINATION TELEVISIÓN 32" 32MA383
 Televisión LED de 32" HD - USB Multimedia - Smart TV con Android - 16 W de sonido - WiFi - TDT 2 - 2 x HDMI



UHD 4K HDR smart TV Wi-Fi HDMI X2 TDT 2 REC

SAMSUNG TELEVISIÓN 43" 43TU7122
 Televisión LED de 43" UHD 4K - HDR 10+ - Mega Contrast - TDT 2 - Compatible con Bixby y Alexa - Smart TV - 2 x USB - USB Multimedia - Ethernet - WiFi - Bluetooth



JVC TELEVISIÓN 50" LT50VU3000
 Televisión LED de 50" UHD 4K - HDR10 - Smart TV - WiFi - USB Multimedia - Compatible con Alexa - TDT 2 - Satélite - VGA - 2 x HDMI



UHD 4K HDR smart TV Wi-Fi HDMI X2 TDT 2 REC

SAMSUNG TELEVISIÓN 50" 50TU7072
 Televisión LED de 50" UHD 4K - HDR - Smart TV - WiFi - Ethernet - Bluetooth - 20 W de sonido - TDT 2 - Mega Contrast - Compatible AirPlay 2 - USB Multimedia - 2 x HDMI



UHD 4K HDR 10 smart TV Wi-Fi HDMI X3 TDT 2 REC

LG TELEVISIÓN 75" 75UM7050
 Televisión LED de 75" UHD 4K - HDR 10 - Smart TV - WiFi - Ethernet - Bluetooth - 3 x HDMI - TDT 2 - USB Multimedia - Compatible AirPlay 2 - Ultra Surround



EXTENSIÓN DE GARANTÍA

- Extensión de la garantía del Fabricante por 3 años más
- Aplicable a todos los productos de informática, telefonía y electrónica
- Transcurre desde el vencimiento de la garantía legal
- Repara o sustituye el producto sin gastos adicionales!
- Activable **ONLINE** dentro de 12 meses de la compra del bien!

3 años más

número gratuito
900 838033

PROTEGE TUS COMPRAS



RESPECTAMOS EL MEDIOAMBIENTE



TARJETA MASTERCARD MILAR
Financiación a tu medida

CONSULTE RESTO DE SERVICIOS EN NUESTRA TIENDA

12 Meses sin intereses. Operación sujeta a aprobación de entidad financiera. Financiación ofrecida, sujeta a estudio y aprobación por parte de Santander Consumer Finance, S.A. a través de su tarjeta Milar MasterCard.

PRECIOS VÁLIDOS PARA NUESTRAS TIENDAS DE:
 MILAR PLAYA HONDA, CTRA. ARRECIFE - YAIZA, KM 2,6 PLAYA HONDA 35509 SAN BARTOLOMÉ.
 TELF.: 928 389 683 / 928 389 680
 SUMINISTRO Y MONTAJE NO INCLUIDOS EN PVP. CUIDEMOS EL MEDIO AMBIENTE. CUANDO ESTE FOLLETO NO SEA ÚTIL, COLABORE A SU RECICLADO.
 FECHA DE VALIDEZ DEL 17 DE AGOSTO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2020 O FIN DE EXISTENCIAS
 902 205 502 WWW.MILAR.ES

MILAR



LOCALIZA AQUÍ TUS TIENDAS MILAR



GASTILLO DE SAN JOSÉ

RESTAURANTE

**“COCINA CANARIA
DE VANGUARDIA.
CON SENTIDO COMÚN
Y PRODUCTO LOCAL”.**

ORLANDO ORTEGA, CHEF ASESOR.



Centros de Arte,
Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote

CACTLANZAROTE.COM
T. 901 200 300

FOOD
SAFETY
PROGRAM





Armando Santana en una de las calles céntricas de Arrecife. Fotos: Adriel Perdomo.

ARMANDO SANTANA

CONCEJAL DE TURISMO, HOSTELERÍA Y COMERCIO DE ARRECIFE

“Arrecife tiene la mejor gastronomía de Lanzarote”

M. RIVEIRO

-¿Cómo se ha adaptado Arrecife a lo que se ha bautizado como nueva normalidad?

-Pues siguiendo las normas que nos marcan administraciones superiores, como el Gobierno de Canarias, que es el que tiene las competencias para decidir los pasos en materia sanitaria y de prevención, y coordinándonos con el Cabildo. Frente a la adversidad que se está viviendo en todo el mundo, intentamos que la situación pase lo más desapercibida posible y cumplir con los requisitos de prevención.

-La oferta de restauración de Arrecife ha ido ganando peso estos años, y no solo por la eclosión del Charco de San Ginés. ¿De qué

forma colabora el Ayuntamiento de Arrecife para que se produzcan mejoras en este ámbito?

-En primer lugar, dándole la relevancia que merece. Hemos creado la primera Concejalía de Hostelería que hay en Canarias, esto es importante recalcarlo porque hay muy pocas en España. Estaba en el pacto de gobierno del Ayuntamiento de Arrecife y la consideramos fundamental. Particularmente, vengo del sector y había visto lo bien que ha funcionado en ciudades que son referencias por su oferta gastronómica, como por ejemplo Vitoria. Es lógico que se implantase también en Arrecife, porque su tejido económico principal está basado en el comercio y la hostelería. Es un área que si se

cuida y se va dotando de competencias, como por ejemplo en la concesión de terrazas o en los procedimientos de infracción, va a ser cada vez más importante. Entre los objetivos de la Concejalía de Hostelería está, sin duda, la formación y la promoción de la excelente oferta gastronómica que ya tiene Arrecife.

-¿Cómo definiría la oferta gastronómica de la capital de Lanzarote?

-Arrecife tiene la mejor gastronomía de Lanzarote. En la ciudad se puede encontrar a algunos de los chef con más prestigio de la Isla. Profesionales reconocidos y con una sólida trayectoria que les avala. No quiero destacar a ninguno, pero es imposible no mencionar a Luis

“Vengo del sector de la hostelería y veo importante darle la relevancia que se merece a la oferta gastronómica”

León, a José Rodríguez o a Orlando Ortega, que recientemente está asesorando a los Centros de Arte, Cultura y Turismo, que es uno de los estándares turísticos de la Isla, a renovar su oferta gastronómica. Eso en cuanto a profesionales, porque en el ámbito de la gastronomía en sí el abanico es amplio. Se puede encontrar, por ejemplo, comida internacional de nivel, como el mexicano La Lupe, o cocina de mercado y con productos kilómetro cero como los que hay en el Charco de San Ginés o el entorno de la plaza de Las Palmas. Y una oferta, única en Lanzarote, compuesta por media decena de establecimientos, a los que puedes ir a las seis de la mañana a comer una garbanzada o un



sancocho y que forman parte de nuestra idiosincrasia y tradición.

-Con la actual situación, ¿cómo se promociona la oferta turística y gastronómica de la ciudad?

-Efectivamente, está afectando a la agenda, muy ambiciosa, que tenemos para la promoción de Arrecife. En su momento presentamos la Fiesta de la Cebolla, con el objetivo de darle importancia a un producto que ha sido muy importante para el sector primario de Lanzarote, y de paso dar relevancia a espacios emblemáticos de la capital como el parque Ramírez Cerdá y el antiguo muelle comercial, con una oferta vinculada a la gastronomía y a la cultura. Ha quedado pendiente también el evento Arrecife, capital mundial de la malvasía. El objetivo es invitar a expertos vitivinícolas de todo el mundo, desde California a Sudáfrica, a un congreso de dos días para situar a Arrecife, como capital de Lanzarote, en el mundo del vino a escala internacional. Otro evento que está prepara-

do es la Feria de las cocinas del mundo, con establecimientos de cocina internacional. Esperemos poder desarrollar toda esta agenda desde que sea posible, para continuar en el objetivo de consolidar a Arrecife en el mundo de la gastronomía.

-¿Cómo se ha adaptado la oferta gastronómica a las nuevas tecnologías y a la situación actual?

-Desde el Ayuntamiento de Arrecife se ha dado un impulso importante en ese terreno. Se ha creado la aplicación Arrecife gastronómica, vinculada a la marca del mismo nombre, con la que queremos diferenciar y dotar de entidad propia lo que ya de por sí lo tiene, que es la oferta de restauración de la ciudad. La marca se estrenó prácticamente en la última edición del festival Saborea Lanzarote, con un stand propio y el compromiso de mantener esa presencia en próximas ediciones. También hemos preparado un gestor de códigos QR, una herramienta vinculada a la aplicación que mencionaba antes y que ofrece muchas facilidades a los establecimientos, no solo para que puedan ofrecer sus cartas y ofertas, sino también para que los clientes puedan pagar directamente con el teléfono. Un elemento que también ha ayudado mucho al sector en los últimos meses es la promoción a través del mercado agrícola de los sábados, suspendido durante la primera quincena de septiembre, con animación musical en la calle y que se retomará también desde que se pueda.

-Arrecife ha tenido que luchar históricamente por disponer de un espacio propio dentro de un destino turístico de referencia como es Lanzarote. ¿Cómo se cambia esa dinámica?

-Con proyectos interesantes, como uno en el que estamos trabajando, con el músico Toñín Corujo, que se desarrollará en la antigua Recova municipal, un espacio que se convertirá en una especie de centro cultural y musical. La idea consiste en que un día a la semana, que estamos barajando que sea el jueves o el viernes por la noche, pasen por allí músicos de todas las tendencias, una oferta cultural con atractivo turístico que atraerá a visitantes al casco antiguo de



Arrecife y a los restaurantes de la capital.

-Este verano el turismo interior ha sido una de las bazas para la reactivación del sector. ¿Qué atractivos considera que tiene Arrecife para un visitante de otra isla?

-Arrecife, siendo una ciudad con pocos kilómetros, dispone de una diversidad muy amplia y cuenta con una marina espectacular, la más llamativa de Canarias, en la que la conexión del visitante con el mar se convierte en una experiencia a recordar. Arrecife tiene un puerto deportivo moderno, una playa urbana y segura como la del Reducto, una zona comercial abierta y el gran Charco de San Ginés, algo único y no solo desde el punto de vista natural, el Charco es también atractivo por la oferta de hostelería que ha ido creciendo en los últimos años, gracias al empuje de empresarios y ciudadanos, que lo han adoptado como la gran plaza de Arrecife. Se necesita mejorar los accesos, sobre todo desde la calle Real, y se le dará más visibilidad, conectando el área comercial con el Charco.

-¿Cómo se encuentra el sector turístico de la capital?

-Los cuatro hoteles (Diamar, Lancelot, Arrecife Gran Hotel y Miramar) han aprovechado estos meses para renovarse y mejorar. En los últimos tiempos también se ha implantado una oferta de vivienda vacacional de gran calidad, especialmente en el entorno del Charco de San Ginés, que representa un plus para la ciudad y su atractivo turístico. En lo que queda de año es muy importante recuperar la confianza. Nuestro objetivo es que quienes piensen

“Arrecife gastronómica y su aplicación, con un gestor de códigos QR para pagar desde el teléfono, buscan diferenciar la oferta de restauración”

“La antigua Recova municipal se convertirá en una especie de centro cultural y musical, con actividades una noche a la semana”

en pasar sus vacaciones en Lanzarote elijan Arrecife y quienes visiten la Isla y se alojen en otros puntos, pasen al menos un día en la capital para conocerla, hacer compras y disfrutar de la gran oferta gastronómica y cultural que tenemos. Los castillos de San Gabriel y San José, el puente de Las Bolas, que se va a rehabilitar en breve, o la Casa de la Cultura son espacios para visitar y disfrutar de la cultura.

-Arrecife es uno de los puntos de atraque de cruceros más valorados de Canarias. ¿Cuáles son las previsiones para la próxima temporada?

-Estamos confiados en que se materialicen los últimos anuncios que se han producido de compañías como Aida, que quiere empezar en noviembre, potenciando y ampliando su conexión con Canarias. Otra compañía que está haciendo una apuesta fuerte es Nicko Cruises, que quiere hacer conexiones entre las Islas, así como entre Canarias y Marruecos, Madeira, Azores y terminar en Lisboa en Navidad. En el segmento de los cruceros, sin duda Arrecife es una parada irrenunciable.

-En cuanto a la oferta comercial, ¿qué ofrece Arrecife a los visitantes y qué planes tiene el Ayuntamiento para potenciarla?

-Nos hemos volcado con el sector en Arrecife, que cuenta con una amplia zona comercial abierta. Ante la situación adversa por la COVID, se ha puesto en marcha una herramienta muy eficaz, como es Arrecife Online, un gran escaparate para que los establecimientos puedan exponer sus productos y vender a través de internet. Es una plataforma que se está cogiendo como ejemplo en otros lugares, porque, aparte de ser escaparate y directorio, tiene también una pasarela de pago para efectuar las compras. Este mes estará listo, con pliego de contratación, el proyecto para habilitar zonas de sombra en una veintena de calles de Arrecife, con un sistema de carpas. También se renovará el mercadillo municipal. Se baraja ubicarlo en el parque Islas Canarias, para atraer a visitantes y cruceristas, mejorando la imagen y la gestión, a través de un concurso público.



Fotos: Carlos de Saá.

El chef Marcos Gutiérrez dirige el equipo de Casa Marcos, que con un nuevo emplazamiento en Villaverde (La Oliva) continúa ofreciendo lo mejor de la gastronomía majorera. La exigencia en la elaboración de los platos de siempre con su sello personal y las nuevas propuestas con productos frescos de su huerta le han llevado a un alto reconocimiento entre el público y el sector de la restauración.

Casa Marcos se ubica ahora frente a la iglesia de Villaverde, lo que permite un mayor espacio para el disfrute de un almuerzo o cena en el entorno rural de una edificación rodeada por la huerta, cuyos cultivos se podrán degustar en la mesa. El acceso al nuevo restaurante y terraza se realiza desde la carretera de Villaverde, junto al centro cultural, y se encuentra bien señalado.

A los tradicionales huevos amarrados, rollitos de cochino negro con crema de queso, la cabra o el cabrito, que distinguen a este establecimiento emblemático de Fuerteventura, se suman en esta nueva aventura platos innovadores, como el paté de hígado de cabrito o los de la huerta, donde esta temporada los comensales podrán degustar las berenjenas o el calabacín en carpaccio, así como el regumbio (salteado) de verduras recién recolectadas. Todo ello con el mejor maridaje de la bodega Casa Marcos, donde los vinos

de Lanzarote son una refrescante propuesta. Para concluir el ágape, deliciosos postres de la casa, como la mousse de gofio.

El chef Marcos Gutiérrez destaca el buen recibimiento por parte de los clientes de este nuevo emplazamiento, más espacioso, que contribuye además a una mejor distribución de las mesas, entre las que se mantiene la exigida distancia de seguridad por parte de las autoridades sanitarias.

Asimismo, el chef destaca el encanto rural que caracteriza al establecimiento de Villaverde. A diario acude la fiel clientela residente y viajeros nacionales que aprovechan su estancia en la Isla para repetir la experiencia gastronómica. Comensales a los que se van sumando nuevos adeptos a la cocina de Casa Marcos, ávidos de degustar las exquisiteces recomendadas.

Casa Marcos cuenta con un nuevo horario: de miércoles a sábado de 12.30 a 23.00 horas y domingos de 12.30 a 16.00 horas. Cierra domingos noche, lunes y martes y se recomienda realizar la reserva en el teléfono 928 17 67 04.

EXCELENTE VALORACIÓN

“Con una carta renovada, pero con la esencia de siempre y en un enclave único a los pies de la montaña Escanfraga. Así es el nuevo restaurante Casa Marcos. Te recibe Marcos con su equipo de siempre, con una exquisita

atención”. Así relata una usuaria de Tripadvisor su experiencia en el establecimiento, que con la máxima valoración por parte de los comensales se encuentra en los primeros puestos de los restaurantes de la zona.

“Hemos encontrado nuevos platos junto con los de siempre, donde el producto de la tierra es el protagonista. Así hemos probado la tosta de gofio con cherne, los rollos de cordero sobre calabacín, su magnífico ceviche Tran-Tran, que ha convertido en el plato solidario de su carta, junto con tantos otros platos de ahora y de siempre, como su espectacular cabrito majorero, que muestran el buen hacer de Marcos y su sensibilidad con todo lo

CASA MARCOS

LA COCINA DE SIEMPRE EN UN MEJOR EMPLAZAMIENTO

El chef majorero ofrece lo mejor de la gastronomía de Fuerteventura con ingredientes de su propia huerta e innovadoras propuestas en el entorno rural de Villaverde



que sucede en su tierra. Sin duda ha vuelto todo un referente de Fuerteventura. No te lo puedes perder”, añade la reseña. Con más de 1.100 opiniones sobre las excelencias de este restau-

rante, prácticamente el cien por cien de los usuarios del portal que han pasado por el establecimiento de Villaverde lo califica de “Excelente” (833 opiniones) o “Muy bueno” (230).

C/ LOS GERANIOS, 10 - VILLAVERDE



**RESERVAS:
928 17 67 04**

SEMANA EUROPEA DE LA MOVILIDAD

16-22 DE SEPTIEMBRE 2020
AYUNTAMIENTO DE TÍAS



#SEM2020

www.miteco.gob.es

#mobilityweek

www.mobilityweek.eu



ALFREDO VILLALBA, ALCALDE DE HARÍA

“Si no hay un acuerdo en septiembre sobre el plan de pagos por la Cueva de los Verdes se volverá a pleitear con el Cabildo”



Foto: Adriel Perdomo.

M. RIVEIRO

-Haría fue el ayuntamiento que más tardó en tener un grupo de gobierno estable, con una fórmula que no ha sido habitual en Lanzarote, la de una alcaldía a tiempo compartido. ¿Cómo ha sido este primer año de mandato y la convivencia con CC?

-En el grupo de gobierno hemos tenido bastante concordancia y nos entendemos. Hay unas pautas, pero cada departamento tiene bastante autonomía. Desde el principio entendimos que este primer año era crucial para organizar internamente el ayuntamiento. Obviamente ha sido un año complicado, marcado por la pandemia, pero ese primer objetivo se ha logrado.

-¿Y la relación con el único partido de la oposición? ¿Cómo se torció el buen trato que aparentemente tenía el PSOE con la Plataforma de Haría?

-La Plataforma ha entendido la oposición de manera demasiado agresiva. El empeño de Pepe Torres por ser alcalde y sus ansias de protagonismo truncaron prácticamente cualquier posibilidad de acuerdo. Los dos partidos que formamos el gobierno [PSOE y CC] coincidimos en que es el mejor pacto para Haría, sobre todo después de conocer a la verdadera Plataforma, que es muy poco colaborativa en una situación tan complicada como la actual.

-Se le ha criticado que haya permitido que el Cabildo utilice el Aula de la Naturaleza de Máguez para acoger a migrantes.

-Quien fue 16 años alcalde no conocía ni siquiera su propio inventario de bienes. En 1988 esa instalación se cedió al Gobierno y éste, a su vez, al Cabildo. Alimentaron una convocatoria en redes sociales y una recogida de firmas que traspasaba lo xenófobo. Aunque no sea competencia del ayuntamiento ni sea propietario de ese inmueble, no me voy a poner delante de la puerta para que no entren los migrantes, ni muchísimo menos. Todo lo contrario. Si fuese mi responsabilidad, abriría la puerta. Se puede entender que haya vecinos que tengan cierto temor, pero hay que dar una atención humanitaria a los migrantes. Y es cierto también que el Gobierno central debería haber proporcionado, desde hace años, una solución.

-¿Cómo afronta ya el Ayuntamiento de Haría esta segunda ola de COVID-19?

-La primera ola golpeó duramente el municipio. En marzo había vecinos en un viaje del Imsero y ocurrió la desgracia de que varias personas enfermaron y dos fallecieron. Fue una situación muy complicada y dolorosa. En Lanzarote, las instituciones tenemos una mesa de coordinación insular, liderada por el Cabildo, para tratar de paliar una situación que creo que se está volviendo a escapar de las manos. Se han endurecido muchísimo las sanciones y estamos limitando el aforo de las playas para evitar aglomeraciones. En agosto hemos cerrado La Garita varias veces.

-Este verano las protestas de los autocaravanistas se han centrado en Haría, por no tener habilitados espacios para estacionar. ¿Cómo considera que debe definirse el uso del litoral?

-Mientras yo sea alcalde, acampadas cero. Ni por parte de caravanas ni de nadie que pretenda pernoctar en nuestras costas. Esa es nuestra premisa. Se está elaborando una ordenanza de playas que va a ser muy estricta en ese sentido. En otros espacios, que no sean del litoral, estamos dispuestos a valorarlo, pero primero habría que modificar el planeamiento municipal y el Plan Insular. Hoy en día solo se contemplan como zonas de acampada Papagayo y, en La Graciosa, la playa de El Salao. Si tuviéramos que modificar el Plan General para ubicar las caravanas no tendríamos inconveniente, pero no en el litoral.

-El Ayuntamiento de Haría dispone de unas cuentas saneadas. ¿Tiene margen para afrontar la crisis?

-Nuestro presupuesto está en 7,2 millones, el remanente sobre unos 3,6 millones y no tenemos deuda bancaria. La situación económica es buena, pero el ayuntamiento no tenía, por ejemplo, un departamento de Contratación, que se ha creado en el último año. Esto es complicado de explicar a los vecinos, pero es fundamental. En apenas nueve meses se han sacado a licitación más contratos que en los últimos 10 años. Por

contrataciones como la de electricidad, combustible y otras, estimamos un ahorro de unos 400.000 euros anuales. Ahora se espera que los ingresos se reduzcan y, aunque como dice todo el mundo, la partida de festejos no se utiliza, eso no cubre la merma de recursos ni el incremento de los fondos para Servicios Sociales. En este ámbito, la demanda se ha multiplicado por cuatro y atendemos a 125 familias.

-En esta tesitura, ¿qué obras y servicios puede afrontar?

-Este primer año completo de gobierno queremos dejar asfaltado todo el municipio. Se ha empezado por Ye, una parte de Máguez y Mala. Se va a sacar otro medio millón, probablemente con cargo al remanente de tesorería. Algunas calles en Haría y en Máguez llevaban muchos años en mal estado. En Mala hay un proyecto, pero se quiere desarrollar de forma coordinada con la implantación de alumbrado eficiente.

-Cuando estaba en la oposición insistía en que se ejecutase la sentencia a favor del ayun-

tamiento que obliga al Cabildo a indemnizar por la Cueva de los Verdes. Ahora que gobierna, ¿ha cambiado su postura y las circunstancias?

-El convenio, curiosamente, no resolvió lo más importante, que es cómo se materializa la indemnización. El principal problema es que el Cabildo solo se comprometía a pagar la indemnización que se contempla en la sentencia “en la medida de sus posibilidades”, pero sin ninguna garantía de pago. Es necesario cuantificar la indemnización, que estimamos en 10 millones, y un plan de pago, cuyo plazo no va a ser ningún impedimento porque somos conscientes de la realidad económica. Si todo va bien, se concretará en septiembre. Si no, en octubre el ayuntamiento tendrá que declarar que ese convenio es nulo y volver a pleitear.

-¿Alfredo Villalba no tendría inconveniente en pleitear contra el Cabildo, pese a compartir color político?

-Ninguno. No sería ni el primer ni último pleito entre ins-



El Asadero de Mácher BBQ & Grill

CARRETERA TÍAS - YAIZA, 110 - MÁCHER

Las mejores carnes de res, cerdo y cordero. Excelentes vinos y las mejores vistas al mar de Lanzarote



928 52 74 32



De martes a sábado: 13:30 - 16:00 h. / 19:00 - 22:30 h. • Domingo: 13:30 a 16:00 h. • Lunes, cerrado

tituciones, aunque sean del mismo color político. A mí me corresponde defender los intereses de Haría, y el Cabildo es consciente de ello.

-Con la crisis del coronavirus hemos corroborado que la economía lanzaroteña depende incluso más del turismo que lo que se intuía. Haría tiene una vertiente turística, pero también vinculación con el sector primario. ¿Por qué modelo apuesta?

-Creo que Haría es el municipio que mejor ha soportado esta situación, una vez que se ha recuperado la movilidad de personas. Estoy en contacto con los restauradores y están satisfechos por la actividad, incluso algunos apuntan que está siendo mejor que el año anterior. Igual el modelo turístico que se tendría que trasladar es el de Haría. Es un debate por abrir. En el municipio no hay hoteles pero sí mucha vivienda vacacional y establecimientos rurales. Esa planta alojativa está prácticamente llena. Es imposible encontrar un apartamento en Arrieta y Punta Mujeres. Pasa lo mismo en La Gomera o en El Hierro.

-Con ese modelo como predominante, quizás Lanzarote podría

aspirar a un millón de turistas al año en vez de tres millones, y la población en vez de 150.000 personas tal vez sería la mitad...

-Como modelo para extender al resto del territorio es complicado, pero sí hay ciertos elementos que nos deben hacer reflexionar qué camino queremos seguir. Estamos orgullosos de tener el tipo de oferta alojativa que tenemos, vinculada a la vivienda vacacional y el turismo rural. Todos estamos de acuerdo en no tener una oferta turística convencional en el municipio.

-Se está modificando el Plan General, de cara a reducir el tamaño mínimo de parcela para edificar en el pueblo de Haría. ¿No puede desvirtuar su carácter?

-No. Estamos hablando de unas 40 viviendas unifamiliares, no apartamentos, con una ordenanza estética, en parcelas de 500 metros, la mayoría en el centro del pueblo. Todos votaron a favor. Hay muchos jóvenes de mi generación, que nacieron en los años 70 y 80, que han tenido que salir del pueblo porque, pese a tener terrenos heredados, no pudieron construir su casa. No hay detrás un movimiento especulativo.

-¿De qué manera se puede dar un impulso al sector primario del norte de la Isla?

-Es bastante complicado, sobre todo teniendo en cuenta el servicio de Canal Gestión. Hay cortes que no afectan solo al sector primario, sino al agua de uso doméstico, todas las semanas y en casi todos los pueblos, y no por falta de infraestructuras de distribución. Si con la Isla con un porcentaje bajo de ocupación no son capaces de abastecer a los ciudadanos... La empresa tiene un contrato y quitárselo no es sencillo. Hay que demostrar jurídicamente que existen incumplimientos y en eso estamos. Con Canal tenemos muy poca conversación y ya estamos recabando datos para ir al Juzgado.

-Uno de los problemas heredados es la situación del tráfico y los aparcamientos de Órzola, un pueblo que destacaba por su belleza y tranquilidad.

-Ha dejado de ser ese pueblo, es la realidad. Hay una asignatura pendiente que estamos intentando, a marchas forzadas, dejar planificada. La única solución es sacar los aparcamientos a una zona que no moleste a los

“Mientras yo sea alcalde, acampadas cero. Ni por parte de caravanas ni de nadie que pretenda pernoctar en nuestras costas”

“Igual el modelo turístico que se tendría que trasladar, con vivienda vacacional y turismo rural, es el de Haría, aunque es complicado”

vecinos y, a través de una lanzadera o un trenecito, llevar a los pasajeros de un sitio a otro. Además de regular los horarios de los barcos. Vamos a proponer a Puertos Canarios, antes de que termine el año, que se regule estrictamente el horario de los barcos. No puede haber uno cada media hora. El pueblo está volviendo a recuperar el encanto que tenía, gracias a la iniciativa privada, con una oferta gastronómica muy buena por parte de un grupo de jóvenes. Lo que falta es sacar todos los aparcamientos y para ello estamos buscando suelo, que hay que comprar. Va a ser muy difícil que en lo que me queda de mandato se vaya a resolver.

-¿Lo que le queda de mandato es hasta 2021 o hasta 2023?

-Junio de 2021.

-Lo dice con una sonrisa...

-Yo siempre tengo una sonrisa. Me río porque todo el mundo dice lo mismo: “cuando llegue la fecha te inventarás alguna excusa para no dejarlo”. No hay ninguna excusa para que, llegado al día, tengamos que hacerlo... salvo que el propio socio de gobierno lo pida o esté de acuerdo.

EUROSPAR

LOS JUEVES
PESCA de
OFERTAS
 en nuestras pescaderías



En primer término, Néstor Osorio, Elaouali Charafi y Malik Ndiaye. Fotos: Adriel Perdomo.

“Hay que pasar de ser inmigrante a ser ciudadano”

Las asociaciones de migrantes de la Isla conforman una comisión para constituirse en federación

SAÚL GARCÍA

La pandemia ejerce de freno pero también de impulso. Hace más de un año que las diferentes asociaciones de inmigrantes de la Isla decidieron comenzar a recorrer un camino en común y constituir una federación de asociaciones. Una de las primeras paradas visibles fue el Festival de pueblos originarios del mundo, que se celebró en octubre en Arrecife. Las siguientes paradas ya han sido forzadas. La pandemia destapó de nuevo la necesidad de muchas personas que sí se quedan atrás porque no cumplen los requisitos para recibir las ayudas de emergencia de las administraciones.

La asociaciones, conformadas de momento en una comisión, como paso previo a esa federación, se pusieron manos a la obra, “a trabajar todos en la misma dirección”, según señala Elaouali Charafi, de la asociación Horizontes, que agrupa a personas originarias de Marruecos. Este mes de agosto, recogieron 1.200 kilos de alimentos y 1.300 euros en donaciones para repartir comida a hogares en situación de “extrema vulnerabilidad”. Hicieron dos listados. Uno de hogares o familias que se encuentran en situación administrativa irregular y no pueden acceder ni a un trabajo digno ni a las ayudas del Gobierno, ni al Ingreso Mínimo Vital y ni siquiera al Banco de

alimentos. Otro listado es el de personas con ingresos tan bajos que no llegan para lo básico. El primer listado sumó 88 familias y el segundo, otras 78.

Entre una quinta y una cuarta parte de la población que vive en Lanzarote es extranjera. Y algunos más nacieron en otro país, pero ya han conseguido la nacionalidad, o son hijos de personas que nacieron fuera de España. En Lanzarote viven unos 35.000 extranjeros de cerca de 50 países. Reino Unido, Marruecos, Italia y Colombia son los que más ciudadanos aportan, pero otros países como Alemania, China o Rumania también cuentan con más de 1.000 personas residentes. En la recogida de alimentos y en la formación de la federación

han estado colaborando asociaciones como Gente Unida Senegal, Horizontes (Marruecos), Casa de Todos (principalmente de Ecuador), Venezolanos Unidos, Asociación Enero (Colombia), África Yeah, Mujeres Senegalesas Mbollo Mooy Dollé, Asociación para el desarrollo del colectivo mauritano en Lanzarote o la Asociación de francófonos residentes de Lanzarote. Pero también han colaborado ahora la comunidad noruega o la china.

“Es un proyecto común, no solo tiene que ver con la inmigración y con problemas burocráticos sino con los derechos como ciudadanos”, dice Malik Ndiaye, de Senegal, que habla de la importancia de “pasar de ser inmigrante a ser ciudadano” y de crear un marco de convivencia común “porque compartimos un espacio común”, resume. Elaouali también habla de la importancia de difundir los derechos de la inmigración y de visibilizar la cultura y el intercambio cultural. Indira García, de Venezuela, concreta que la idea de la federación es que todos tengan “una sola voz en nombre de todo el colectivo”. Laetitia Marthe, de la asociación francófona, dice que las asociaciones ya están asentadas y cada una tiene su recorrido y apunta la necesidad de compartir, “sobre todo culturalmente”: “Canarias ya es una cultura diversa y mestiza, todo el mundo

Laetitia Marthe:
“Canarias ya es una cultura diversa y mestiza, todo el mundo ha aportado algo aquí”



Decorando

Plantas de Interior - Jardín Urbano
Decoración & Decoración de Eventos



Decorando

Ctra. Gral. Mácher, 110 (LZ-2) - Mácher
Tel. (+34) 654 818 847 - Tel. (+34) 630 564 572

Horario

Lunes - Viernes: 10.00 - 17.00 h.
Sábados: 10.00 - 14.00 h.

decorando_lanzarote
decorandolanzarote



Sede provisional de las asociaciones, en Altavista.

ha aportado algo aquí”. Néstor Osorio, de Colombia, señala que no se trata solo del intercambio del que llega sino también del que ya está aquí, “también del que acoge porque no se segrega a nadie”. “En definitiva, que se hable de nosotros desde un concepto de residente, no de inmigrante –puntualiza– porque un documento no impide que una persona forme parte de una sociedad”.

La crisis del coronavirus y las demandas sociales han desviado el rumbo, de momento, de ese camino para acudir a lo urgente. “Pero esto es espacial, es circunstancial”, dice Malik, y Elaouali añade que ya había pobreza antes de esta situación, personas en situación muy crítica, gente sin acceso a nada, “personas en situación administrativa irregular” y no sólo las que acaban de llegar, sino personas que han perdido el permiso de trabajo o de residencia: “Hay una gran diversidad de casos”. El hecho de tener que acudir a estas recogidas excepcionales evidencia que no hay ayudas extraordinarias para los extranjeros, por el hecho de serlo, como difunde incansablemente la extrema derecha. Además, en ese listado de hogares necesitados también hay familias españolas y canarias.

Más problemas

Entre los problemas a abordar por parte de la futura federación está el impulso de la participación ciudadana o la carencia de políticas sociales, pero también los que afectan a todos los ciudadanos por igual, como los servicios sociales o las listas de espera en sanidad. “Los

“Las recogidas de alimentos evidencian que no hay ayudas extraordinarias para los extranjeros por el hecho de serlo, como difunde la extrema derecha”

“Este es un proyecto común, no solo tiene que ver con la inmigración y con problemas burocráticos, sino con los derechos como ciudadanos”

problemas de aquí los sufrimos todos,” dice Naillyth Pinedo, de Colombia.

Hay choques culturales. Hasta que no llegó la pandemia acudían a centros de menores a dar charlas, pero ahora no se puede. También había clases de español para esos menores. Uno de los choques culturales es el idioma y quieren buscar la forma de que no lo sea. A ello también contribuían las clases de Radio Ecça y otros cursos de alfabetización para mujeres, a los que acudían unas 70 de Marruecos y otras 40 de Senegal, entre otras. *Aprende mi idioma, conoce mi cultura*, es un dicho africano que repite Malik, y Néstor destaca que para convivir necesitamos hablar, y que es importante limar todas las carencias en información. Néstor imparte desde hace años un taller de radio en los colegios que, en ocasiones, se centra en la cultura y la historia de un país y al que acuden representantes de ese país para explicarla ante los alumnos.

Otras carencias: hace falta asesoramiento jurídico para conocer bien los derechos, se echa en falta un centro de asesoramiento para los recién llegados, aunque entienden que la Administración no siempre puede llegar a todo y creen en una ciudadanía organizada. Tienen la voluntad de tejer alianzas con otras asociaciones y les hace falta una sede.

Lenguaje inclusivo

El coronavirus ha traído también brotes de xenofobia, como los altercados de Tunte, en Gran Canaria, o la recogida de firmas en Máguez contra el aloja-

miento de los jóvenes llegados en patera en el Aula de la naturaleza. Elaouali dice que lleva 21 años en la Isla y que esos casos son minoritarios, aunque siempre han existido “y existi-

rán”. Otros dicen que nunca se había visto una recogida de firmas y que se mezcla la xenofobia con el miedo al contagio. Por su parte, Malik alerta del tratamiento del fenómeno de la inmigración por parte de la prensa y de ciertos titulares de prensa con palabras como *invasión, avalancha, llegada masiva, ilegales* y hasta *leprosos*, y pide que se use lenguaje inclusivo porque son “personas vulnerables” y para no promover el odio y el racismo. “El que llega en avión también es inmigrante”, advierte Néstor.

Algunos consideran que en los últimos años la Administración ha complicado más varios trámites, como el de reagrupamiento familiar o la regularización. Otros apuntan también a las administraciones locales que complican esos trámites o ponen dificultades para empadronarse. Señalan, en concreto, a Arrecife, que está dando dos citas para dos trámites diferentes, y si otorga una cita no da la otra, aunque se necesiten ambos certificados. Esto retrasa la obtención de documentos que son básicos para acceder a ayudas de urgencia, que sin embargo se retrasan.



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

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

**INDISPENSABLE
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
TEMPORALMENTE CERRADA
TIENDA ESPECIALIZADA PARA SU MASCOTA**

SAÚL GARCÍA

DEYDAMIA Carrillo llegó a Lanzarote hace 20 años desde Ecuador, como tantos inmigrantes, a buscar un futuro mejor. Conocía a una persona de su pueblo que había venido a la Isla y fue tras sus pasos. Tres años después de su llegada comenzó a trabajar en la asesoría de Juan Hernández Cruz, donde estuvo 17 años y aprendió todo lo que pudo aprender sobre la profesión. “Cuando llegas, todo es difícil, pero él me enseñó todo”, dice. Al principio desempeñaba su trabajo en la calle, haciendo trámites ante las distintas administraciones, o en la oficina archivando, pero después fue adquiriendo más responsabilidad. Se interesó por los asuntos de extranjería “por afinidad” y se hizo experta.

Sin embargo, el propietario de la asesoría falleció hace unos 10 meses y el negocio cerró. “Cuando falleció -cuenta- no sabía qué hacer, pero es que no sé hacer otra cosa”, dice Deydamia, que ya había asumido antes los asuntos de muchos de los clientes de la asesoría, así que pensó que podía dar el salto y establecerse por su cuenta. Ya tenía experiencia y una agenda de clientes que querían seguir con ella. Fue a la Cámara de Comercio a asesorarse y acabó entrando en el Vivero de empresas de la entidad con Carrillo Asesores, un asesoría laboral, fiscal y contable, pero sobre todo especializada en asuntos de extranjería. Además, cuenta con la ayuda de su hija Cristina, que acaba de terminar los estudios de Graduado Social y supone un complemento perfecto. Dice Cristina que el trabajo “no se parece mucho a la carrera, porque no te preparan tanto para la práctica”. Está descubriendo de repente, por ejemplo, la tramitación de los expedientes de regularización de empleo.

En sus pocos meses de existencia, Carrillo Asesores se va haciendo un hueco que no ocupan otras asesorías ni ofrecen

Una salida al muro de la burocracia desde el extranjero

Deydamia Carrillo, con su asesoría en el Vivero de empresas de la Cámara de Comercio, se dedica a facilitar los trámites de asuntos de extranjería que reclaman muchos foráneos atrapados en la burocracia



Deydamia Carrillo y su hija Cristina (sentada). Foto: Adriel Perdomo.

las administraciones. No sólo ayuda a empresas en asuntos de nóminas o seguros sociales, sino que cubre las necesidades de una parte de la población de otros países que se dan contra el muro de la burocracia. Se dedica a solucionar problemas como la homologación de títulos de todo tipo, la gestión de ayudas, búsqueda y contacto de abogados en otros países, convenios o derechos de jubilación en el extranjero, reagrupamientos familiares, herencias, todo tipo de certificados, como el de nacimiento, etcétera.

Deydamia señala que si el reagrupamiento no funciona, que es uno de los servicios más demandados, se pueden tramitar permisos especiales aunque los hijos sean mayores de edad. “Hay mucha gente que no sabe eso”, asegura. También se pueden hacer ofertas de trabajo desde el extranjero si la persona que está en España se ha quedado de repente en situación irregular, que es un caso común, aunque esa persona lleve varios años en el país.

Muchos de sus clientes son de cualquier país de Sudaméri-

ca, pero también de Marruecos o de Senegal, que es uno de los países más complicados para hacer gestiones con sus consulados, junto a otros como Filipinas. “Senegal es muy lento en contestar para las reagrupaciones”, dice. A la vez, muchos senegaleses no entienden español y necesitan los servicios de la asesoría.

Sobre los trámites para poder regularizarse para obtener la nacionalidad, Deydamia recuerda el proceso de regularización extraordinaria de extranjeros del año 2005 que la tuvo varias noches trabajando hasta la madrugada para hacer frente a todos esos papeles. Dice que esa situación “no ha vuelto a suceder” y que “ahora se han puesto más condiciones” y se han endurecido los requisitos para obtener el permiso de trabajo o las inspecciones sobre los posibles matrimonios de conveniencia. “He visto cada cosa para regularizarse”..., asegura.

También relata que muchas veces hay dramas detrás de los papeles, de las peticiones de la gente, que los clientes cuentan su vida entera y van más allá de lo imprescindible. “A veces viven en condiciones muy difíciles”, asegura. Su hija Cristina dice que le impacta la situación de los menores que han estado en centros de acogida y que cuando salen no tienen nada. “A veces ni siquiera se llaman como pone en su documentación y no tienen cómo encontrar sus papeles, por lo que hay que solicitar papeles de concordancia para saber que es la misma persona”, señala.

La asesoría se dedica a la homologación de títulos, gestión de ayudas y contactos con abogados en otros países

Especialidad en arroces y pescados de la Isla
RESERVAS: 928 179 213
 RESTAURANTE
El Amanecer
El mejor pescado fresco a la orilla del mar

Calle La Garita, 46 - ARRIETA - ABIERTO TODOS LOS DÍAS, DE 12:00 A 22:00 h.

JOYAS DEL reciclaje

Concienciar sobre la necesidad de minimizar el impacto en el medio ambiente a través de la reutilización de residuos plásticos es el fin de las colecciones de Mel & San



Melina Castelli lleva varios años en Lanzarote. Fotos: Adriel Perdomo.



MARÍA JOSÉ LAHORA

Hacer del reciclaje un arte no es tarea fácil. A la porteña Melina Castelli siempre le atrajo la reutilización de la materia. En un trozo de madera veía un perchero y allí que se afanaba para realizar la reconversión. Llegó a la Isla por primera vez hace cinco años acompañada de su pareja y asegura que, frente al ajeteo de su Buenos Aires natal, la Isla le pareció un remanso de paz. Por motivos familiares tuvo que regresar a Argentina, aunque dice que en esa ausencia echaba de menos los paisajes naturales de la Isla. Retornó definitivamente hace tres años con la brillante idea de contribuir a mantener la pureza de ese paisaje que la enamoró.

No dudó en ponerse manos a la obra cuando su hijo, Santino, trajo a casa la tarea de reciclar como trabajo escolar. Emocionada, relata que acababan de ver un video de todos los desechos plásticos que llegan al mar sin que se le ponga freno a tanta destrucción. “Uno de los mensajes era qué le estamos dejando a nuestros hijos. Eso, a mí, me pegó muy fuerte porque lo sentí por mi hijo”, comenta con las lágrimas a punto de aflorar. Con los contenedores de reciclaje

bastante alejados de la vivienda, realizó de forma inconsciente el experimento para saber cuánto plástico eran capaces de acumular en una semana. Le pareció demasiado. En ese momento le vino la inspiración. Allí había mucha materia prima aprovechable. Y surgió la creatividad. Contaba ya con experiencia en la artesanía confeccionando bolsos y carteras a raíz de retales de tela y ropa en desuso. Tras investigar un poco, decidió que emplearía ese plástico para lo que define como *upcycling*, es decir, “reutilización de estos residuos.”

Con un poco de creatividad y técnica se transforman los desechos plásticos en bellas joyas de bisutería para generar otro producto de mayor valor y más sostenible al carecer del uso de maquinaria”, destaca. En la actualidad existe incluso una industria alrededor de la tendencia *upcycling*, sobre todo en el sector de la moda, explica Melina.

Con el nombre artístico de Mel & San, acrónimo de su nombre y el de su hijo, ha lanzado su primera línea de bisutería elaborada de manera artesanal con envases de plástico que incluso comienzan a llevarle sus amigos y conocidos, no sin esfuerzo, después de dedicar jornadas enteras a diseñar, cortar, modelar y en-

samblar para presentar una joya que no siempre es la que tenía en mente y “vuelta a empezar”, explica.

“La gente no es consciente del trabajo de los artesanos”, señala la artista del reciclaje. Es gracias a su pasión por el diseño y la creatividad por lo que sigue adelante con sus colecciones en un momento en el que es difícil inscribirse en alguno de los mercados artesanales de la Isla, por la ausencia de plazas disponibles o bien por la propia falta de mercadillos, que, como el de la Villa de Tegui, sigue sin organizarse a consecuencia de la pandemia.

Para sus trabajos de bisutería emplea todo tipo de envases de plástico de uso doméstico: desde las botellas de agua, leche, gaseosa, suavizante, gel o champú pasando por las bases de pizza y envoltorios de alimentos, hasta la malla con la que se empaquetan algunas frutas y verduras. También ha lanzado una línea de bolsos que confecciona con bolsas de la compra.

Asegura que ahora consume menos plástico. Cuando visita el supermercado, ya no ve en esos envases un contenido, sino un continente. Se pregunta “para qué se puede utilizar”. “El fin de mis creaciones es concienciar,

que cada vez haya menos plástico que ocupe nuestras estanterías”, expone. “Hay que recordar a la ciudadanía que no solo son las botellas las que están elaboradas con plástico, sino que este material está en otros muchos productos”, añade.

Su idea de un futuro sin plástico se le antoja como la época que vivió su abuela en Buenos Aires. A la mente le llegan los recuerdos de su infancia y vuelve a emocionarse. “Recuerdo que guardaba el papel con el que se envolvía el embutido para emplearlo, más tarde y a modo de papel absorbente, para filtrar el exceso de aceite y grasa de las comidas”, comenta. “Tampoco le faltaba la bolsa de la compra para acudir al supermercado. En definitiva, es volver a los usos del pasado. Es dar un paso atrás para caminar hacia delante. Se trata de contribuir de alguna manera a conservar la naturaleza”, concluye.

Con sus colecciones trata de concienciar a la población sobre la necesidad de minimizar el impacto en el medio ambiente. Anillos, pulseras, collares y bolsos son, además de complementos para realzar la belleza del cuerpo, un recordatorio de los múltiples usos que puede conferirse a un envase de plástico.

Anillos, pulseras, collares y bolsos son, además de complementos, un recordatorio de los múltiples usos que puede conferirse a un envase de plástico

PEPÍN BETANCORT EL GINECÓLOGO DE HARÍA



El médico y cirujano asentado en Gran Canaria se enorgullece de haber traído al mundo a miles de niños

MARÍA JOSÉ LAHORA

El ginecólogo José María (Pepín) Betancort López, de 87 años de edad, 45 de ellos dedicados a su carrera profesional, se congratula de haber traído al mundo a miles de niños, entre ellos a la actual alcaldesa de Arrecife, Astrid Pérez, cuyo padre era amigo de la infancia, o a varios hijos de la familia Martínón. Natural de Haría, es el mayor de siete hermanos y el tercero de los 93 nietos de Antonio López Fontes y Mercedes Socas, sus abuelos maternos a los que recuerda con gran cariño y que originaron una nutrida saga, los López-Socas, que, según comenta, “se extiende de Haría a Cuba”. “Era mi otra madre”, comenta, en referencia a su abuela, a la que, junto a su familia, visitaba todos los veranos después de que sus padres se marcharan a Gran Canaria, cuando él contaba tres años de edad.

De carácter afable y jocoso, Pepín Betancort evoca, recitando sus propios poemas, la infancia y los veranos en el municipio norteño, donde recuerda a su abuela Mercedes, rosario en mano, en la casa familiar: “Hoy he vuelto a contemplar / las ruinas de tus paredes / fue tal mi melancolía / que me pareció escuchar / la voz de mi abuela Mercedes rezando la letanía/ y en el amplio comedor / la pena que siento es mucha / ni se come, ni se escucha /

el tic-tac de aquel reloj”. Un inmueble que, con gran pesar, tuvo que ver derruido por orden municipal, alegando que contaba con los cimientos deteriorados. La vivienda se encontraba junto a la plaza del pueblo. “Mi casa ya no es mi casa / es solo un patio desierto / ya no hay agua en el aljibe / y nada crece en el huerto / no hay burro en la gallanía / ni gallo en el gallinero / ni cabras en el corral / ni cochino en el chiquero”, recita.

Por el contrario, sonríe cuando recuerda los versos dedicados a la burra que durante su infancia le llevaba de Haría a Arrieta, en una época en la que estos animales se contaban por cientos. “La prosperidad de Haría se debe a los burros y a los camellos”, señala. Dice que, a pesar de considerarse un buen jinete, tenía siempre el cuerpo magullado de tantas veces que le tiró el asno. Otros momentos entrañables de sus días en Haría eran las excursiones a la Cueva de los Verdes, que recorría junto a sus compañeros de aventuras. Explica que, para acceder a uno de sus recovecos, había que bajar con soga: “En aquella época éramos solo tres los que bajábamos a pulso, a los demás teníamos que guindarles”, relata. Uno de esos atrevidos era Nicolás Reyes, que más tarde se convirtió en el primer guía de la Cueva.

Pepín explica también que en Haría estuvo destinado un bata-

llón, tras la Guerra Civil, de medio millar de soldados, repartidos entre la localidad norteña y Arrieta. Incluso tuvieron que hacer un barracón en el puente, aunque no se llegó a estrenar tras la marcha de los militares. De esa época recuerda también que las familias tenían que ir a buscar la carga al puente porque los camiones no podían entrar en la localidad costera. Una época en la que, a pesar de carecer de comodidades como la luz eléctrica, “era más alegre”, dice, en referencia a la juventud.

Entre risas, comenta asimismo anécdotas de sus años de estudiante en Santiago de Compostela, a donde marchó a estudiar Medicina tras concluir el bachillerato. Allí contaba con familiares que también habían estudiado Medicina, como algunos de sus tíos médicos. Los estudiantes solían meter una calavera en la maleta cuando viajaban para asustar a quien se atreviera a revisar el equipaje.

Terminó la carrera de Medicina en 1958. Buscando hacer la especialización, recaló dos años en Agaete, donde ahorró para viajar después a la maternidad provincial de Barcelona, “el mejor sitio del mundo para hacer la especialidad. Solo admitían a seis médicos al año”. Él pudo entrar gracias a la recomendación del gobernador de Barcelona, Matías Vega Guerra, que había sido presidente del Cabildo de

Gran Canaria, donde su padre, José Betancort López, ejercía de secretario. Durante su estancia en el municipio grancanario conoció a la que sería su mujer, Rosario. “Lo único bueno que conseguí allí”, dice bromeando.

Tras especializarse, regresó al Archipiélago en el año 1965 para abrir su propio despacho y trabajar en el Hospital de San Martín. En Las Palmas de Gran Canaria, Pepín y Rosario tuvieron dos hijos: Virginia y José María. Asegura el ginecólogo que a su mujer no se atrevía a atenderla, al igual que le resultaba muy difícil ser el médico de las mujeres de la familia. En sus inicios, no existían los ecógrafos y los diagnósticos los realizaba con la corneta y el doppler para escuchar los latidos del feto.

A pesar de no ejercer en Lanzarote, Pepín Betancort era muy conocido en la Isla, sobre todo por sus paisanos de Haría. Hasta su consulta de Gran Canaria viajaban asiduamente pacientes lanzaroteñas. Era conocido, además de por su profesionalidad, en lo acertado de los diagnósticos como en las intervenciones en el quirófano, por su generosidad. Tanto, que al 50 por ciento de sus visitas no le cobraba la consulta. Como gratitud, todos los veranos esas mismas pacientes le devolvían el favor llevándole a su residencia de Arrieta diversas ofrendas, principalmente de lo que daba el campo. Su

“Salvar a una persona que está grave y ver que sale adelante, tras un tratamiento adecuado, es una gran satisfacción”



Pepín Betancort sigue disfrutando de los veranos en Arrieta. Foto: Adriel Perdomo.

mujer, Rosario, bromeaba entonces diciendo que aquello parecía la Romería del Pino. Su amor por la profesión le llevaba a darlo todo por sus pacientes sin esperar nada a cambio. Comenta el caso de una paciente gitana a la que nunca cobraba. Un día se presentó en la consulta junto a su marido, que portaba una alfombra al hombro y pensó que se la iba a regalar en agradecimiento por la atención prestada. Cuál sería su sorpresa cuando el hombre le pregunta: “Oiga, ¿le interesa una alfombra barata?”.

Orgulloso, señala también que nunca llegó a tener lista de espera. En cuanto le llegaba una paciente de Lanzarote, aunque no fuera de su cupo, le solicitaba los análisis pertinentes y a la semana ya la estaba operando. “Veía a muchas pacientes diarias, llegando a la consulta de la seguridad social hasta 40 o 50 diariamente”, asegura. Su hija Virginia comenta que a su padre se le veía poco por casa, en una época en la que además los partos se atendían en el domicilio de la parturienta.

En el haber de este reputado ginecólogo se cuenta también haber atendido, hace ya 50 años,

uno de los pocos casos mundiales de embarazo abdominal con feto vivo. Comenta orgulloso que “ese niño nació vivo”. “La mujer estaba ingresada en el Hospital de San Martín y se le hizo una cesárea urgente por sufrimiento fetal. Nuestra sorpresa fue que el feto estaba en cavidad abdominal”, cuenta. Tal fue la repercusión del caso que a la semana siguiente le llegó una paciente con una situación parecida, aunque en esa ocasión el feto estaba muerto. Él mismo tuvo que intervenir a la mujer. En su opinión, “estos casos demuestran que el feto puede crecer y desarrollarse en la cavidad abdominal. ¿Podría desarrollarse en un hombre si a este se le practica una implantación de un óvulo fecundado? Es posible, aunque la probabilidad de llegar a término sería casi ínfima y el hombre se juega la vida, yo estoy convencido de que sí”.

Pepín Betancort se especializó en cáncer de mama. También prestó atención ambulatoria en Vecindario, tras rechazar formar parte de la plantilla del Materno Infantil, ante la alta demanda que ya tenía su propia consulta. A Pepín le gustaba volver una

vez al año a visitar a su familia de Lanzarote, normalmente en vacaciones, para disfrutar del mar de Arrieta, aunque en otras ocasiones cambiaba los veranos en el norte de la Isla para viajar al extranjero. Recuerda un emocionante viaje al Polo Norte.

Comenta con pesar que, en sus 45 años de carrera profesional, también ha tenido que ver cómo algunos pacientes y niños no han podido salir adelante. Pero las alegrías superan con creces esos momentos. “Salvar a una persona que está grave y ver que sale adelante tras un tratamiento adecuado es una gran satisfacción”. Al respecto, recuerda el caso de una paciente a la que operó de cáncer de ovarios en estado crítico, en el filo de la navaja, y a la que pudo salvar los órganos reproductores para dar a luz un niño. Sus intervenciones quirúrgicas se cuentan también por miles, al igual que los partos, según comenta. A día de hoy, las intervenciones las realiza en la cocina, su nueva afición. “La paella me costó mucho trabajo conseguir que saliera bien y después resulta que es de lo más fácil de hacer. Teniendo las medidas, el fuego lo hace todo”, asegura.

Este reputado ginecólogo atendió, hace ya 50 años, uno de los pocos casos mundiales de embarazo abdominal con feto vivo

El Ayuntamiento de Yaiza ha publicado una **guía informativa y didáctica de buenas prácticas para el uso del espacio público** por parte de terrazas y otros negocios en el escenario actual de emergencia sanitaria que describe la adaptación de la normativa municipal a las órdenes supramunicipales y recomendaciones sanitarias por el covid-19. La Administración fomenta así la convivencia entre comercios, clientes y viandantes. **El documento íntegro, que puede consultarse en www.yaiza.es**, contiene textos, planos y dibujos que facilitan la comprensión de toda la información.



El que iba a ser el Museo de Sitio de Zonzamas, abandonado. Foto: Adriel Perdomo.

DE CADÁVERES MUSEÍSTICOS y otros 'coitus interruptus' culturales

MARIO FERRER

COMO el abanico cultural es muy amplio, aclaremos desde el principio que solo vamos a recordar algunos museos o centros culturales, puesto que el listado de festivales, congresos, empresas, eventos, premios, becas o proyectos artísticos que solo sobrevivieron unas pocas ediciones es tan extenso que sobrepasa con mucho la intención de este modesto artículo. Puntualicemos también que el terreno de la emprendeduría cultural, tanto privada como institucional, es muy dado a las idas y venidas. En la oferta cultural casi nada es inmutable, tanto en Lanzarote como en Pekín, y, por otra parte, el hecho de que una idea quede en proyecto o simplemente en intención, no implica que sea un fracaso. El concepto de éxito es bastante relativo por estos lares.

Empecemos, así, con dos ejemplos de planes que no llegaron a fraguar, pero que terminaron dando resultados muy positivos. El primer e ilustre caso es el del arquitecto Fernando Higueras, quien experimentó con gusto en Lanzarote, proponiendo ideas al mismo tiempo imposibles y geniales, como la Ciudad de las

Las últimas noticias sobre cambios o cierres de espacios culturales en Lanzarote son una excusa perfecta para recordar, con mucha ligereza y sin ningún ánimo de rigurosidad, iniciativas museísticas que han ido quedando en la cuneta en tiempos recientes.

Gaviotas que iba en el Risco de Famara, los *Rascainfiernos* en La Geria o el famoso proyecto del hotel en Playa Blanca, que no se llegó a construir, pero cuya maqueta terminó ni más ni menos que en el MOMA de Nueva York, expuesta como dechado de arquitectura vanguardista.

El segundo ejemplo de proyecto no realizado que terminó provocando admirables consecuencias fue el de Agustín de la Hoz con la Cueva de los Verdes. El escritor pidió al Cabildo repetidas veces que se acondicionara dicha gruta para fines de investigación y divulgación histórica a principios de los sesenta, una época en que para muchos no era más que una oquedad volcánica sin mucha utilidad. De la Hoz, dotado de una personalidad barroca y potente, fue tan insistente que al final el presidente José Ramírez accedió a intervenir, aunque con una propuesta completamente diferente a manos de Jesús Soto, dando pie, ni más ni menos, que al comienzo de los CACT.

Hablando de los CACT, recordemos que su padre artístico, César Manrique, falleció dejando varias intervenciones a punto de empezar, tanto en Lanzarote como fuera, y otras muchas que no pasaron de la fase de bosquejo o croquis, como el llamativo Monumento de La Paz, consistente en cruzar dos misiles de las antiguas super potencias de la Guerra Fría en la zona de Timanfaya, como recuerdo de los peligros de las armas nucleares. Sin dejar los CACT de lado, quizás deberíamos recordar que la Casa-Museo del Campesino nunca ha logrado tener una verdadera, madura y estable propuesta museológica y de actividades en torno al mundo rural de la Isla, a pesar de la riqueza etnográfica y social que este atesora. O que el Jardín de Cactus tardó varios lustros en abrir sus puertas tras ser ideado por Manrique.

Entre los proyectos *malditos* por excelencia de la Isla está el del Museo Arqueológico. Hubo un primer paso en el Castillo de San Gabriel desde los años se-

tenta (otro espacio *maldito*), con una interesante muestra de colección arqueológica en un museo pionero que abrió en los setenta. En los años 90 se ideó e incluso se empezó a construir un museo de sitio en Zonzamas, con proyecto arquitectónico del estudio Menis (quien escribe estas líneas recuerda ir a cubrir como periodista aproximadamente en 2004 o 2005 una conferencia de prensa in situ del director general de Patrimonio de Gobierno de Canarias y Carlos Espino, entonces consejero del Cabildo de Lanzarote, convocada para anunciar que probablemente el museo se iba a abrir antes de lo previsto, en 2008 calculaban...). Y finalmente el conato del famoso caserón de la calle Fajardo de Arrecife, que recientemente ha cerrado las puertas de su primera y única sala temporal dedicada a la arqueología. Digo famoso porque su compra generó una buena controversia política, por los celos que provocó en la oposición el precio de la vivienda y el hecho de que el presiden-

te del Cabildo había mantenido cierto *affaire* amoroso con la hija del dueño. En todo caso, el Museo Arqueológico se ha intentado; acciones tan demandas y en principio tan pertinentes para la Isla como la creación del Museo del Mar o un Museo de la Historia de Lanzarote ni siquiera han llegado a plantearse con cierta consistencia.

Lanzarote, la isla que parió la original y exitosa fórmula de los CACT, ofrece una buena lista de cadáveres museísticos. Además de los ya mencionados, existieron otros como el Museo de Arrecife, en el Castillo de San Gabriel; el Museo Palacio Spínola o el Museo del Emigrante, en el Castillo de Guanapay, que se cerraron o se transformaron tras años abiertos, así como otros espacios dedicados a las ramas de ciencia: Museo de Cetáceos, en Puerto Calero; Centro Científico-Cultural Blas Cabrera, en la Casa de los Arroyo de Arrecife o Casa de los Volcanes, en los Jameos del Agua. Por otro lado, han sonado gran cantidad de ideas respecto a nuevos museos estas últimas décadas. Recordemos algunas solo por ilustrar: El Cabildo acordó crear un museo dedicado al Marqués

de Herrera en los años sesenta, Manrique pensó en un Museo de Arte Popular con Millares y Escobio en los setenta, se habló de un Museo Militar en el Castillo de Santa Bárbara en los ochenta, otro en memoria de Pancho Lasso y Aquiles Heitz a principios del siglo XXI, uno para el camello más recientemente...

También ha habido emblemáticos centros artísticos o expositivos que han alternando épocas de esplendor con largas etapas de inactividad o cierre temporales (El Almacén, la Casa de la Cultura Agustín de la Hoz, el MIAC o la Casa de la Cultura Benito Pérez Armas, por no hablar de la irregularidad de la programación de los centros socioculturales de los pueblos y barrios), cuando no definitivos (como Los Aljibes, durante una etapa explotados como sala de exposiciones por el Cabildo y una amplia lista de galerías de arte privadas. Por citar solo algunas: Punto de Encuentro con el Arte en Arrecife, la Galería de Puerto Calero, la Galería Yaiza, la que tuvo Marina Rubicón, Espacio Dorfi y un largo y extenso etcétera).

Mencionando el tema de los cierres definitivos o temporales, todavía no está muy claro qué pasará con el Museo Atlántico. Lo que sí se sabe es que muy cerca de donde su hundieron las polémicas esculturas de Jason de Caires, en Isla de Lobos, se proyectó un Jardín Botánico del Desierto, pero su autor intelectual, Günter Kunkel, renunció abruptamente a la iniciativa en los años setenta porque creía que era una simple pantalla ideada por el promotor, para edulcorar un proyecto turístico especulativo en un espacio natural de alto valor. Y ese es un asunto peliagudo que al menos debe ser mencionado:

la cultura y el arte como blanqueadores o *verdeadores* de iniciativas de especulación urbanística, turística o política, tal y como argumentan los sectores ecologistas de Lanzarote respecto al mencionado Museo Atlántico y el puerto deportivo Marina Rubicón. Conviene no olvidar tampoco que la historia del arte universal está plagada de grandes y alabadas obras encargadas por sátrapas, dictadores o reyes que no pasarían ni de lejos los mínimos estándares éticos del siglo XXI, empezando por casi todo el arte encargado por la iglesia cristiana, verdadera columna central del arte occidental durante los últimos 2.000 años.

Respecto a la lista de museos o proyectos de espacios culturales que nacieron con polémica, en los años noventa del siglo pasado, el Museo Africano llenó páginas de periódicos, con el ideólogo del PIL a la cabeza, Manuel González, quien tuvo su peculiar *vendetta*, liderando la también controvertida demanda que declaró ilegal la Casa de las Cúpulas de la Fundación César Manrique, la institución privada que, por otro lado, ha logrado mayor prestigio cultural probablemente de Canarias y que, además de la sede del Taro de Tahíche, ha conseguido poner en órbita un espacio en Arrecife (la sala José Saramago) y la Casa-Museo de César Manrique en Haría.

Juan Gopar lideró el ambicioso y discutido proyecto Mare-



La casa Fajardo de Arrecife iba a albergar el Museo Arqueológico de Lanzarote.

tas también en los años noventa del siglo XX. Con el apoyo del PSOE, pero la oposición de la mayoría de los partidos y de importantes sectores culturales, así como de la opinión pública, el plan no salió hacia adelante, aunque los históricos y enormes aljibes subterráneos situados en las puertas de Argana han vuelto a sonar para nuevas iniciativas. Algo parecido ha pasado con varios islotes de Arrecife, (el del Francés, el de las Cruces, el de El Quemado y sobre todo el del Amor o Fermína, verdadera tumba de millonarias inversiones), que han sido escenario de multitud de propuestas que no han frugado. A la marina de Arrecife parece que le pasa como a las salinas de la Isla, que cíclicamente ven pasar aventuras infructuosas que no llegan a arrancar.

Como decíamos al principio, este texto reconoce sin pudor su falta de exhaustividad en este repaso rápido pero, con la misma humildad, nos gustaría sugerir algunas de las principales causas de tanto difunto museístico: división política, escaso apoyo social, falta de solidez econó-

“La gran pérdida reciente proviene del proceso de semi aculturación, derivado del choque entre el turismo de masas y el mundo tradicional previo”

mica o debilidad en la propuesta museológica. O sea, no descubrimos ninguna fórmula mágica nueva, la combinación de amplia cohesión sociopolítica, estabilidad financiera y acierto en los fundamentos museológicos da mayores probabilidades de éxito, en Lanzarote y en Pekín.

PD: Si el objetivo último fuera reflexionar sobre cadáveres culturales en nuestro armario de los que arrepentirse, por nuestra parte está claro que la gran pérdida reciente proviene del proceso de semi aculturación derivado del radical choque entre la implantación del turismo de masas y el mundo tradicional previo. En el último tercio del siglo XX se planteó la absurda e innecesaria dicotomía entre modernidad turística y preservación de la cultura anterior, afectada durante décadas por cierta aura de *pobrefobia* o aporofobia, ya que efectivamente provenía de una sociedad muy pobre en lo material, pero altamente singular en lo antropológico. Y así destrozamos numerosos tesoros que no tenía sentido perder. Solo por ejemplificar, citemos algunas mermas en el terreno arquitectónico: la gran marea de Tegui, la recova de Arrecife, el quiosco de la música o los cientos de ejemplos de viviendas populares, casonas, salinas, molinos, restos arqueológicos... Y eso por no nombrar la degradación de decenas de espacios naturales casi vírgenes que ahora nos darían gran rentabilidad social y turística si se hubieran conservado mejor. Llegados a 2020 merece la pena, pues, hacerse la pregunta con tranquilidad y sosiego: ¿era imprescindible tanta pérdida para alcanzar un modelo socioeconómico que se ha mostrado tan inestable en los últimos lustros?

Financiación hasta

36

Meses

SIN INTERESES

WOOD
STORE
MADERAS & COCINAS

En Cocinas y Armarios

* No acumulable con otras ofertas

GALDÓS Y ÁNGEL GUERRA: El Archivo de Teguise acerca su relación

La web archivoteguise.es facilita documentos y fotografías de la relación de ambos escritores, que se pudieron ver en una exposición en la biblioteca municipal



José Betancort Cabrera.



En las tres fotos superiores, visita de Betancort a Lanzarote en 1914.

SAÚL GARCÍA

“**TODO** un pueblo se consagra al pie de este monumento, que nuestra admiración y nuestro afecto han levantado a la memoria del compatriota más genial que conocieron los siglos”. “Aspiramos a perpetuar su recuerdo porque la gloria galdosiana es nuestra más preclara, más limpia y más elevada ejecutoria de nobleza”. Estas palabras son parte del discurso que leyó José Betancort en 1930 en Las Palmas de Gran Canaria en el acto de presentación del monumento que Victorio Macho realizó a Benito Pérez Galdós. El Cabildo de aquella isla propuso a Betancort ese cometido por la estrecha relación que tuvieron ambos escritores, que había comenzado en 1894. José Betancort Cabrera nació en la Villa de Teguise en 1874 y falleció en Madrid en 1950. Siempre sintió una gran admiración por la obra de Galdós, que tuteló su carrera literaria y lo fue acercando a sus círculos intelectuales y afectivos más íntimos.

La Comunidad de Madrid declaró 2020, este año de pandemia, como año Galdós porque se cumple un siglo de su muerte. Había previstos más, pero se han celebrado cientos de actos en su memoria y la de su obra. Uno de ellos fue una exposición, en junio y julio, en la bibliote-

ca de Teguise, y ahora el Archivo municipal de Teguise muestra su contenido en la web archivoteguise.es. Félix Delgado López, organizador de estos eventos, señala que se ha querido “ponderar la importancia de estos dos escritores y su relación estrecha, pero también divulgar entre posibles investigadores o ciudadanos curiosos los ricos fondos sobre Ángel Guerra que atesora el Archivo, con primeras ediciones y reediciones, documentos y estudios sobre su vida y obra”.

El Archivo conserva el fondo bibliográfico y documental más importante que hay sobre Ángel Guerra, es decir sobre José Betancort, que cogió prestado su sobrenombre del protagonista de una de las novelas de Galdós publicada en el año 1891, un personaje al que se sintió plenamente vinculado. El protagonista de la novela comienza como revolucionario y acaba persiguiendo un amor imposible y convirtiéndose en “un santo librepensador”. Mientras, el escritor lanzaroteño, de origen humilde, se traslada primero a Las Palmas de Gran Canaria y después a Madrid, donde comienza tanto su carrera literaria como su carrera política. El Ayuntamiento de Teguise lo nombró Hijo Predilecto y le dedicó su calle principal en 1918.

Antonio Cabrera Perera relata la vida de Betancort en su libro

Ángel Guerra, narrador canario. En ese libro se puede ahondar en el perfil del escritor que el mismo Cabrera Perera redactó para la web del Archivo Municipal, donde también se pueden ver las fotos que ilustran este reportaje, que pertenecen al Archivo Municipal de Teguise.

Vida de Ángel Guerra

Según relata Cabrera Perera, José Betancort inicia en 1910 su carrera política al presentarse como diputado a Cortes por la circunscripción de Lanzarote, un puesto que revalidará durante una década hasta la llegada al poder de Primo de Rivera en 1923. Su figura se torna decisiva tras la caída de la dictadura, al ser nombrado director general de Prisiones. Bajo su mandato se establecen las bases para la modernización del anquilosado sistema penitenciario español y realiza una ingente labor para mejorar las condiciones de las prisiones de Canarias. El comienzo de la Guerra Civil trunca prácticamente su vida laboral y creativa y logra escapar de Madrid gracias a la ayuda de Juan Negrín. Tras la Guerra Civil, volvió a Madrid, donde vivió apartado de la vida pública.

Colaboró en bastantes diarios españoles del momento, como *El Liberal*, *El Globo*, el *Heraldo de Madrid y España*. En París, entre 1908 y 1910, ejerció como corresponsal de un gran periódico, *La Correspondencia de España*. Mantuvo contacto permanente con Canarias, a cuyos diarios principales no deja de enviar crónicas. Su labor periodística, a veces muy crítica con la realidad social de aquel tiempo, lo convierte en un escritor temido por unos y censurado por otros. Su figura alcanzaría más notoriedad como narrador que como político. Publicó numerosas novelas y relatos, entre los que destacan aquellos que se desarrollan en Canarias. Sus temas predilectos son el mar, la vida campesina, la lucha por la supervivencia y la relación del ser humano con el medio. Su obra más celebrada por la crítica es *La Lapa*, relato corto en el que describe los sufrimientos y las penurias de Martín desde que es joven hasta que lo pierde todo tras un horrible naufragio. *La Lapa* es la epopeya de un hombre de las Islas Canarias, de humilde procedencia, que comparte protagonismo con otro personaje simbólico: el mar.

Inauguración del Monumento a Benito Pérez Galdós en Gran Canaria, en septiembre de 1930.





CON SEGURIDAD

VOLVERÁS A DISFRUTAR DE LA CULTURA

Ante el considerable aumento de contagios de COVID 19 y siguiendo las indicaciones del Gobierno de Canarias, lamentamos informarles que todas las actividades culturales quedan suspendidas y nuestros espacios culturales cerrados durante las próximas semanas

MARÍA JOSÉ LAHORA

EL MÚSICO lanzaroteño Ángel Quintana lidera la banda de pop rock Reciclaje, que está a la espera de sacar al mercado su tercer álbum, *Mágico*, con Avispa Music. El coronavirus dio al traste con la gira de presentación del disco. El grupo confía en que la situación sanitaria mejore para presentar en sociedad su nuevo trabajo, del que ya se conocen varios temas. Si todo va bien podrían retomar la gira en noviembre. “Estamos a verlas venir”, comenta Ángel Quintana con respecto a la incertidumbre que se cierne sobre el futuro de los directos, a consecuencia de la evolución de la pandemia.

A *Mágico* le precedieron *Antes de que llegue* (2015) y *Ven, Ven* (2017). Aunque Reciclaje se creó en Gran Canaria, a día de hoy, la mayoría del grupo reside en Castellón, donde se encuentra el estudio de grabación de esta formación musical y su local de ensayo.

Ángel habla sobre los orígenes del grupo, surgido de la unión de dos músicos canarios y que en los últimos años ha crecido hasta sumar otros dos miembros a la familia. Conoció al cofundador y también cantante de Reciclaje, Quino Martínez, tras mudarse de Lanzarote a Gran Canaria, hace ya 12 años. Ambos procedían de otros proyectos y contaban con varios temas compuestos que sustentaron la aparición de la formación musical, en sus inicios como dúo. Con dos guitarras acústicas recorrían las Islas, sobre todo Gran Canaria, donde residían, y algunos locales de la Península. Más tarde, vendría la grabación del primer disco *Antes de que llegue*. Ángel comenta de esa época que fue difícil encontrar más músicos que quisieran “remar de la misma manera” que ellos para incorporarlos al proyecto. Como dúo volvieron a grabar un segundo álbum. Y para este tercer trabajo ya habían encontrado a los componentes adecuados que les acompañan en este tercer trabajo. Se trata de Luis Vives (batería) y Alfredo Gil Pitu (guitarra), músico de Madrid que anteriormente tocó con bandas como Burning y Pereza.

En febrero dieron a conocer el single de presentación del nuevo álbum: *Tormenta estelar*. No imaginaban que la COVID-19 fuera a detener el calendario de conciertos que tenían programado. El coronavirus ha impedido, hasta ahora, presentar en sociedad su tercer disco. Si que pudieron, al menos, seguir ofreciendo pinceladas de su esperado trabajo gracias a su parti-



Ángel Quintana vuelve siempre que puede a su residencia de Playa Honda. Foto: Adriel Perdomo.

ÁNGEL QUINTANA, CANTANTE DE RECICLAJE: “La música se ha convertido en un artículo de usar y tirar”

El músico lanzaroteño lidera la banda de pop rock, que espera sacar al mercado su tercer álbum, ‘Mágico’, cuya promoción se paralizó por la pandemia

cipación en el festival organizado por unos grandes almacenes con motivo del Día de la Música el pasado mes de junio y que fue emitido por las redes sociales.

Reciclaje ha compartido ya escenario con veteranos grupos del panorama musical nacional como Siniestro Total, Sidecar o Los Cigarros. Ángel Quintana comenta que les suelen comparar con Pereza o Leiva, pero aunque la fuente de la que beben sea la misma, Reciclaje es una formación musical con entidad propia. El grupo ha mamado de Los Rodríguez o Los Ronaldos, entre otros. Amantes del rock clásico, el músico lanzaroteño asegura que “Reciclaje está más cerca de Chuck Berry que de Muse”.

El cantante de Reciclaje destaca el “empeño” de los cuatro componentes de la formación por vivir de la música, ya sea a través de su formación o como grupo de versiones. “El verdadero éxito sería vivir de nuestras propias canciones”, dice. Reciclaje ya cuenta en su haber con cuatro videoclips. Ángel asegura que en Castellón, donde resi-

de buena parte de la formación musical, hay un gran ambiente de conciertos y cultura musical.

Quintana lamenta, sin embargo, que en su tierra el grupo no tenga tanta repercusión. Alude a que es una constante en la trayectoria de los grupos canarios. “Para que un grupo musical sea conocido en Canarias, primero tiene que dar la nota en la Península”, comenta. Algo que, dice, también pasó con Efecto Pasillo, con el que actuaban en el mismo circuito de conciertos. También cree que para contar con una proyección más allá de las Islas es importante salir del Archipiélago. “En Lanzarote el panorama musical está muy limitado y más para el tipo de música que hacemos”, comenta el artista.

Videoclips

Reciclaje trabaja ahora en la grabación de los videoclips que acompañan al lanzamiento de su último trabajo musical y fijando fechas para la presentación de los singles antes de dar a conocer el trabajo conjunto. “Me cuesta acostumbrarme a esta forma de trabajar”, dice Ángel Quintana,

en referencia a esta dinámica impuesta por las discográficas y las plataformas digitales que obliga a desgranar de forma previa casi todo el álbum antes de que salga al mercado. “Antes comprabas un disco y descubrías todos los temas de golpe. Como mucho habías escuchado una sola canción del LP”, recuerda. Sobre la hegemonía de las plataformas musicales se muestra disconforme: “La música se ha convertido en un artículo de usar y tirar. A la semana salen de 35 a 40 nuevos discos oficiales, tan sólo en España. Hay más música que nunca, pero también es más difícil que nunca sacar la cabeza”.

“Lo positivo, desde el punto de vista del consumidor, es que las plataformas digitales ponen al alcance de los usuarios toda la música. Me considero un romántico de las tiendas de discos y veo más consecuencias negativas que positivas”, aclara. Es por eso que se alegra del regreso al vinilo, aunque es consciente de que las tiendas de discos son una especie en extinción. A su juicio, el disco se ha convertido en un artículo de coleccionista.

“Reciclaje está más cerca de Chuck Berry que de Muse”

“Hay más música que nunca, pero también es más difícil que nunca sacar la cabeza”

saborealanzarote

TASTINGLANZAROTE



Cabildo de
Lanzarote

SABOREALANZAROTE.ORG

Conéctate en modo local.



¿Es un pájaro,
es un avión?
No, es fresco!.

Gastronomía con superpoderes.
Más responsable, más sostenible.

LOURDES BERMEJO

-Antes de hablar del libro, comparta con nosotros cuál es su secreto de la eterna juventud.

-Creo que ayuda seguir preocupado por todas estas cosas, estas actividades que llevo a cabo. Se suele decir, y es verdad, que cuando una persona se jubila lo ves sentado en el parque y poco después lees su esquila en el periódico. Así que, aunque me jubilé hace años, he procurado continuar interesado en muchas aficiones porque este es el momento, ya me pueden llevar todo el tiempo que quieran. La escritura, por otra parte, mantiene la agilidad mental y, además, yo intento no perder la memoria, recordando cada día algún aspecto de mi vida, personas que he conocido e incluso anécdotas que he escrito,

-¿Qué encontraremos en esta tercera entrega de 'Historia menuda'?

-Pues son ocho capítulos que no tienen nada que ver unos con otros. Los dos primeros son una parte de lo que llamo historia menuda y tratan de cosas de Arrecife, donde he vivido la mayor parte de mi vida; así como de mis primeros años en San Bartolomé, de donde procede mi familia y donde mi madre fue maestra. Allí tuve los primeros impactos vitales, los primeros amigos...

-En esta ocasión, también se ha adentrado en el género de ficción.

-Sí, hay lo que se llama novela histórica y, en esa línea, he creado una suerte de cuento histórico, titulado *Mi abuelo y el mar*, que ocupa el capítulo III. Trata de un marinero jubilado y de escasa cultura y su nieto, estudiante en el instituto, que sentados en el soco del Aguasresío, se van contando cosas. El abuelo recrea su vida marinera y el chico va traduciendo lo que dice a la vida real. Le gustan los libros de historia y de esa conversación sale un cuento. Al final, dice "Pues mira, me han publicado un libro". Es ficción, aunque algunas cosas de las que se cuentan sí ocurrieron realmente y el contexto histórico es fiel.

-Usted procede de una familia de mujeres pioneras. Su bisabuela, su abuela y su propia madre fueron maestras. También les dedica un capítulo.

-Mi bisabuela Eugenia ya tenía su propia academia en San Bartolomé. A ella la sustituyó mi abuela, que vino titulada como maestra de Tenerife y, después, mi madre ya hizo magisterio en La Laguna. Pero lo más interesante desde mi punto de vista es la vasta documentación que acumuló mi madre, relacionada con el mundo de la

ANTONIO LORENZO, AUTOR DE 'LANZAROTE, HISTORIA MENUDA III'

“En Arrecife hay cosas que no cambian, por ejemplo, el café en el bar. Habrá matices, pero eso es eterno”

Se niega a denominarse escritor y, a sus 87 años largos, asegura que si volviera atrás en la vida, se dedicaría “a lo mismo”, sus labores en el registro de la propiedad, donde trabajó por más de cuatro décadas. Sin embargo, la vitalidad de Antonio Lorenzo le impide llevar una jubilación sedentaria, como demuestra su afición por la pintura, las maquetas de barcos y la escritura. La tercera entrega de su saga 'Lanzarote, Historia menuda', (autoedición en In [between]), acaba de llegar a las librerías y es ya un clásico del anecdotario lanzaroteño.



Antonio Lorenzo atesora una colección de casi 400 ejemplares de literatura canaria. Foto: Adriel Perdomo.

enseñanza: certificaciones firmadas por el alcalde, las visitas de inspección... En todos estos documentos que se extienden de 1926 a 1960 aparecen alcaldes, secretarios, presidentes de comisiones, hasta los habilitados que pagaba el Ministerio. Muchísima gente con nombres y apellidos que considero parte de la historia del magisterio y de la política de la Isla. Mi madre trabajó hasta un mes antes de fallecer el 23 de abril de 1960, día del libro. Yo digo con humor que *murió con los libros puestos*.

-También incluye usted en el libro una novedosa investigación propia sobre el Obispado del Rubicón.

-Este capítulo es ciertamente una investigación histórica que

recopila textos al respecto de Viera y Clavijo o Antonio Romero de Armas sobre la historia del Obispado del Rubicón, a través de uno de los obispos, el cuarto, Fray Mendo de Viedma, que tiene una calle de Santa Coloma. Me movió a documentarme el hecho de que siempre se tuviera el Obispado del Rubicón como el primero de Canarias, hasta que en 1959 la prensa canaria difundiera la supuesta existencia de la diócesis de Telde como primer Obispado. Efectivamente hubo nombramientos de obispos, pero creo haber podido demostrar en este capítulo que ni los teldenses fueron los primeros ni siquiera esos obispos fueron personajes de mucha categoría. El primer Obispado fue el del Rubicón.

“El papel de las mujeres en el pasado no ha sido muy destacado, por desgracia. Un índice claro estaba en las estudiantes del instituto”

-Habla también de sus años en la radio.

-Estuve muchos años en *Archipiélago TV* y *Radio Archipiélago* y de esa época rescato 57 crónicas. Luego estuve mucho más tiempo en la *Cadena Ser*, pero estas colaboraciones eran solo guiones para desarrollar a viva voz.

-Hemos descubierto, asimismo, que es usted aficionado a las greguerías. Díganos alguna de su creación.

-Quise intentar crear algo parecido a lo que inventó Gómez de la Serna y también cultivó Rabindranath Tagore: 'La jirafa es un cuadrúpedo con periscopio'; 'Por un extraño fenómeno universal, todos los nietos son guapos e inteligentes'. Son verdades no? Hay 190 y tantas. Se me ocurren yendo por la calle, en mis paseos,

-Y, por último, le dedica un capítulo al humor canario.

-Bueno, yo creo que el humor canario es distinto a cualquier otro. Me baso en humoristas canarios y fundamentalmente en los de Lanzarote. Abel Cabrera fue un maestro. Escribió en *La Provincia*, pero no se ha publicado su obra, lo que es una pena. Luego está Leandro Perdomo, que sí es conocidísimo y, después, hay humoristas, no ya de escribir, sino de vida, como Maestro Alejandrino, que fue un carpintero remendón (no zapatero, sino carpintero) que caricaturizaba todo lo que se le ponía por delante. Se cuenta que a uno que iba por la calle con la boca medio abierta y los ojos medio caídos lo calificó de hurón destetado. Era un hombre de gran inteligencia y se rodeó de la elite cultural de Arrecife, entre ellos el grupo conocido como *Los Moros notables*, que eran casi todos socios del Casino. Pues esta gente antes de ir al casino, pasaba por la carpintería, que llamaban El tercio, porque estaba decorada con carteles de La Legión y aquellas cosas. Yo vi muchas veces a Maestro Alejandrino y una vez, que me dirigía al instituto nuevo, lo vi subiendo los escalones con mucha dificultad. Era ya muy mayor. Se dirigió a mí diciéndome "Ya ni puedo subirlos". Siempre he recordado con satisfacción aquel momento en

que oí una de las frases del gran Maestro Alejandrino.

-¿De donde saca tantas anécdotas? Ya en la primera entrega de *Historia Menuda* parecía que había agotado las existencias de recuerdos

-Pues parece que en el almacén de la memoria quedaba todavía material. También recopilé cuentos de mucha otra gente. Por ejemplo, Manolo Bravo todo un personaje, ya fallecido, que era albañil, con una gran formación y cultura, que incluso escribió el libro *Cantares de candil*. Me pidió que se lo prologara, cosa que hice con mucho gusto.

-¿Cómo ve a las nuevas generaciones. Sus nietos, por ejemplo, que están ahora en la treintena?

-Es gente muy buena. Yo digo que estoy muy orgulloso de los miembros de mi familia porque han salido trabajadores y preparados, pero no creo que tengamos la exclusiva. Por suerte he tenido siempre mucho contacto con jóvenes, ya desde que publiqué el primer libro y, aunque siempre trasciende la anécdota, la gamberrada, creo que la juventud está preocupada y ocupada en que todo vaya bien.

-¿Qué queda del Arrecife que usted conoció?

-Hay cosas que no cambian, por ejemplo, el café en el bar. Habrá matices, pero eso es eterno (risas). Después, cambian las costumbres. Cuando veo desde mi terraza a las chicas cómo se bañan, con qué biquinis, me pregunto qué pasaría en aquellas épocas si se viera algo así. En el cuento histórico que incluyo en el libro, hay una escena parecida. Una chica pasa en minifalda ante el abuelo y el nieto y éste le pregunta al anciano qué ocurriría en su tiempo. "Que la criticarían. Que le dirían todas las barbaridades que les vinieran a la boca", responde. Eso ocurriría y había pocas que se atrevían a desafiar lo establecido.

-¿Qué papel han tenido en el pasado las mujeres en Lanzarote?

-Pues no muy destacado por desgracia. Un índice claro estaba en las estudiantes del instituto. En un curso como el mío, con veintitantos muchachos, las chicas eran seis o siete.

-Pero usted se crió en una casa con mujeres emancipadas.

-Es una inmodestia decir esto, pero en mi familia eran adelantadas. Y no solo las mujeres. Dos hermanos de mi abuela eran funcionarios del Ayuntamiento y otros se fueron a América, donde montaron academias de música y de enseñanza. En el caso concreto de las mujeres estoy muy satisfecho y es verdad que ese talante me influyó muchísimo, aunque es posible que de forma inconsciente.



Equipo de Akacenter en la sede de Tías.

AKACENTER amplía su oferta formativa

El centro de estudios ofrece el Grado Superior en Administración y Finanzas, nuevos cursos de restauración e idiomas, así como preparación de oposiciones

AKACENTER ha logrado autorización para ofrecer un ciclo formativo de enseñanza, en concreto, el de Grado Superior en Administración y Finanzas, que, con un total de 2.000 horas lectivas, se impartirá en modalidad semipresencial para que los alumnos solo tengan que ir un único día a clase a la semana, mientras que el resto será online.

Asimismo, a consecuencia del aumento de la demanda de plazas públicas previstas en las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, Akacenter ampliará los cursos de preparación de oposiciones que ya viene impartiendo desde hace más de 15 años para las convocatorias del cuerpo de la Guardia Civil. A partir de septiembre estas enseñanzas preparatorias abordarán también las convocatorias para las Policías Nacional, Autónoma y Local.

En materia de formación destinada a personas desempleadas, la oferta formativa de Akacenter se amplía también con la incorporación a su catálogo de servicios del Nivel 3 de Gestión de Procesos de Restauración, y de la enseñanza de nuevos niveles de idiomas. De esta manera, el centro de estudios comenzará este mes a impartir los cursos de idiomas de Inglés B2, con exámenes oficiales a cargo de la Trinity College y 250 horas lectivas, y Alemán A1 con certificación por parte del Instituto Alemán y 150 horas de clase totalmente gratuitos y acordes con la tendencia del mercado laboral que estima que los puestos de trabajo más demandados serán aquellos que requieren un

mayor nivel de cualificación. En esta vertiente se inscriben las enseñanzas de Akacenter en idiomas e informática para una mejor capacitación profesional del alumnado, según explica el director del centro de estudios, Juan Pablo Cabrera. "Los índices de desempleo del mercado laboral serán menores en aquellos sectores de la población con mayor cualificación. De ahí la importancia de proseguir con la formación en áreas como la administración y finanzas, turismo y hostelería", añade. Los cursos de idiomas serán online y se impartirán por videoconferencia, mientras que los exámenes oficiales de estas nuevas enseñanzas de cualificación profesional serán presenciales. Los alumnos, de forma individual y previa cita, podrán acudir al centro para la realización de tutorías.

Akacenter informa, además, de que los alumnos tienen a su alcance becas y ayudas para desempleados, tanto en materia de transporte, como conciliación familiar, de discapacidad y una nueva subvención para víctimas de violencia de género. Los cursos para personas en situación de desempleo son de carácter gratuito.

Asimismo, el colectivo de demandantes de empleo cuenta con descuentos para la realización del Grado Superior en Administración y Finanzas. Akacenter ofrece también cursos para trabajadores, como idiomas de distintos niveles de inglés, destinados a la población en activo o sometida a un ERTE del sector de la hostelería o turismo.

Para obtener más información sobre los contenidos de

esta nueva oferta formativa de Akacenter, Juan Pablo Cabrera recomienda llamar al teléfono 928 52 46 13, visitar la web del centro akacenter.com o enviar

un correo electrónico a info@akacenter.com y un asesor del centro atenderá todas las peticiones y dudas que hagan llegar los usuarios.



CANARIASGLASS
Cristalería para el Automóvil

SUSTITUCIÓN / REPARACIÓN DE LUNAS
CONCERTADO CON COMPAÑÍAS DE SEGUROS



928 81 71 56
680 425 698

CALLE JUAN BRITO, 1 - ARRECIFE
c.canaglass@gmail.com



RUBÉN BETANCORT

Carlos Mendes, el canterano de la UD Lanzarote que triunfa en Inglaterra

Juega en la League Two inglesa con el Morecambe FC después de haber pasado por la cantera del Getafe o del Atlético de Madrid

Corría el año 1998. El 14 de noviembre, en el seno de una familia ecuatoguineana, humilde y trabajadora, que reside en Dakar (Senegal) nace un niño al que deciden llamar Carlos. Poco estuvo en su país natal. Pronto emigró con su familia en busca de un futuro mucho más próspero que el que tenían, dejando atrás su casa. Así es como la familia Mendes Gomes llega a Lanzarote.

Al pequeño Carlos le apasiona el fútbol, a su familia también, así que su padre decide inscribirlo en la UD Lanzarote. Tenía sólo cuatro años y permanece en el equipo rojillo hasta llegar a juveniles. Entonces, la crisis económica obliga de nuevo a la familia a emigrar y se desplaza a Madrid. “Recuerdo mi eta-

pa en la Isla con mucho cariño, la verdad”, dice Carlos Mendes desde el condado de Lancashire, donde reside en la actualidad. “Aún mantengo contacto con algunos entrenadores, tanto los que me dirigieron como los que no”, recuerda de sus años de formación en la UD Lanzarote. “Lo que más echo de menos son los partidos entre el Lanzarote y el Marítima, que se vivían con una intensidad sorprendente en aquellos tiempos”, recuerda.

En Madrid, el adolescente Carlos Mendes tuvo que volver

a empezar una nueva vida. “La verdad es que fue muy duro al principio, ya que me fui a vivir allí con mi primo y era la primera vez que salía fuera de casa”, rememora de aquella época. “Para mí fue como salir de la aldea para entrar en la jungla; el estilo de vida es diferente, la gente es diferente, todo va a cien kilómetros por hora... es una ciudad muy ajetreada”, explica.

El fútbol, como en tantas historias, fue para él una vía de escape que le ayudó a adaptarse. “La primera temporada jugué

para el Getafe y quedamos segundos en liga por detrás del Real Madrid, y a la temporada siguiente jugué para un filial del Atlético de Madrid”, cuenta sobre los dos años que vivió en la capital del país, antes de volver a hacer las maletas y emigrar a Inglaterra.

Un nuevo giro

“Cuando ya me estaba acostumbrando a Madrid tuve que hacer las maletas de nuevo, ya que, aunque España fuese mi casa, mi padre recibió una oferta de trabajo en Inglaterra y tenía que hacer lo mejor para que la familia saliese adelante”, explica sobre la marcha al Reino Unido. “Fue un tanto duro al principio, ya que no dominaba el idioma, pero después de un par de meses me acabé enamorando de la ciudad”, narra sobre sus peripecias.

No jugó en su llegada a Inglaterra y después lo hizo en el West Didsbury & Chorlton AFC, un pequeño equipo de colegio donde cursaba sus estudios. “Fue allí donde la fortuna me sonrió, porque el entrenador tenía contactos en el Morecambe FC, donde hice unas pruebas y acabé firmando”. Así dio el salto a la League Two, el equivalente a la Tercera División española, pero con la diferencia de ser un fútbol con una estructura profesional.

“Para mí, Morecambe es un club que siempre voy a llevar en mi corazón esté donde esté y siempre seguiré su trayectoria”, dice Carlos, agradecido por el trato dispensado en un equipo donde vivirá este año su tercera temporada, tras la reciente renovación.

El delantero, posición en la que se desenvuelve general-

mente, aunque puede alternar con el extremo derecho o la media punta, habla ilusionado de la nueva temporada. Pese a ser un club modesto, que en los últimos años ha luchado por no descender, este año su “objetivo es estar en los play off”. El jugador explica que este año cuentan con “un buen equipo, que combina experiencia y juventud”. “Creo que tenemos lo necesario para terminar en una buena posición”, señala.

Nacionalidad española

Carlos Mendes, que sólo posee la nacionalidad española pese a poder optar por otras, como la senegalesa o la ecuatoguineana, no olvida sus raíces, ni las insulares ni las africanas. “Me gustaría representar a mi país de nacimiento, obviamente, pero no tengo prisa”, indica. Su sueño es “jugar lo más alto posible, sea en Inglaterra o en España”, aunque su corazón latino tira para casa. “Si la oportunidad surge, estaría encantado de volver”, asegura.

Mientras, sigue trabajando fuerte en el equipo de *Los camaronos*, como se conoce al Morecambe FC. Ya ha completado varias semanas de pretemporada y piensa en las diferentes competiciones que le quedan por delante. Carlos, que lucirá esta temporada su habitual número 11, ya conoce el calendario de la Copa EFL (donde jugará contra el Manchester United). Apunta que el primer partido oficial será contra el Grimsby Town el 5 de septiembre en la Carabao Cup y que tres días después empezará la liga contra el Rochdale en casa, en el Mazuma Stadium. Una temporada, que promete sensaciones muy interesantes.



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



SZWAGEN: Servicio integral en vehículos de ocasión

El concesionario multimarca de Lanzarote ofrece una amplia gama de coches a precios competitivos

“La experiencia Szwagen”. Así define Esteban Barrios, asesor de ventas del concesionario multimarca de Lanzarote, el servicio integral que ofrece a sus clientes. “Queremos que quien acuda a adquirir un vehículo disfrute de una experiencia única. La satisfacción del cliente es nuestro principal objetivo”, señala.

Szwagen está especializado en la venta de vehículos de ocasión, seminuevos y de segunda mano. Frente al resto de concesionarios de vehículos a estrenar, ofrece numerosas ventajas, como precios más económicos, mayores facilidades y mejor servicio de financiación, gracias a la amplia gama multimarca que, con total garantía, pone a disposición de sus clientes.

Esteban Barrios explica que los márgenes con los que trabajan en el concesionario multimarca permite ofrecer al cliente unos precios competitivos que pueden suponer un gran ahorro para los usuarios, alcanzado incluso la mitad del precio del mercado de un coche a estrenar.

El asesor de ventas destaca también que Szwagen ofrece la posibilidad de financiar la adquisición de sus vehículos con un bajo interés. “Nosotros presentamos facilidades para el comprador y buscamos siempre la mejor solución”.



Szwagen ofrece a sus clientes un servicio integral y multimarca con una garantía de un año en sus vehículos ampliable a dos o tres años, gracias al acuerdo con diversas compañías que ofrece excelentes y mejores prestaciones como el servicio en carretera, explica Esteban Barrios.

Pero si algo distingue a Szwagen es el trato al cliente. “Lo más importante no es vender el vehículo, sino fidelizar al cliente para que seamos su concesionario y taller de confianza. Queremos una relación con el usuario a largo plazo”, señala el asesor de ventas. “Asesoramos al cliente y buscamos la mejor solución para

sus necesidades. Desde el vehículo, gracias al amplio abanico disponible, hasta las posibilidades de financiación, dado que trabajamos con distintas financieras y a interés bajo”, añade.

Precios competitivos

Szwagen ofrece una gama de vehículos de ocasión, principalmente media-baja, para ajustarse a las demandas de sus clientes con precios muy competitivos, no solo en la Isla sino en todo el Archipiélago. En el concesionario se encargan directamente de realizar la revisión de los vehículos que más tarde entrarán en el catálogo de ventas, con una

diagnos completa para garantizar al cliente que el vehículo se entrega al cien por cien de su rendimiento.

Szwagen trabaja, principalmente, con vehículos adquiridos a particulares o a las propias firmas automovilísticas a precio de coste, lo que permite mantener los márgenes que después se verán reflejados en el precio final para el consumidor. Otra de las distinciones de Szwagen es su cartera de clientes. Usuarios que acuden fielmente a su concesionario de confianza para renovar su vehículo.

Taller multimarca

Szwagen pone a disposición de sus clientes un taller multimarca en el que gozarán de importantes descuentos y mano de obra muy económica, garantizando la profesionalidad del equipo y la implicación, con trato exquisito hacia el cliente y disponibilidad de coche de sustitución.

Además, trabajan con primeras marcas en recambios. También cuentan con un servicio de mantenimiento rápido y se encargan de pasar la ITV. Asimismo, el concesionario multimarca dispone de un excelente servicio postventa para la gestión de accesorios y recambios, así como de instalación de equipos electrónicos en los vehículos.

HORARIOS:

-Exposición y venta sin cita previa en horario ininterrumpido de 9.00 a 19.30 horas
-Taller de 8.30 a 16.00 horas. Servicio rápido y de mantenimiento sin cita previa.

MÁS INFORMACIÓN:

-En la web: www.szwagen.com
-Facebook e Instagram

Carretera de San Bartolomé, 14.
Arrecife.
Teléfono: 928 80 75 81

EWELINA HERMAN

OFTALMÓLOGA DE
CENTRO MÉDICO PARQUE

“El uso de gafas de sol previene enfermedades comunes en Canarias como pterigion y ojo seco”

La doctora Ewelina Herman
en Centro Médico Parque
Lanzarote.



-¿Qué servicios ofrece la consulta de Oftalmología del Centro Médico Parque?

-Ofrecemos trato personalizado y con enfoque multidisciplinar en todas las edades: desde niños a mayores. Realizamos revisiones oftalmológicas completas de la salud ocular y estado de la refracción. Principalmente, estamos enfocados en la prevención y tratamiento de las patologías oculares, desde el punto de vista médico y quirúrgico. A ello se suman las revisiones pediátricas, así como la atención a pacientes que desean operarse de miopía, hipermetropía, astigmatismo o presbicia para poder prescindir del uso de gafas. También tratamos afecciones palpebrales como dermatocalasia (párpados caídos), a través de cirugía de blefaroplastia.

-¿Cuáles son los síntomas que hay que tener en cuenta para acudir al especialista?

-Cuando notamos disminución de agudeza visual en cualquier edad. Los pacientes diabéticos deben realizarse una revisión anual y los que tienen antecedentes de glaucoma en su familia deben tomarse la tensión ocular. También deben acudir al oftalmólogo aquellas personas que sienten picor o molestias en la zona ocular para descartar la enfermedad de ojo seco. También los pacientes con miopía, hipermetropía o astigmatismo, para el control de esas patologías o si desean prescindir de las gafas a través de cirugía. De igual modo, la consulta al especialista en oftalmología es recomendable cuando el paciente ve mal de cerca o ve doble, tiene párpados caídos, tumoración o bultos en los mismos, o muestra lagrimeo constante. En el caso de niños, la visita a la consulta debe realizarse

se cuando comienzan a desviar el ojo o tienen lagrimeo desde el nacimiento. En los pacientes con miopía magna se recomiendan revisiones periódicas porque se asocia con otras enfermedades oculares.

-¿Qué patologías son las que principalmente atiende en la consulta?

-Principalmente, cataratas, glaucoma, enfermedad de ojo seco o enfermedades de retina, así como degeneración macular asociada a la edad, retinopatía diabética y desprendimiento de retina. También enfermedades de la vía lagrimal o de la córnea. También son frecuentes en Canarias los casos de sequedad ocular o pterigion, causada habitualmente por una exposición solar prolongada.

-¿Qué tratamientos pueden aplicarse para paliar estas enfermedades?

-En el caso de la enfermedad más frecuente, como son las cataratas, se debe ir controlando al paciente periódicamente para comprobar si esta afección no limita su vida diaria y, en algún momento, tomar la decisión quirúrgica. Hay que estar alerta porque muchas veces el paciente no se da cuenta y la agudeza visual se va limitando de forma sutil hasta llegar a un punto crítico en el que no le permite ni conducir. En cuanto al glaucoma, debe haber un control periódico. Esta patología se trata con colirios específicos y la cirugía es la última opción. En el caso de las enfermedades retinianas, ofrecemos, por ejemplo, inyecciones intravítreas. En cuanto a pterigion, lo más importante es la prevención: usar gafas de sol, disminuir la exposición solar, el uso de lágrimas artificiales, aunque también se puede ope-

rar en última instancia. Otra de las patologías más frecuentes en Canarias es el ojo seco, el tratamiento es escalonado y multidisciplinar. Se recomienda higiene ocular, usar lágrimas artificiales y gafas de sol como barrera de protección frente a la radiación ultravioleta y el viento, que es un factor muy importante para el desarrollo del ojo seco. También, se debe procurar el debido descanso visual de las pantallas cada veinte minutos, mirando a lo lejos para disminuir sobrefuerzo acomodativo, acordarse de parpadear, descansar de las lentes de contacto y disminuir el uso de maquillaje.

-¿Es la cirugía la única opción para acabar con enfermedades tan comunes como glaucoma y cataratas?

-Es la última solución. De forma previa al desarrollo de cataratas, también pueden someterse a una cirugía refractiva para implantar las lentes multifocales y prescindir de las gafas. En cuanto a la intervención de glaucoma, hoy en día contamos con dispositivos que nos permiten regular esta enfermedad durante la misma operación de cataratas. Se trata de la aplicación de un pequeño dispositivo que aumenta el drenaje del humor acuoso y de este modo posponer la trabeculectomía, que es la cirugía clásica de glaucoma.

-¿Es recomendable también la intervención para corregir la presbicia o vista cansada?

-En cuanto a la presbicia, hoy en día la cirugía más habitual es la cirugía implanto refractiva, en la que se opera el cristalino y se introduce una lente intraocular que permita ver en la distancia de cerca, intermedio y de lejos. Para esta cirugía hay que

seleccionar bien a los pacientes que puedan beneficiarse. Hay que tener en cuenta un proceso de neuroadaptación, por el que el cerebro se adapta a la nueva lente, suele durar unas semanas y pueden aparecer a veces deslumbramientos y halos que irán disminuyendo poco a poco.

-En cuanto a afecciones como la blefaritis, tengo entendido que es crónica y no admite cirugía ¿se conoce algún tratamiento innovador?

-Antes de cualquier cirugía oftalmológica tenemos que controlar que no exista blefaritis y si así fuera someterla a tratamiento para evitar un incremento de las sobreinfecciones en las intervenciones. La blefaritis es una enfermedad multifactorial en la que se habla de origen bacteriano, ácaros, rosácea ocular o dis-

función de las glándulas de meibomio y también es importante tratarla con higiene ocular, a través del empleo de toallitas específicas o jabón de bebé diluido en agua tibia para limpiar bien el borde palpebral y las raíces de las pestañas. Hoy en día existen en el mercado tratamientos como blefhex, a modo de peeling palpebral, luz pulsada (IPL) o LipiFlow, pulsación térmica, para desobstruir las glándulas de meibomio y retomar el flujo de la secreción lipídica, que es una parte importante de la película lagrimal.

-¿Cómo especialista en oftalmología, qué recomendaciones realiza a los pacientes para preservar la salud ocular?

-Es fundamental la protección de la radiación solar y disminuir la exposición al sol para prevenir las enfermedades relacionadas con el exceso de luz como pterigion o cataratas. Para evitar el ojo seco se debe llevar a cabo la higiene ocular, usar lágrimas artificiales, evitar el viento y aire acondicionado, descansar de las pantallas cada veinte minutos, acordarse de parpadear, emplear luz blanca cuando estemos delante de las pantallas para evitar el contraste y no abusar de las lentes de contacto. Asimismo, en las personas mayores es conveniente realizar un control de la agudeza visual de forma periódica. También se debe controlar la tensión ocular en pacientes con antecedentes de glaucoma y evitar frotarse los ojos porque puede provocar enfermedades corneales, aumentar la tensión ocular y problemas de párpados caídos. En los niños es recomendable el descanso de las pantallas y para prevenir la miopía incrementar la exposición a la luz natural.

Para evitar el ojo seco se debe llevar a cabo la higiene ocular, usar lágrimas artificiales y evitar el viento y el aire acondicionado

El Alquimista ofrece la revolucionaria terapia Medestec

Una tecnología pionera y única para el cuidado y el bienestar que rejuvenece, regenera y reafirma

Medestec es una tecnología única y pionera que consigue los tres pilares de una piel joven y sana: regenerar, nutrir y reafirmar, todo ello desde el interior, activando los propios mecanismos de regeneración de nuestro cuerpo y fomentando la creación de elastina y colágeno. Esto se reflejara en una piel hidratada y con un tono más unificado. También combate la flacidez produciendo un efecto *lifting* reafirmante y atenuando las arrugas. Por su efecto vascularizante elimina las bolsas y ojeras y es una de las mejores técnicas conocidas para rejuvenecer y reafirmar el cuello y el escote, “ese gran olvidado, y que tanto delata nuestra edad”, señala la experta en Estética, Zineb Ibáñez de Matauco.

No solo ayuda a mejorar la piel en general, sino que, gracias a la energía transmitida convertida en temperatura, consigue descomponer las moléculas que producen la grasa y la celulitis, siendo muy efectiva para remodelar piernas, glúteos o abdomen. Incluso se consiguen muy buenos resultados en la flacidez de los brazos debido a su efecto tensor de los tejidos más profundos. Es por eso que también se utiliza para elevar los senos o para eliminar el tejido adiposo del doble mentón

“Medestec es el secreto mejor guardado por las famosas, desde hace unos años las clínicas estéticas más punteras apuestan por este método, ya que una vez que hayamos conseguido nuestros objetivos podremos mantenerlos por mucho tiempo”, se-

ñala Zineb Ibáñez de Matauco. La experta apunta también que “la mejor edad para comenzar con este tratamiento es cuando aún no han aparecido los primeros signos de envejecimiento, ya que así mantendremos una apariencia joven por mucho tiempo. Pero una vez que los signos ya han hecho mella, está en nuestra mano echar el reloj hacia atrás, y veremos cómo, sesión tras sesión, nuestro rostro o cuerpo rejuvenece, y la piel se tonifica y mejora”.

El Alquimista ofrece la posibilidad de realizar un estudio previo sin compromiso para ajustar la terapia y sesiones a las necesidades de los usuarios o fijar unos objetivos en tiempo limitado para un evento.

La diatermia

“Pongámonos técnicos. Gracias a la vasodilatación inducida, se incrementa la circulación sanguínea y linfática, con una importante mejora de los aportes nutricionales y oxigenativos, favoreciendo así la expulsión de los temidos radicales libres, que son los implicados en el envejecimiento cutáneo y causantes del debilitamiento de las defensas naturales”, señala Zineb Ibáñez.

Debido a la mejora del funcionamiento del sistema linfático, se utiliza también para tratamientos detox, ya que ayuda a depurar el organismo a través de la linfa. Al aumentar la circulación sanguínea, favorece la reparación de los tejidos, acelerando los mecanismos propios de nuestro cuerpo y su recuperación. Es por eso que este método tam-

bién es utilizado en Fisioterapia y Medicina, añade la experta. “La elevación de la temperatura se transmite a través de unos electrodos con los que el paciente solo siente un agradable calor local. Es una terapia inocua que produce un bienestar integral, ya que además relaja nuestro sistema nervioso, consiguiendo una relajación total”, explica. “Con esta terapia no solo vamos a mejorar zonas de nuestro cuerpo sino que, por sus múlti-

ples beneficios, indirectamente vamos a conseguir una mejora global de nuestra salud, logran-

do un equilibrio entre salud y belleza”, concluye Zineb Ibáñez de Matauco.



Zineb Ibáñez de Matauco, experta en Estética.

El Alquimista
Comercio Justo & Comercio Responsable

f Alquimista Comercio Justo & Herbolario Alquimista

**HERBOLARIO
SUPERMERCADO
BIOLÓGICO**

CONSULTE LAS OFERTAS EN NUESTRA TIENDA ON-LINE
www.herbolarioalquimista.com

PRODUCTOS VEGANOS

PRODUCTOS SIN GLUTEN

NUTRICIÓN CELULAR

AGRICULTURA ECOLÓGICA

COSMÉTICA NATURAL

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 - Kinesiología
Liberación emocional - Técnicas holísticas

PRODUCTOS INTEGRALES

CUIDADOS DEL BEBÉ

SUPLEMENTOS

COSMÉTICA E HIGIENE

Tres jóvenes de Lanzarote obtienen las mejores notas del mundo en 4º de ESO.

Dos alumnos superaron 18 materias en IGCSE y uno de ellos, Myriam Pidancet, también obtuvo un notable en Lengua Alemana en el nivel de 1º de Bachillerato.

Con 17 asignaturas aprobadas con sobresaliente, Daniela Sánchez Pla es la mejor alumna del mundo por las notas obtenidas en el nivel de 4º de ESO.



Myriam Pidancet.

El Gobierno Británico decidió que, debido a la pandemia mundial por Covid-19, este curso los alumnos obtendrían sus calificaciones según sus resultados en los exámenes intermedios, celebrados en febrero. A pesar de ello, los estudiantes del Hispano Británico pudieron terminar el currículum previsto y se examinaron como cualquier otro curso. La Universidad de Cambridge certificó sus notas con la totalidad de la materia.

Veinte alumnos aprobaron un promedio de 16 asignaturas en los Exámenes Internacionales de GCSE (4º de ESO) este verano.

Normalmente los mejores estudiantes del Reino Unido aprueban tan sólo diez o doce exámenes y solo uno o dos en todo el mundo podrán superar catorce asignaturas.

Fuera de Lanzarote ningún estudiante dominará diecisiete, dieciocho y hasta diecinueve asignaturas.



Daniela Sánchez Pla.

Emprenden el vuelo.

Al final de cada año escolar, invitamos a los alumnos de Bachillerato a una cena de gala.

Después de 15 años juntos, quizás los alumnos de la fotografía abajo, no estarán juntos de nuevo. Muchos de estos estudiantes dejan Lanzarote para ir a las mejores universidades del mundo. Seguramente nunca volverán a vivir en esta isla.

El Hispano Británico enseña a los jóvenes a convertirse en individuos con sus vistas puestas en horizontes lejanos.

Jóvenes normales que tendrán vidas extraordinarias.



COLEGIO HISPANO BRITÁNICO

EN PUERTO DEL CARMEN

“EL PEQUEÑO COLEGIO CON MÁS ÉXITO DEL MUNDO”

INFANTIL - PRIMARIA - SECUNDARIA - BACHILLERATO

El Colegio Hispano Británico fue fundado en 1976 - Excelencia en educación.

Es el único colegio de Lanzarote acreditado para enseñar el currículum británico en el extranjero (BSO). Es un centro examinador oficial de la Universidad de Cambridge (CIE), de London Edexcel examinations, de Trinity examinations, de UCAS para el acceso a la universidad, de la Open University y del Instituto Goethe.

En 2014 fue autorizado por el Gobierno Británico para formar a los profesores graduados en su año de postgrado.

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