



REPORTAJE 36

Jorge Martel y sus criaturas hiperrealistas

DEPORTES 48

Lanzarote manda en los campeonatos europeos de 'Ultimate Frisbee'

ENTREVISTA 24

Ravelo: "La gente sabe lo que pasa en Canarias pero no se dice públicamente"



POLÍTICA

## CC y PSOE se disputan el apoyo del PP para gobernar Cabildo y Arrecife

- La líder del Partido Popular, Astrid Pérez, parte con ventaja para ser la próxima alcaldesa de la capital
- El ritmo de las negociaciones está siendo lento aunque se esperan acuerdos cerrados antes del 15-J

[Págs. 2-3]

SOCIEDAD

## La falta de implicación institucional desborda a las protectoras de animales de la Isla

- Sara advierte de que está al límite y en peligro de cierre y Huella a Huella abandona su actividad

[Págs. 12-13]



Foto: Manolo de la Hoz

## Última oportunidad para salvar la cochinilla

[Págs. 18-20]

SAN BARTOLOMÉ 4

El nuevo Plan General propone alternativas a la autovía en Playa Honda

MEDIO AMBIENTE 6

La Graciosa, referencia para la investigación sobre el microplástico

URBANISMO 8

La Justicia impide resucitar la licencia del 'Atlantis del Sol'

SANIDAD 10

Un paciente presenta 22 quejas para una operación urgente

SOCIEDAD 14

Timanfaya busca soluciones contra la vinagrera



UNA GRAN DIFERENCIA

Ensueños

¡ENTREGA INMEDIATA!

EN 9 MODELOS Y MEDIDAS DE COLCHONES FLEX

Con uno de los más altos estándares de calidad de la Unión Europea  
Textiles y complementos de cama: sábanas, almohadas, toallas y cubrecolchones  
ATENCIÓN PERSONALIZADA. PRECIOS Y DESCUENTOS REALES



# El póker de los pactos: CC y PSOE cortejan al PP para gobernar en Arrecife y Cabildo

Los populares tienen muchas opciones de hacerse con la alcaldía de la capital para su líder Astrid Pérez, tanto si llegan a un acuerdo con los nacionalistas como con los socialistas

M. RIVEIRO

Después de una de las elecciones más disputadas que se recuerdan en Lanzarote llega la partida de póker. En el casino en el que se ha convertido la política insular, hay en juego cinco instituciones cuyos presupuestos suman 300 millones de euros al año. En la mesa principal, en la que se decidirá el futuro del Cabildo y del Ayuntamiento de Arrecife, tres jugadores -CC, PP y PSOE- se miran de reojo las cartas, y otros siguen esperando la indicación de que se amplía la partida para sentarse. El 15 de junio, cuando se constituyen las nuevas corporaciones municipales, es la fecha marcada para culminar unas negociaciones que todos los partidos coinciden en que no serán nada sencillas y en las que la lógica puede que no sea un factor decisivo.

**ARRECIFE.** El calendario electoral impone que primero se constituyen los ayuntamientos (20 días después de las elecciones) y después el Cabildo (dentro de los 30 días siguientes a las elecciones). A priori, el pacto que se antoja más viable en Arrecife, el principal Consistorio en disputa, pasaría por Coalición Canaria y



Eva de Anta y Dolores Corujo (PSOE), Astrid Pérez y Jacobo Medina (PP) y Echedey Eugenio y Pedro San Ginés (CC). Fotos: Manolo de la Hoz.

Partido Popular, que han compartido en el último año y medio la oposición más dura a la ahora alcaldesa en funciones, Eva de Anta. Incluso antes, cuando los



nacionalistas estaban en el gobierno liderado por el PSOE, tenían más sintonía con los populares que con los socialistas. Así se evidenció en polémicas como la de restringir el tráfico en la avenida marítima o con el Plan General. Nacionalistas y populares también han gobernado juntos durante casi la mitad del mandato en el Cabildo, han coincidido en propuestas de su programa electoral, apenas se agredieron en la campaña y, en el caso de la capital, dio la impresión de que eran la alternativa más nítida al PSOE.

En cualquier caso, un acuerdo entre CC y PP no es tan sencillo. Coalición ganó las elecciones con 5,311 votos, 2.000 más que PP y PSOE, que prácticamente empataron. A pesar de ello, en el Partido Popular dan por hecho que la alcaldesa será Astrid Pérez, bien con el respaldo de Coalición, bien con el apoyo principal del PSOE. Y vinculan lo que suceda en Arrecife con lo que pueda ocurrir más tarde en el Cabildo. En Coalición cuesta digerir que, a pesar de haber obtenido nueve concejales, frente a los seis del PP y los cinco del PSOE, su candidato Echedey Eugenio se pueda quedar sin el bastón de mando.

Fuentes populares señalan que entregar la presidencia del Cabildo a CC pasaría inexorablemente, en caso de inclinarse finalmente por esa opción, por que la alcaldía de Arrecife fuese para el PP. Astrid Pérez juega con ventaja: si Coalición insiste en que Eugenio debe ser el alcalde, la candidata popular puede aceptar el ofrecimiento que ya le han lanzado desde las filas socialistas y sellar un acuerdo al que se tendría que sumar otro actor más: Somos-Nueva Canarias y sus dos concejales. Con la organización nacionalista alcanzarían los 13 ediles que marcan la mayoría absoluta. Su cabeza de lista, Armando Santana, señala que lo primero es que tomen la iniciativa los tres partidos

mayoritarios y añade que, si les llaman, están dispuestos a sentarse con todos, sin problema, incluso con el PP, siempre y cuando se asuma el programa de Nueva Canarias. "No es imposible", destaca.

Un pacto entre PP y PSOE tiene un antecedente: tras las elecciones de 2011, Cándido Reguera fue investido alcalde con el respaldo de los socialistas ante la negativa a hacerlo del grupo nacionalista encabezado por Manuel Fajardo Feo. El *invento* duró apenas ocho meses. Fuentes cercanas a la negociación consideran que el pacto entre PP y PSOE esta vez podría ser más sólido y apuntan que, como estrategia, a los populares les interesa de cara al futuro desgastar a CC para quedarse con parte de su respaldo electoral. También entienden que no habría fricciones entre ambos grupos de concejales. En las filas socialistas se da por amortizada a Eva de Anta en la política local y lo previsible es que termine en algún puesto con brillo en el Gobierno regional si lo pilota el PSOE.

**NEGOCIACIONES.** La legislación electoral especifica que si ninguno de los candidatos que se postulan para alcalde en el pleno de investidura logra la mayoría absoluta es proclamado primer edil el cabeza de lista con mayor número de votos en las elecciones, en este caso, Echedey Eugenio. No obstante, las fuentes consultadas de todas las organizaciones subrayan que habrá acuerdo, en un sentido o en otro, antes del 15 de junio. En la práctica, Eugenio solo podría ser alcalde en un hipotético pacto entre CC y PSOE, que no es la prioridad de ninguno de los dos partidos, ni en Lanzarote ni en Canarias.

De hecho, el candidato socialista a presidente del Gobierno, Ángel Víctor Torres, ha descartado negociar con CC. Mantendrá contactos con todos los demás: el bloque de izquierdas formado por

Una experiencia única en el Charco de San Ginés

RESTAURANTE  
**CALA** by Luis León  
Innovación y pasión por la gastronomía

Avda. César Manrique, 18 - Charco de San Ginés  
RESERVAS: 928 39 96 87 - restaurantecala2017@gmail.com

DOMINGO, LUNES, MIÉRCOLES Y JUEVES DE 12:30 A 23:00 H.  
VIERNES Y SÁBADO, DE 12:30 A 24.00 H. MARTES CERRADO

Podemos y Nueva Canarias (con quienes gobernó en el Cabildo de Gran Canaria el pasado mandato), el bloque de centro derecha de PP y Ciudadanos, y el partido de Casimiro Curbelo. Por su parte, Coalición aspira a sellar un pacto con PP, Ciudadanos y Curbelo que le daría la mayoría en el Parlamento, pero el principal escollo es la situación de investigado de Fernando Clavijo y el veto del partido naranja.

Aunque en bastante menor medida que en otras ocasiones, lo que se decida en la comunidad autónoma puede tener influencia en la configuración definitiva de las instituciones en Lanzarote. En otras islas, como Fuerteventura, ya se ha visto cómo ha fraguado tras las elecciones del 26 de mayo la alianza entre CC y PP a la que aspiran los nacionalistas en Canarias: gobernarán juntos en Pájara, apartando de la alcaldía al lanzaroteño Rafael Perdomo, en Tuineje y en Antigua. Por el contrario, PSOE, Podemos y Nueva Canarias, la columna vertebral de uno de los posibles pactos que se ensayan para el Gobierno regional, ha presentado una alianza para Puerto del Rosario (junto a Ciudadanos y una agrupación de electores) y ha anunciado un "principio de acuerdo" para presentar una moción de censura a la presidenta electa del Cabildo mayorero, Lola García, de CC.

**ESTRATEGIA.** En Lanzarote, los principales partidos ya han designado a sus negociadores: CC ha delegado en su secretaria insular, Migdalia Machín, y en su secretario de Arrecife, Orlando Umpiérrez; en el PP han optado por Ángel Vázquez y María Jesús Tovar, los 'números dos' en Cabildo y Arrecife; y en el PSOE

## HARÍA Y EL 'ACUERDO' CON TORRES STINGA

**Marciano Acuña (CC) ganó las elecciones pero su victoria previsiblemente servirá de poco. Tiene cinco concejales mientras que PSOE y la Plataforma del Municipio de Haría de José Torres Stinga suman seis ediles, tres cada uno. Alfredo Villalba ha sido la oposición de Acuña durante cuatro años y fue el segundo candidato más votado el 26 de mayo. Torres Stinga, expresidente nacional de CC, reactivó su partido en el último año y aspira a ser de nuevo alcalde y sustituir a Acuña, del sector que lo terminó echando de Coalición. Asegura que así lo acordó con el PSOE, si daban los números, y a cambio de apoyar a los socialistas distribuyendo sus papeletas para el Cabildo, institución a la que no se presentaba. En el PSOE desmienten un acuerdo en esos términos y recalcan que el alcalde tiene que ser Alfredo Villalba. En cualquier caso, en Coalición Canaria dan por hecho que sus rivales se pondrán de acuerdo.**

han vuelto a confiar, entre otros, en el experimentado Andrés Stinga. La secretaria insular del PSOE, Dolores Corujo, negociará el acuerdo para el Gobierno de Canarias y marcará también la pauta de los acuerdos en Lanzarote.

Fuentes de Coalición Canaria reconocen que su "preferencia" es un acuerdo con el PP y que no tienen "líneas rojas", aunque aspiran, de entrada, a la alcaldía de Arrecife y a la presidencia del Cabildo. "Se irá viendo a medida que avancen las negociaciones", añaden. El alcalde en

funciones de Tías, Pancho Hernández, se ha manifestado también abiertamente a favor de que el PP reedite un acuerdo en Lanzarote con CC. El resto de sus compañeros guarda, en público, sus cartas.

Para que se dé un acuerdo entre CC y PP en el Cabildo sería preciso presentar una moción de censura a Corujo, que ha recalado que explorará todas las posibilidades para mantener un bastón de mando que el PSOE perdió en octubre de 2009, mediante una censura que apartó de la presidencia a Manuela Armas. El

principal recelo en las filas populares es que una moción de censura, a principio de mandato, blinda de facto al nuevo presidente, ya que cada consejero solo puede firmar una en los cuatro años. Los mensajes que salen de la dirección de Coalición Canaria es que quieren que Pedro San Ginés vuelva a la presidencia del Cabildo. Defienden que los nacionalistas lograron casi 2.500 votos más que en 2015, que aumentaron su porcentaje de apoyos más de tres puntos y que, de no ser por la "ola" del PSOE, que metió unos 5.000 votos más en las urnas que hace cuatro años, la presidencia hubiera vuelto a ser nacionalista en la noche electoral. Fuentes nacionalistas confían en que "se imponga el sentido común" y se produzca un acuerdo global entre CC y PP.

En el PSOE tienen, en principio, el viento a favor: confían en cerrar un acuerdo estable con el PP o, al menos, abrir una brecha y generar las suficientes dudas como para que los populares demoren su apoyo a una moción de censura a Corujo y que pueda arrancar su gobierno sin problemas. Cuanto más tiempo pase, más se enfría la posibilidad de una censura. No obstante, para el Cabildo todavía habrá que esperar. Si no se cierran acuerdos estables antes, el 15 de junio se levantará en el Ayuntamiento el telón de un mandato que ya está agitado antes de comenzar.

## LAS MÚLTIPLES OPCIONES DE ÓSCAR NODA

**El alcalde de Yaiza, Óscar Noda, tiene todo a su favor para volver a ser primer edil de forma plácida en el Ayuntamiento sureño con sus ocho concejales. Solo necesita uno más para garantizar la mayoría absoluta. Tiene hasta cinco opciones distintas con las que negociar: CC, que logró cuatro concejales, PP, que tiene dos, y PSOE, Podemos y Ciudadanos, con un edil cada uno. El otro supuesto, que todos se pongan de acuerdo para dejar a Unidos por Yaiza (UPY) en la oposición, se da por imposible. En principio, UPY, integrado en Lanzarote Avanza, mantenía un acuerdo para apoyar a CC al Parlamento de Canarias y la cercanía entre ambas fuerzas ha sido significativa. Pero también es poco habitual un pacto entre la primera y segunda fuerza de una institución.**

Siga toda la actualidad de la Isla en [www.DiariodeLanzarote.com](http://www.DiariodeLanzarote.com)



**ELECTRISOL**

**ELECTRISOL CANARIAS, S.L.**

**EQUIPAMIENTO  
COMERCIAL  
E INDUSTRIAL**

**SUMINISTROS DE MATERIALES  
ELÉCTRICOS E ILUMINACIÓN**

**MAQUINARIA Y MOBILIARIO PARA HOSTELERIA Y ALIMENTACIÓN**

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



Pista de tierra entre Güime y Playa Honda que el Plan General propone convertir en carretera. Foto: Manolo de la Hoz.

## El Plan General de San Bartolomé aborda alternativas a la autovía en Playa Honda

**El nuevo planeamiento municipal plantea bolsas de suelo para viviendas en los pueblos, dibuja la expansión de la zona industrial y reconvierte el camino de Güime en una nueva carretera**

MANUEL RIVEIRO

El planeamiento municipal de San Bartolomé no se revisa desde hace 24 años. En la actualidad, es el más antiguo de Lanzarote. El nuevo Plan General de Ordenación (PGO) está sobre la mesa, preparado para su aprobación inicial. El documento ordena las áreas de crecimiento del polí-

gono industrial y comercial, las zonas de expansión residencial en San Bartolomé y Güime, define las nuevas carreteras para mejorar la conexión de los núcleos del interior hacia Playa Honda y dibuja el suelo para futuros espacios públicos. Éstas son las principales claves:

**CRECIMIENTO DE PLAYA HONDA.** En conjunto, el planeamiento mu-

nicipal propone 13 suelos urbanos no consolidados: cinco unidades de actuación en Playa Honda de las que ya se han ejecutado más de dos tercios siguiendo el planeamiento en vigor, otro ámbito ordenado en ejecución con instrumento de desarrollo aprobado, y siete ámbitos no ordenados. Además, se delimitan cinco sectores de suelo urbanizable. De forma específica, el nuevo Plan General establece dos bolsas de suelo urbano no consolidado en Playa Honda: una de 99.000 metros cuadrados y uso industrial en la trasera del Hiperdino, y otra de 46.500 metros junto al acceso al aeropuerto César Manrique-Lanzarote. Una de las piezas de suelo de mayor superficie que se contempla, con categoría urbanizable, supera los 314.000 metros cuadrados y se extiende desde el acceso al aeropuerto hasta el límite con el municipio de Tías. Otro de los sectores que se dibuja en el Plan General, de 46.500 metros, se encuentra al norte de las actuales edificaciones en la carretera de Playa Honda a Güime.

**COLMATACIÓN DE SAN BARTOLOMÉ.** En la memoria del nuevo Plan General, el equipo redactor, de la empresa Gesplan, señala con respecto a San Bartolomé que se ha optado por “un reconocimiento de los suelos urbanos y urbanizables” que ya estaban previstos en el planeamiento vigente, “al objeto de lograr una mayor compactación”. De esta manera, se recoge una bolsa de 57.700 metros cuadrados de suelo urbano no consolidado con destino residencial en la zona de El Quintero, con una previsión máxima de 45 viviendas por cada 10.000 metros. La otra gran área de crecimiento en la cabecera del municipio se encuentra en la entrada desde Arrecife, con una pieza de 38.000 metros y destino residencial. En San Bartolomé hay otras tres piezas de suelo urbanizable contempladas para uso residencial: en total suman 227.600 metros cuadrados.

**DESARROLLO DE GÜIME.** Uno de los principales núcleos residenciales del

municipio, Güime, también ve cómo el Plan General apuesta por una solución para hacer más compacta “la trama urbana” y la “colmatación de suelo urbano vacante”. Eso sí, se excluyen del núcleo “algunos ámbitos” de suelo. De esta manera, se definen tres piezas de suelo urbano consolidado no ordenado de uso residencial, que suman 54.000 metros cuadrados. Con la densidad edificatoria prevista cabrían hasta 162 nuevas viviendas. El nuevo PGO también define dos piezas de suelo para uso público al norte de la localidad, junto a la carretera, en la parte más próxima a la salida a Montaña Blanca: 6.700 metros para uso comunitario y otros 6.000 metros para un parque.

**CARRETERAS Y ALTERNATIVAS.** El nuevo Plan General incluye un estudio de movilidad con diversas propuestas y hace hincapié en plantear alternativas a la actual configuración de la carretera LZ-2 que atraviesa Playa Honda, por su “alta intensidad” de vehículos, que supera “su capacidad prácticamente todos los días del año”. Como alternativas “se barajan fundamentalmente dos”: la creación de una vía de circunvalación al norte de Playa Honda que una Arrecife con la salida a Puerto del Carmen y, por otro lado, “la creación de un bulvar urbano desde la salida de Arrecife hasta el enlace del aeropuerto”. “A su vez, este tramo sería soterrado para dar servicio a los vehículos de paso que no precisen la entrada” a Playa Honda ni al polígono industrial y comercial, se explica en el Plan, que alude a reducir “la contaminación acústica” y favorecer “el tránsito peatonal y ciclista”. En el documento también se señalan otras posibilidades, como otro paso inferior “que salve la barrera física que produce la LZ-2 entre la zona industrial y el núcleo urbano”, y que podría enlazar ambas partes en una zona colindante al centro comercial Deiland. Tanto en el estudio de movilidad como en el estudio económico se recoge la reconversión de caminos de tierra que van de Güime a Playa Honda en carreteras para mejorar los accesos.

CanaryMarket

CHULETERO DE WAGYU

MÁXIMO SABOR E INFILTRACIÓN

Especial Gourmets

Conservas naturales sin ácidos de Adolfo Sádaba con denominación de origen

PLAYA HONDA

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

Horario de apertura, de lunes a sábado de 9:00 a 20:30 horas

## La conflictividad laboral en Arrecife, un reto pendiente

**El próximo grupo de gobierno que se haga cargo de la gestión municipal tendrá que afrontar demandas individuales y colectivas que aún siguen en los Juzgados por diferentes reclamaciones de la plantilla**

Uno de los retos del próximo alcalde, o alcaldesa, de Arrecife, va a ser la gestión del personal en el Ayuntamiento y no consistirá solo en ordenar y en actualizar la Relación de Puestos de Trabajo sino en tomar decisiones para resolver la conflictividad laboral que hay en los Juzgados, donde se mantienen casos en la jurisdicción contencioso-administrativa y en la social, tanto por demandas individuales de los trabajadores como colectivas del comité de empresa.

La alcaldesa en funciones, Eva de Anta, tiene que ir a declarar en estas primeras semanas de junio en varios procedimientos diferentes. Uno de ellos es por las demandas por realizar trabajos de superior categoría. Los funcionarios reclamaban que se les reconociese la categoría real que desempeñaban y ganaron los pleitos pero las sentencias no se han ejecutado. Ya es la tercera vez que tiene que ir a declarar por este mismo caso. Las consecuencias son que varios departamentos se quedaron sin técnicos para sacar adelante algunos expedientes, ya que estos los tramitaban estos trabajadores que tenían reconocida una categoría inferior. El grupo de gobierno decidió



que estos trabajadores se limitaran solo a realizar las labores que les corresponden a su categoría en lugar de reconocer la categoría y con ello evitar la parálisis.

También se ha planteado un conflicto colectivo por las cestas de Navidad. El Gobierno central del Partido Popular las eliminó en el año 2012 pero, posteriormente,

se derogó ese decreto y en la Mesa de negociación conjunta entre el comité de empresa y el grupo de gobierno, la alcaldesa se comprometió a reponer las cestas, según señalan fuentes sindicales, pero tampoco se ha llevado a efecto y los trabajadores reclaman las de los años 2017 y 2018.

Hay dos conflictos colectivos por las productividades y por los trasla-

SAÚL GARCÍA

dos de departamento otorgadas por decreto. En la Mesa general de negociación se había acordado que ambas cosas no se hicieran por decreto sino en base a criterios objetivos y de común acuerdo con los trabajadores y no ha sido así. Estas fuentes indican que "no se ha cumplido ni uno solo de los acuerdos de la Mesa general de negociación".

Renault CAPTUR  
SUV by Renault

RENAULT  
Passion for life

Renault Captur: Consumo mixto WLTP (l/100km): 5,3 a 6,6. Emisiones de CO<sub>2</sub> WLTP (g/km): 138 a 150. Emisiones de CO<sub>2</sub> NEDC BT (g/km) desde 110 a 132.

Renault recomienda eif

f @ YouTube renault.es

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

# Playa Lambra, laboratorio para el estudio de los efectos del microplástico

La Universidad Autónoma de Madrid y la de Alcalá de Henares eligen esta playa de La Graciosa para hacer una investigación sobre los efectos de la degradación de los plásticos en el medio ambiente

SAÚL GARCÍA

De las playas del Archipiélago orientadas al Norte, Playa Lambra, en La Graciosa, es la más septentrional. Es la puerta de entrada de todo lo que llega del océano, prácticamente de tres continentes, de Europa, América, África y el capricho de sus corrientes y sus giros. Tradicionalmente, la playa aportaba *jallos*. Hace quince años llegó un misil de unas maniobras de la OTAN en el Estrecho de Gibraltar y ahora lo que más llega es plástico: plásticos grandes, medianos y microplásticos, hasta cien gramos por metro cuadrado y que, en algunos casos, tienen varias décadas de vida.

WWF organiza jornadas periódicas de limpieza en esa playa y las universidades de Alcalá de Henares y Autónoma de Madrid aprovecharon esa limpieza para hacer el muestreo necesario, en septiembre de 2018, para llevar a cabo una investigación sobre esos restos de plásticos que aparecen en la playa y que ha dado la vuelta al mundo.

Carlos Edo es uno de los autores del estudio. Su grupo de investigación analiza los efectos de los plásticos al degradarse en el laboratorio, pero les faltaba comprobar sus efectos cuando se degradan en el medio ambiente. "Existe una preocupación en la ciencia por saber qué ocurre con el plástico cuando se degrada, cuáles son las consecuencias" de que se liberen diversas sustancias tóxicas como antioxidantes, pigmentos, plastificantes, retardantes de llama o los catalizadores usados en su polimerización. Un artículo de la Universidad de Las Palmas habla de hasta 81 contaminantes en el plástico.

En la playa se detectaron proporciones de polietileno y polipropileno relativamente elevadas, lo que se puede explicar si corresponden a muestras envejecidas, ya que el po-



Muestras recogidas en Playa Lambra.



lietileno es un polímero muy estable que puede mantenerse durante décadas en el medio ambiente. "Es de vital importancia saber qué va a ocurrir en el futuro con estos plásticos", señala Edo, que asegura que se eligió esta playa porque es un lugar de especial protección donde ya se hacían limpiezas y en la que hay organismos endémicos que se pueden ver afectados.

La primera conclusión era esperada. Los plásticos no se generan

**En la playa se detectaron proporciones de polietileno y polipropileno relativamente elevadas, lo que se puede explicar si corresponden a muestras envejecidas**

en el entorno sino que llegan desde otros confines. Llevan muchos años en el mar o, al menos, se fabricaron hace muchos años, como un soldado de plástico, de juguete, que encontraron en esa playa. Pueden llegar desde los ríos, desde los hogares o desde una mala gestión del reciclaje. El material llega muy quebradizo: "Solo por meterlo en un aparato en el laboratorio se rompe, y eso que está hecho para durar", destaca Edo.

Hay fragmentos muy pequeños. Los microplásticos tienen entre uno y cinco milímetros, pero después están los nanoplasticos que, según señala Edo, "es en lo que se va a centrar la ciencia" porque aún no se han estudiado sus efectos en el medio ambiente y su tamaño hace posible su paso a los tejidos de los seres vivos con consecuencias aún desconocidas.

Edo habla del paradigma de los plásticos, ya que se recoge menos cantidad de la que se fabrica y no se sabe adónde va el resto. "Requiere de una investigación complicada". Una parte acaba en el fondo marino, se hunde, otra parte se degrada y se fija en la superficie o desaparece. "Lo que nos da miedo -destaca Edo- es que ahora hay un boom del microplástico pero cuando se explique cómo solucionarlo, y eso ya depende de hábitos de consumo, la gente se olvide de lo que está ocurriendo si parece muy difícil de solucionar o si la solución es muy cara, pues hay riesgo de que el problema no se aborde". Entre 2016 y 2017 hubo un aumento de la demanda mundial de plástico de 20 millones de toneladas. "La demanda sigue subiendo, esa es la realidad", dice. "Estamos empezando a saber lo que ocurre, los análisis aún son caros y lo normal es que ahora se empiecen a hacer más, pero en España hay poca información aún", concluye.

NEXA AUTOCOLOR

INNOVATING REPAIR SOLUTIONS

TALLER  
SANTAMARINA  
CHAPA Y PINTURA

Ctra. Aeropuerto km.3 Polígono industrial de Playa Honda, nave 4 928 822 627 - 619 486 392 urucars.c@gmail.com

Zona Comercial Abierta

# Calle Real



# Ven al centro



**NO OLVIDES QUE ¡APARCAS GRATIS!**  
**COMPRANDO EN EL CENTRO**

\*Consulta condiciones en los comercios



CONSULTA NUESTRO DIRECTORIO DE TIENDAS  
[www.zonacomercialcallereal.com](http://www.zonacomercialcallereal.com)



# La Justicia impide el intento de resucitar la licencia de hace 47 años del 'Atlantis del Sol'

**El edificio en ruinas está en suelo de protección natural y zona de protección de aves y el TSJC rechaza de forma tajante la impugnación del Plan General de Yaiza por una empresa de González Berriel**

La mole del hotel 'Atlantis del Sol' está condenada a desaparecer. El Tribunal Superior de Justicia de Canarias (TSJC) ha echado por tierra el intento de la actual empresa propietaria del edificio en ruinas de anular el Plan General de Ordenación (PGO) de Yaiza y resucitar una licencia de obras más que caduca, que se remonta a 1972.

Ubicado en la costa del Rubicón, el 'Atlantis del Sol' era el mascarón de proa de un proyecto de capital alemán que pretendía levantar una urbanización con 25.000 plazas turísticas. El lugar elegido es probablemente una de las zonas más inadecuadas de la Isla, donde predomina el viento, el fuerte oleaje del mar, la costa es escarpada y no hay playa.

Una empresa del promotor Fernando González Berriel, Hipercan Don Jersey SL, ha intentado por todos los medios que se le diese encaje legal a un edificio en ruinas, que nunca llegó a terminarse y que ha quedado enclavado en suelo rústico de protección natural. Primero presentó alegaciones, que fueron desestimadas, al Plan General de Ordenación de Yaiza. Pretendía que el suelo sobre el que se asienta fuese clasificado como suelo rústico de protección de infraestructuras y equipamientos, con el fin de que acogiera "un equipamiento sociosanitario" y "asistencial".

El equipo redactor del Plan General replicó que el municipio ya contaba con equipamientos y que el planeamiento definía una oferta "suficiente" de suelo para esta finalidad. Además, subrayó que "la mayoría de los equipamientos" previstos "se sitúan en Playa Blanca, lugar óptimo y más cercano a las instalaciones turísticas". Para llegar a las ruinas del 'Atlantis del Sol' no hay ni carretera asfaltada. La otra razón para desechar la reclamación del empresario es que la edificación, de cuatro plantas, además de estar en suelo de protección natural, se encuentra en terrenos que forman parte de la Red Natura 2000 al tratarse de una zona de especial protección de aves. "Son terrenos necesarios para la preservación de zonas naturales, al englobar áreas de interés faunístico y florístico", recalcó el equipo redactor del Plan.

El siguiente intento de la empresa propietaria, también infructuoso, fue ante la Justicia. Sin embargo, el



Hotel 'Atlantis del Sol' junto a los Charcones.

M. RIVEIRO

TSJC también rechazó de plano la impugnación del Plan General de Yaiza para que se eliminase la categoría de suelo de protección natural a los terrenos del 'Atlantis del Sol'. La empresa alegó que tenía "derechos" sobre "la parcela y la estructura del complejo edificatorio inacabado", en una situación de "clara degradación", como resalta el tribunal, "sobre la base de una licencia otorgada en el año 1972". En concreto, el 23 de diciembre de aquel año, para un edificio denominado en aquel entonces 'El Náutico Lanzarote', el primero de la urbanización 'Atlantis del Sol', que luego ha pasado a ser conocido, popularmente, como el 'Atlante del Sol'.

El tribunal señala que el "argumento" de la empresa "ha de ser tajantemente rechazado por cuanto basta acudir, sin necesidad de precepto específico alguno, al concepto de licencia, que no es otra cosa que un acto de naturaleza reglada". "En consecuencia, la licencia sobre cualquier obra que no siendo concluida en el plazo de seguridad jurídica (que para eso se fija) le sobrevenga una normativa posterior, queda inmediatamente desactualizada", explica el tribunal.

Por eso, abunda el Tribunal Superior de Justicia, "una construcción que respondía a una legalidad del año 72 (preconstitucional) no puede hacerse valer cuando la edificación se abandonó en su momento y se promulgaron posteriormente cuatro leyes del suelo distintas", de 1976, 1990, 1998 y 2007, "además de un montón de leyes sectoriales de incidencia en el suelo autonómicas y un sin número de planes urbanísticos".

## "Carece de sentido"

La sentencia también destaca que "ya el vigente Plan Insular de Ordenación de Lanzarote de 1991 no sólo no reconoció como equipamiento insular la edificación inconclusa existente, sino que calificó la parcela como suelo rústico de protección de valor natural ecológico y, en consecuencia, transformó el suelo de reserva urbana conformado por la Ley de 1956 pasando a suelo de protección natural". Así, el tribunal destaca que "resulta plenamente ajustada a derecho la categorización de suelo" que le ha dado el Plan General de Yaiza.

"Lo que carece de sentido", insiste el tribunal, "es venir a discutir con

**"Lo que carece de sentido", insiste el tribunal, "es venir a discutir con ocasión del nuevo planeamiento" de Yaiza "una cuestión que ya quedó zanjada desde 1991, máxime desde la inclusión del espacio concreto" como zona de especial protección de aves desde octubre de 2006**

## MÁS CLAVES

**FRACASO.** La urbanización 'Atlantis del Sol', promovida por el empresario alemán Erick Becker, fue un auténtico fiasco en los albores del turismo en Lanzarote. En la revista *Costa Canaria* se publicó en 1973 que el proyecto contemplaba cinco hoteles, un aparthotel y casi 1.200 bungalows, para una población de 4.000 personas. El hotel 'Náutico', que fue el que quedó en ruinas, estaba pensado para 450 plazas.

**PROMOTOR.** En una entrevista en *El Eco de Canarias* en julio de 1971, Erick Becker decía que Lanzarote era "idónea para el turismo internacional", que había emprendido una campaña promocional en Alemania y que había traído en vuelos directos a alemanes para convencerles de la inversión. Sobre la ubicación, se mostraba convencido a pesar de la orografía: "Nadie adquiere ningún terreno sin verlo previamente". Junto a unas promociones turísticas en Puerto del Carmen, estimaba en 12.000 millones de pesetas la inversión que tenía prevista en la Isla.

**CONDENA.** El presidente de la empresa Hipercan Don Jersey SL, que ha tratado de rescatar el edificio en ruinas levantado en suelo de protección natural, es Fernando González Berriel, mientras que Juan Carlos González Berriel es consejero de la mercantil. Ambos han sido condenados recientemente, junto a otras ocho personas, por cazar y guisar pardelas en Alegranza. El Juzgado de lo Penal número 1 les condenó por un delito contra el medio ambiente en su modalidad de protección de la fauna.

ocasión del nuevo planeamiento" de Yaiza "una cuestión que ya quedó zanjada desde 1991 y por si hubiera alguna duda, máxime desde la inclusión del espacio concreto" como zona de especial protección de aves desde octubre de 2006. "Con tales antecedentes y con solamente ver el estado actual de la edificación", el tribunal también rechaza la pretensión de considerar la parcela como suelo para infraestructuras y equipamientos, "cuando no existe ninguna infraestructura ni equipamiento previsto ni que pueda ultimarse en el lugar y mucho menos considerar que lo que entonces se ejecutó en estado actual de completo abandono pueda considerarse obra patrimonializada".

DIRECTOR: Manuel Riveiro.

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

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

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

ADMINISTRACIÓN: Gema Quindós.

PUBLICIDAD: Calle Alonso Cano 1, 1ªA - Arrecife

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

# La Justicia culmina las condenas por una operación de un clan de narcos gallegos que partió desde Arrecife

**El Marimar II zarpó de Puerto Naos y fue interceptado en alta mar. Se trataba de una operación contra el clan de los Alvaritos y ahora se condena a uno de los tripulantes que se fugó a Brasil**

La Audiencia Nacional acaba de condenar al último de los acusados por una operación antidroga que se llevó a cabo en el año 2001. Se había fugado a Brasil y, tras cumplir allí otra condena, fue extraditado a España a finales del año pasado y acaba de conformarse con la pena de tres años de prisión y una multa de 1,4 millones de euros por participar en un intercambio de casi una tonelada de cocaína en alta mar entre un barco nodriza, el Marimar II, que salió de Puerto Naos, y el Kalil, un pesquero de bandera brasileña.

La operación se inició en el año 2001 en el Juzgado de instrucción 1 de Vilagarcía de Arousa, cuyo titular era el juez José Antonio Vázquez Taín. La Policía localizó una llamada de uno de los sospechosos desde un barco cerca de Arrecife. El barco había partido desde Málaga hacia Arrecife para hacer unas reparaciones urgentes "en un lugar mas seguro y próximo a la zona donde pensaba operar". El 15 de marzo de 2001 ese barco cargó 5.000 litros de combustible en Puerto Naos y salió hacia Las Palmas de Gran Ca-

na, donde entró con una avería al día siguiente y de donde partió para encontrarse en alta mar con el Kalil y hacer el intercambio de los 40 fardos de cocaína, que eran 996,4 kilos, con una pureza de más del setenta por ciento, valorados en 34,3 millones de euros. Se detuvo a todos los tripulantes y se registró la sede de la empresa Monara, de Cambados, donde se halló una planeadora en construcción.

En marzo de 2007 se produjo la primera sentencia. Dos de los acusados, Álvaro Fernández, jefe del clan de los Alvaritos, de Cambados, y su primo Manuel Fernández Falcón aceptaron una pena de ocho años; otros dos, Carlos Arjones Martínez y Emilio Fariña Bóveda, fueron condenados a cinco años y otro más, Benito Otero Núñez, fue absuelto. Los cinco detenidos que formaban parte de la tripulación del pesquero brasileño se fugaron a ese país tras ser puestos en libertad. El propietario del buque nodriza, el portugués José Cruz Ribeiro Da Silva, fue detenido, juzgado y condenado en su país por estos hechos.



SAÚL GARCÍA

Posteriormente, el barco se subastó por un precio de 25.500 euros.

Álvaro Fernández también había sido procesado por la operación Nécora, de la que salió absuelto, fue detenido de nuevo dos años después del Kalil a bordo de la planeadora Richie con 2.500 kilos de

hachís y fue condenado a cuatro años de cárcel. Fariña Bóveda fue condenado a 13 años de prisión por los 3.000 kilos de cocaína del Nonga, abordado en 2003 y a otros 14 años por el alijo del Poseidón, según publicó *La Opinión de A Coruña*.

El juez Vázquez Taín instruyó una gran cantidad de operaciones de narcotráfico entre finales de los años noventa y principios del siglo XXI. Llegó a incautar en su Juzgado 54.000 kilos de cocaína y 20.000 de hachís. En una entrevista con *Diario de Lanzarote* en mayo de 2018, aseguraba que en aquella época "Canarias era la Nacional Sexta". "La llamaban así los colombianos, porque los barcos tenían que pasar por aquí", afirmaba: "Yo utilicé Canarias en ocasiones para el almacenaje del barco tras la incautación. Conseguimos que cambiaran la ruta. Ahora no entra toda la droga por España. Canarias era una base logística, nada más, pero luego cambiaron a Cabo Verde, para huir de la actuación de la Policía española".

## NISSAN QASHQAI

DESDE **16.750€\***  
PRECIO CANARIAS

Y AHORA CON ASISTENTE DE CONDUCCIÓN ProPILOT.



Innovation that excites



NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

ETIQUETA EN TODA LA GAMA 

TECNOLOGÍA QUE TE MUEVE.

### MACHER MOTOR

**Crta. San Bartolomé, Km. 1,6 - ARRECIFE - Lanzarote - Tel. 928 844 110**  
**C/ Aloe, SN (Pol. Ind. Risco Prieto) - Pto. del Rosario - Fuerteventura - Tel. 928 858 177**  
[www.machermotor.es](http://www.machermotor.es)

Consumo mixto WLTP: 6,8 l/100 km (NEDC-BT: 5,3 l/100 km). Emisiones de CO<sub>2</sub> WLTP: 154 g/km (NEDC-BT: 121 g/km). PVP recomendado en Islas Canarias 16.750€. Incluye Precio Franco Fábrica, transporte, Nissan Assistance, descuento promocional, IGIC e IEDMT. En caso de que los impuestos aplicados sufran variaciones hasta el momento de la compra, el precio se acomodará a la aplicación de los nuevos tipos impositivos vigentes. Oferta válida para particulares y autónomos que adquieran un Nuevo Nissan Qashqai Acenta 1.3 DIG-T 103 kW (140 CV) Manual que financien con Magic Plan 3D de RCI Banque SA, Sucursal en España. Importe mínimo a financiar 7.000€. Permanencia mínima 24 meses. Quedan excluidas Flotas y empresas. Oferta no compatible con otras campañas y válida hasta el 30/06/2019. Para más información consulte en <https://www.nissan.es/>

# “Mi situación se ha agravado por las listas de espera”

**Germán Hermida ya ha sido operado de la espalda pero necesita otros dos intervenciones más de cadera de forma urgente. La lista de espera en Lanzarote es de más de un año, tanto para consultas como para operaciones**

“Ya he puesto 22 reclamaciones en Atención al paciente”, dice Germán Hermida. Y las ha puesto de todos los tipos. Lo que empezó con un fuerte dolor en la espalda se ha convertido en una invalidez y una espera eterna. El dolor se ha extendido y se ha agravado por la lentitud en la respuesta del Servicio Canario de Salud. Germán apenas puede caminar desde hace casi dos años, sigue de baja médica, le han otorgado una invalidez y ya ha empezado a tener problemas psiquiátricos. Aún le tienen que operar de ambas caderas y sigue esperando.

Todo empezó en 2015. Germán trabajaba como vigilante de seguridad en el Hospital José Molina. Sufrió dolor en la columna y fue al médico de cabecera, que le pidió la cita con el especialista y le dio la baja. Dos meses después, la inspección médica le dio el alta y tuvo que reincorporarse al trabajo. La primera consulta en traumatología se produce mucho más tarde, casi un año después de ir al médico por primera vez, cuando los dolores ya se habían trasladado hasta la pierna izquierda. Después de esa visita le piden (y le hacen) una resonancia en Hospiten pero cuando tiene que ir a por el diagnóstico le cancelan dos citas argumentando que las pruebas no habían llegado al José Molina, a pesar de que en la clínica privada le aseguran que las pruebas las han enviado y de que él mismo tiene una copia.

El diagnóstico es que tiene dos vertebras soldadas. En enero de 2017 tiene otra cita en traumatología, cuando el dolor se ha extendido a ambas piernas y no puede caminar sin muletas. Tres meses después, le derivan a la Unidad del dolor, donde le hacen varias infiltraciones que no dan buen resultado, así que le piden cita con neurocirugía y con la Unidad de raquis



Foto: Manolo de la Hoz.

SAÚL GARCÍA

en Gran Canaria, en el Hospital Doctor Negrín, donde le colocan en una lista de espera para operar de forma urgente porque una de las vértebras le podría partir el nervio. Le acaban operando en abril de 2018 en Gran Canaria. Cuando vuelve a Lanzarote, un mes después, comienza la rehabilitación, pero sigue teniendo dolores.

En noviembre de 2018, en la Unidad de raquis le hacen más pruebas y ven que tiene las caderas desgastadas y que el desgaste podría ser por el abuso de corticoides, aunque no es una causa definitiva, y otro doctor considera que ese desgaste está motivado por la falta de riego en la cadera, tras descartar que tenga una enfermedad ósea. Vuelve a

Todavía sigue tomando calmantes “pero no hay calmante que cure esto”, dice, y no es conveniente abusar por el deterioro del hígado y del cerebro. Dice que, por otra parte, está “hundido psicológicamente” porque necesita ayudar ante una situación familiar difícil por la que está pasando

entrar en la rueda del mismo proceso para operar, como en la primera ocasión, pero ahora necesita dos operaciones, una en cada cadera. “Y me dicen otra vez que la lista de espera es de un año”, señala.

Germán cogió mucho peso, superó los cien kilos por la poca movilidad y por la medicación. Ahora ha adelgazado treinta kilos pero sigue esperando y apenas sale de casa. Ha mejorado algo: “Antes ni me vestía ni me duchaba solo”, señala. Sin embargo, no está bien: “Mi situación se ha agravado por la lista de espera”, asegura. “Si me hubiera visto antes el traumatólogo, la lesión no se habría extendido tanto y ahora me puedo quedar en silla de ruedas”, sostiene. Todavía sigue tomando calmantes “pero no hay calmante que cure esto”, dice, y no es conveniente abusar por el deterioro del hígado y del cerebro. Dice que, por otra parte, está “hundido psicológicamente” porque necesita ayudar ante una situación familiar difícil por la que está pasando. “Tengo 41 años y quiero volver a trabajar y a sentirme útil”, afirma. Echa de menos las cosas más básicas y poder hacer una vida normal: pasear, salir a dar una vuelta con la familia, ir a la playa, llevar a sus hijas a alguna actividad o poder viajar a Galicia a ver a la familia.

## Problemas laborales

Por el camino, a Germán se le han acumulado los problemas. Prosegur, la nueva adjudicataria del contrato de seguridad del Hospital José Molina no le subrogó (a pesar de que llevaba diez años en ese trabajo) cuando estaba de baja y se quedó sin estar dado de alta en la Seguridad Social y sin poder cobrar la baja. Llegó a un acuerdo con una mutua que le pagaba descontándole el dinero que le pertenecía por el desempleo. Tuvo que denunciar e ir a juicio, ganó y le readmitieron pero la empresa no le paga la diferencia salarial no cobrada. Ahora tiene una incapacidad permanente total para su profesión con un 55 por ciento de la base reguladora y cobra unos 620 euros al mes.

Por otro lado, el Defensor del paciente ha solicitado a la Fiscalía de Canarias que investigue este caso de agravamiento de la salud por las listas de espera por si pudiera ser constitutivo de delito.

# SABORES DE JANUBIO

SAL MARINA JANUBIO, DEL MARY DE LA TIERRA

616 906 110  
928 804 398

www.salinasdejanubio.com  
salmarina@salinasdejanubio.com

“Siempre me ha impresionado la visión de una salina. Las de Lanzarote me han llamado la atención por su lineal belleza y por su cegador colorido”

César Manrique  
(1919 - 1992)

## Cinco claves fundamentales para alquilar una vivienda

**E**l mercado del alquiler de vivienda ha experimentado notables modificaciones legales que deben ser tenidas en consideración. Los cambios normativos introducidos por el Gobierno de España afectan a los contratos de alquiler de vivienda para uso permanente celebrados desde el 1 de marzo de 2019. El Real Decreto-ley 7/2019 de medidas urgentes en materia de vivienda y alquiler se aprobó mediante un acuerdo de convalidación. Es decir, la norma no fue aprobada por una mayoría de los diputados en el Congreso y posteriormente en el Senado, como es lo habitual, sino que fue la Diputación Permanente de las Cámaras la que la sacó adelante una vez que el presidente disolvió las cámaras y convocó elecciones. Al margen del proceso de aprobación, sus efectos están vigentes y son relevantes.

Efectivamente, son importantes los efectos que producirán las modificaciones introducidas en la legislación actual respecto del mercado de alquiler inmobiliario, puesto que no solo se modifica el régimen general de la propiedad horizontal, sino que se introducen también modificaciones en materia procesal, respecto del procedimiento de desahucio, que lo dificulta aún más, y en materia fiscal. Pero, sin duda, las novedades más relevantes se producen respecto de los



*Son importantes los efectos que producirán las modificaciones introducidas en la legislación actual respecto del mercado de alquiler inmobiliario*

contratos de alquiler de vivienda como residencia habitual. A nuestro juicio, y por este orden, estas son las cinco modificaciones más relevantes:

**PRIMERA.** Modifica el plazo mínimo obligatorio de permanencia del inquilino en la vivienda. Ahora la prórroga obligatoria pasa de tres a cinco años. Es decir, en términos coloquiales y para que lo entienda todo el mundo, significa que, si el inquilino lo desea, podrá permanecer

en la vivienda, como mínimo, por un periodo no inferior a cinco años, o hasta siete años si el arrendador es una sociedad o una empresa.

**SEGUNDA.** El periodo de preaviso de no renovación del contrato pasa de dos a cuatro meses para el arrendador. Enlazando con lo anterior, si el propietario o arrendador no quiere que el inquilino permanezca en la vivienda después del periodo de prórroga forzosa, debe avisar

de forma fehaciente, al menos, con cuatro meses de antelación. Si no lo hace, se considera renovado otra vez el contrato y, ojo, esta nueva renovación ya no será de un año, como era antes, sino que ahora esta renovación se aumenta hasta tres años.

**TERCERA.** Se limita la fianza hasta un máximo de dos mensualidades. Es decir, se impide al propietario o arrendador que exija una fianza superior a los dos meses de alquiler.

**CUARTA.** No se podrán alegar circunstancias de fuerza mayor o sobrevenidas para el arrendador, si estas no han sido detalladas previamente en el contrato. El hecho de que el arrendador o cualquiera de sus familiares se quede en situación de desamparo ya no será razón para recuperar la vivienda, si esta circunstancia no se ha previsto y redactado en el contrato.

**QUINTA.** El arrendador corre con los gastos de formalización del contrato de arrendamiento. Los gastos de formalización del contrato, en caso de que se quiera formalizar por parte del arrendador, (asesorías, notarios, registros), corren a cargo de éste, si es persona jurídica.

Otras modificaciones se introducen respecto de las medidas fiscales, o del procedimiento de desahucio, como es la posibilidad de paralizarlo temporalmente si el arrendatario se encuentra en estado de necesidad. Pero, en definitiva, más allá de los motivos políticos que han servido de orientación a esta reforma, lo cierto es que el resultado es mucho más desfavorable para el propietario o arrendador, quien deberá ser muy consciente de las reformas introducidas por esta norma y sus consecuencias, antes de decidir alquilar su propiedad como vivienda de uso permanente.



Juan Rivera, socio director de RM-Legal.

MÁS INFORMACIÓN



**RM-LEGAL**

www.rm-legal.es

CITA PREVIA: 928 349 761

info@rm-legal.es

ARRECIFE: C/ Almirante Boado Endeiza nº 9, 1º izq. Of. 3A  
PLAYA BLANCA: C/ La Lapa nº 27

DiariodeLanzarote

CONTACTA CON NOSOTROS

Tel.: 828 081 655 - Móvil: 606 84 58 86  
publicidad@diariodelanzarote.com

# Doble ABANDONO ANIMAL

La ausencia de ayudas pone el borde del cierre a la protectora Sara mientras Huella a Huella cesa su colaboración con Teguisse y para su actividad

M.J. LAHORA

“LAS INSTITUCIONES tienen que involucrarse en la protección animal porque es su competencia”, señala Obelesa Hernández, portavoz de la protectora de animales Sara, en relación a la “obligación municipal” de salvaguardar el bienestar de los ejemplares que acaban abarrotando su albergue. Casi 500 calcula que atiende en la actualidad el colectivo. Mascotas a las que debe alimentar, pasear y tratar con la única colaboración de socios y voluntarios. Las instalaciones de Sara albergan a cerca de 300 gatos y casi 200 perros. La mayoría de las jaulas están compartidas por hasta tres “compañeros” cuando lo ideal sería como mucho dos.

“Las protectoras deberían ser sólo un refuerzo”, recuerda Obelesa. “Cada municipio tiene la obligación de tener sus instalaciones en buen estado para acoger a los animales y su propio veterinario y, sin embargo, los vecinos nos los traen aquí porque desde los ayuntamientos no les responden. Las perreras deberían ser

una prioridad más en los presupuestos municipales, pero parece que las tienen olvidadas. Los consistorios tienen que ponerse las pilas”, comenta con indignación. “Nuestra veterinaria no es la veterinaria universal de Lanzarote, porque no podemos atender toda la demanda cuando las instituciones tienen muchos más medios que nosotros para disponer de su propio personal”, añade. Tan sólo el Ayuntamiento de Arrecife cuenta con veterinario propio, en situación de baja. Al tiempo que las “irregularidades” en la perrera de la capital han sido motivo de denuncia por parte de partidos políticos y voluntarios en los últimos meses.

Sara, con tres décadas de trabajo a sus espaldas, se encuentra ahora ante una situación de doble abandono: el que sufren las mascotas que llegan al albergue y el institucional. “Sólo el Ayuntamiento de Tías ha cumplido”, explica Obelesa en relación a las subvenciones municipales. También reciben colaboración del Cabildo de Lanzarote, aclara. Aun así, el sustento de la protectora llega, principalmente, desde las donacio-

nes, las cuotas de los alrededor de 300 socios, el mercadillo, eventos para recaudar fondos, como la reciente muestra fotográfica benéfica realizada por Justin Kerswell en el Real Club Náutico de Arrecife donde el público puede colaborar con la compra de las imágenes expuestas, el “muchísimo” trabajo de los voluntarios, y “muy poco de las instituciones, a pesar de que le hacemos su trabajo”, concluye.

La “efímera” ley de protección animal les mantiene también en vilo. “Muchas denuncias quedan en papel mojado”, explica. Recuerda el único logro alcanzado después de la sentencia del perro King que condenó a los agresores. El hecho de que se considere a los animales como “objetos” en lugar de como seres vivos es uno de los inconvenientes con el que se topan para que las denuncias fructifiquen. Como la que han realizado para salvar la vida del perro Kush de raza *mix stafford*, un animal tranquilo y juguetón y con apenas tres años de edad. Llegó al albergue un domingo, hace un mes y medio, tras ser atropellado con una



Obelesa juega con Kush, recientemente operado tras sufrir un atropello y ser abandonado por su dueña. Foto: Manolo de la Hoz.

herida que precisaba intervención quirúrgica. Gracias al chip pudieron identificar a su propietaria, pero se negó a hacerse responsable del animal. “No tuvimos más remedio que denunciar para poder operar porque al tener dueña no podíamos intervenir sin su autorización y, finalmente,



¿Por qué Alquilar un Coche Inferior, cuando  
**Uno Superior**  
**Cuesta lo mismo ?**



Central de Reservas - Central Bookings - Reservierungszentrale  
Tfnos.: +34 902 244 444 / +34 928 822 900  
Fax: +34 928 821 263  
www.cabreramedina.com

**El Alquiler de Coches en Canarias**  
Your car - hire on the Canary Islands / Iher Autovermietung auf den Kanaren

Con oficinas en todos los aeropuertos, puertos y zonas turísticas  
Offices at all airports, ports and tourist areas / Büros in allen Flughäfen, Häfen und Touristengebiete



Sara, con tres décadas de trabajo a sus espaldas, se encuentra ahora ante un doble abandono: el que sufren las mascotas que llegan al albergue y el institucional

“La Isla no está preparada para lo que nosotros queremos hacer desde la prevención como primer paso para garantizar el bienestar animal”, señala Huella a Huella

puestas sugeridas que garanticen un futuro mejor para los animales. “Desde diciembre de hace dos años hemos transmitido un informe para mejorar las instalaciones municipales de acogida animal y no se ha hecho nada”, comenta una desilusionada Nuria Cárdenas, responsable de la asociación.

Recuerda que Huella a Huella nació para trabajar en la labor preventiva asesorando a los ayuntamientos pero han comprobado que, “conforme pasa el tiempo”, las recomendaciones caen en saco roto. Antes de Tegui se suspendieron el acuerdo con los ayuntamientos de Tinajo y Yaiza por similares motivos. “La Isla no está preparada para lo que nosotros queremos hacer desde la prevención como primer paso para garantizar el bienestar animal”, añade.

“No se realiza una labor de prevención real y quienes tienen el poder, que son los ayuntamientos, no la están desarrollando. La prevención comienza con la labor de concienciación que, principalmente, realizan

las protectoras y luego las campañas de identificación que son poquitas y, finalmente, cuando la concienciación y la identificación no funcionan el último paso es la sanción y no se está aplicando. Actualmente, las sanciones suponen una cuarta parte de lo que deberían”, comenta. Principalmente, por casos de abandono y maltrato. Esta falta de respuesta institucional obliga, a su juicio, a que protectoras, como Sara, se vean saturadas por las malas condiciones en las que se encuentran los animales, “porque no hay nada que evite esta situación”, explica.

Señala que durante sus seis años de trabajo se han conseguido muchas cosas, “las más sencillas”. En un principio, se crearon ordenanzas y, en algunos casos, se han mejorado instalaciones municipales e implantado protocolos para la entrada y salida de los animales. Pero no ha habido mano dura para aplicar las sanciones y “las instalaciones precisan de mejoras continuas para garantizar la salud de los animales”, concluye.

rehusó y pudimos hacerle la cirugía. De lo contrario, sería omisión de socorro”, comenta Obelesa. Asegura que este caso continuará en los Juzgados al igual que el del perro Yago, fallecido recientemente, por el estado de abandono en el que les llegó. “Fue brutal”, enfatiza Obelesa.

### Huella a Huella

Mientras tanto, la asociación Huella a Huella, encargada de la labor preventiva para garantizar el bienestar animal, anunciaba el cese de la colaboración con el Ayuntamiento de Tegui ante la falta de respuesta del mismo para introducir las pro-



## ¿INTOLERANCIA ALIMENTARIA?



Descárgate gratis la APP SPAR SABER ELEGIR y al escanear uno de nuestros productos, sabrás si es bueno para ti.



Sparr Lanzarote

Además, sigue nuestro **FACEBOOK** y podrás **GANAR** un fantástico lote de productos Spar.

# La vinagrera se come el paisaje de Timanfaya

La Universidad de La Laguna comienza a elaborar un estudio para terminar con esta planta invasora en el Parque Nacional de Timanfaya introduciendo sus propias debilidades en otros ejemplares



Ejemplar de la planta invasora en una zona de gran interés volcánico. Foto: Manolo de la Hoz.

La vinagrera o calcosa es una planta forrajera que se introdujo en Lanzarote en la década de los años cuarenta, probablemente desde la isla de El Hierro hasta Máguez para ser utilizada por parte de los pastores como alimento para las cabras. Está catalogada como planta invasora pero mientras la manejaban los pastores y los agricultores le daban el uso requerido había un cierto control. A medida que se ha ido perdiendo la actividad, la planta se ha ido expandiendo, “coloniza todo tipo de terrenos y cuando encuentra un trozo de suelo, se enraíza y crece muy rápido”, señala Raimundo Cabrera, que pertenece al Departamento de fitopatologías de la Universidad de La Laguna y dirige un grupo de control de plagas y enfermedades en agricultura.

La planta germina muy fácilmente. En algunos hábitats no tiene protagonismo pero se ha expandido por el Parque Nacional de Timanfaya y sus alrededores y se ha convertido casi en la única vegetación visible, por lo que está transformando ese paisaje lunar, yermo, en otro tipo de paisaje.

SAÚL GARCÍA

Desde hace años, en el Parque se lleva a cabo un programa de erradicación manual de las plantas. Cabrera apunta que es una forma de hacerlo pero que erradicarla del todo es irreal porque hay un banco de semillas en el suelo y la planta se regenera fácilmente, así que hay que buscar otras alternativas. “Se ha ido mejorando el procedimiento pero la vinagrera es muy resistente y hay sitios donde es muy difícil llegar”, asegura Cabrera. Por eso, parten de la base de que no se va a poder erradicar y la idea es controlarla en aquellos sitios donde su presencia no sea deseable.

El problema de la vinagrera es solamente un problema paisajístico. Cabrera dice que no se sabe aún hasta qué punto la introducción en esa zona está trasladando a otro tipo de flora, “pero está el problema

de mantener el paisaje”. Según Cabrera, desde el punto de vista biológico, que una planta colonice, es un proceso biológico más. “El problema es que lo haga en el Parque y cambie ese paisaje que caracteriza al Parque Nacional”, señala.

Por ello, los Centros de Arte, Cultura y Turismo han decidido probar otro tipo de intervención y llevar a cabo un control biológico para intentar acabar con la expansión de la vinagrera de otra forma. Han observado que en algunas zonas la vinagrera está enferma y van a estudiar cuáles son los patógenos que afectan a esas plantas y si se pueden trasladar al resto de ejemplares aprovechando mecanismos naturales. Cabrera destaca que “ya se ha visto que hay una zona donde están debilitadas, pero no se sabe la causa, si es puntual o no, aunque

se supone que es por un hongo”. Después de eso, se elige una zona experimental, se inducen esas debilidades y se espera a ver cuánta mortalidad hay.

Consiste, en definitiva, en matar la planta y no producir semillas, matarlas de forma periódica y en más extensiones. Ya hay estudios de este tipo con otras plantas invasoras. En Hawai se han controlado a base de patógenos, pero Cabrera destaca que hay un problema económico detrás “porque se intentan registrar los microorganismos y si hay que trasladarlos, a nivel comercial no es rentable y se acaban parando esas investigaciones”, así que en lugar de exportar esos patógenos hay que aprovechar los que se producen de forma natural en el terreno. El proyecto es de tres años y aunque no hay un censo del número de ejemplares, hay unas zonas mucho más afectadas que otras. “Se va a llevar un control en el Parque y también alrededor porque si se transportan semillas del exterior, no hacemos nada”, dice Cabrera.

En el último consejo de administración del pasado mandato, los Centros aprobaron la firma de este contrato con la Fundación Canaria de la Universidad de La Laguna para esta investigación. El proyecto se llama *Nuevas actuaciones para el control de la calcosa* y se va a realizar por el Grupo de Investigación de Control Integrado de Plagas y Enfermedades Vegetales. El proyecto aborda varias líneas de trabajo: búsqueda de patógenos de la calcosa, búsqueda de productos naturales que inhiban la germinación de semillas y/o que induzcan estrés hídrico en las plantas y estudio del momento adecuado de aplicación. “Este planteamiento de control puede servir de referencia, de modelo de actuación, frente a otras plantas invasoras, tanto en Lanzarote como en cualquier lugar donde se presenten problemáticas similares con plantas invasoras”, señalan desde los Centros.

Han observado que en algunas zonas la vinagrera está enferma y van a estudiar cuáles son los patógenos que afectan a esas plantas y si se pueden trasladar al resto de ejemplares aprovechando mecanismos naturales

**vualá** kids shoes

Nueva colección  
**PRIMAVERA - VERANO**

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

¡Abrimos al mediodía!  
Tallas desde la 16 hasta la 41

Plaza de la Constitución, 6 · Arrecife · Lanzarote T. 928 839 600  
Lunes - Viernes 10:00 - 20:30 h. / Sábados 10:00 - 14:00 h.

Síguenos en Redes Sociales ¡Visítanos!

**ASESORÍA  
FISCAL Y CONTABLE**

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

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

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

## La Diputación del Común invita a la sargento del Seprona a poner una queja ante el Defensor del Pueblo

La Adjunta de Igualdad asegura que solicitarán una reunión con el general jefe de Canarias de la Guardia Civil para interesarse por los expedientes abiertos a Gloria Moreno

La Diputación del Común se ha interesado por la situación de la sargento de Seprona en Lanzarote, Gloria Moreno. Este mes de mayo, a petición de la institución, la Adjunta de igualdad de la Diputación del Común, Beatriz Barrera, se reunió con Moreno para conocer de primera mano los detalles sobre la apertura de un séptimo expediente sancionador a la sargento solo unos días antes de que se celebrara la vista oral del juicio de las parde-las en Alegranza.

Barrera señala que invitaron a la sargento a poner una queja y trasladarla al Defensor del Pueblo, ya que al ser un agente de la Guardia Civil, las competencias son estatales. Asegura Barrera que se han interesado por esta situación por si los expedientes se producen “por su condición de mujer” y añade que la Guardia Civil es una institución que le merece “mucho respeto” y en la que hay personas muy válidas que trabajan en contra de la violencia de género y que esta situación “puede ser injusta para la imagen del cuerpo”.



Imagen de la reunión de la sargento Gloria Moreno en la Diputación del Común.

Afirma que si la sargento no pone la queja ante el Defensor del Pueblo, la Diputación del Común

actuará de oficio solicitando una reunión con el general jefe de Canarias de la Guardia Civil para sa-

SAÚL GARCÍA

ber qué ocurre, ya que a la sargento se le han abierto siete expedientes aunque hasta ahora ninguno ha terminado de manera desfavorable.

“No solo nos preocupamos por su caso –señala Barrera- sino que lo hacemos para que no se repita un caso similar dentro de los cuerpos y fuerzas de seguridad del Estado”. “Esto es útil porque pone en valor el trabajo de otras mujeres que podrían estar en el mismo caso y que no denuncian por temor a represalias”.

Barrera señaló tras su reunión con la sargento que “ella tiene la sensación de que se le empieza a sancionar por su condición de mujer y por trabajar de otra manera a como era habitual”.

El séptimo expediente a la sargento es por una falta muy grave por la presunta “realización en el marco de una relación de servicio de actos de acoso psicológico u hostilidad”. El parte se basaba en los informes sobre tres agentes del Seprona que estaban de baja psicológica y que hacían responsable de su situación a la sargento.

# LA FORMACIÓN AGRÍCOLA COMO SALIDA LABORAL

**El IES Tegui se acoge ciclos de agricultura y jardinería, una formación además adaptada para personas con discapacidad, cuyos alumnos logran un cien por cien de empleabilidad**

MARÍA JOSÉ LAHORA

TENO OSORIO es el coordinador del ciclo de Agro-jardinería del IES Tegui, el único centro en la Isla que ofrece esta especialidad para Formación Profesional Adaptada. Es el primer año que ponen en marcha estas enseñanzas, tras años de lucha para incorporarlas y posibilitar a los alumnos de aulas en clave un futuro académico y laboral, añade la docente de materias comunes, Susi Artega. Es el caso de Ariana que tras concluir sus estudios en aulas en clave hubiera acabado recluida en casa de no ser por esta oferta formativa. Junto a Miguel y Nauzet conforman el alumnado del ciclo de FP Adaptada, cuyo requisito es contar con algún tipo de discapacidad reconocida. En próximos cursos confían en ampliar el número de estudiantes. Formación Profesional Básica es la segunda vertiente del ciclo y destinada a alumnos que tras haber repetido en varias ocasiones en la ESO no se han titulado y así poder optar a una certificación de profesionalidad de nivel I una vez finalizados los estudios encaminados a formar a los alumnos como operarios básicos tanto en agricultura como jardinería y con un cien por cien de empleabilidad, según destacan los responsables del programa. Hasta el punto de que las propias empresas especializadas se han puesto en contacto con el profesorado para contactar con sus antiguos alumnos.

Las dos ramas a las que va destinado este ciclo son agricultura y jardinería, principalmente, en complejos turísticos. “Hay trabajo en agricultura y hay muchas ofertas laborales en jardinería para el sector hotelero”, comenta Teno Osorio. Otra ventaja es que este ciclo les permite disponer del carné de técnico fitosanitario. “El objetivo es hacer día a día lo que será su futuro laboral”, explican los docentes. “Siempre lo enfocamos para que sea una agricultura ecológica, respetuosa para el medio ambiente e intentando recuperar al máximo las semillas y variedades locales de Lanzarote, así como el buen hacer de los agricultores isleños, que saben obtener sus frutos con una media de lluvias de tan sólo



Alumnos del ciclo de Agro-jardinería trabajan en el huerto ecológico del centro.



90 ml al año”. El centro cuenta con una zona de huerto, jardín y ahora, recientemente, el Rotary Club ha subvencionado y pagado un invernadero nuevo. “Estamos muy contentos porque carecíamos de esta infraestructura y se echa en falta en una zona como Tegui, con una temperatura mínima en invierno de 8 grados,

bajas temperaturas que afectan al desarrollo de las plantas”, explica.

También participan en proyectos Erasmus junto a la Universidad de Burgos e institutos de Burgos, Atenas, Chipre y Creta en torno a la enología y las uvas prefiloxéricas. Para ello realizan visitas a fincas de viticultores y

han firmado un acuerdo con el bodeguero de Tierra de Volcanes para trabajar en un terreno de 25.000 metros cuadrados en La Geria, al que acuden una vez a la semana para adecentarlo con el objetivo de que “la lleve el alumnado en todo su proceso: desde poda hasta recolección, para que vean toda la continuidad del

**“Hay trabajo en agricultura y hay muchas ofertas laborales en jardinería para el sector hotelero”, comenta Teno Osorio. Otra ventaja es que este ciclo les permite disponer del carné de técnico fitosanitario**

cultivo. El sector del vino está en auge y es otra de las salidas laborales”, comenta Teno Osorio. Explica la posibilidad de los alumnos de buscarse un hueco en torno a la viticultura. “Hay cada vez más personas mayores con fincas de parras que contratan a gente joven para que se las lleven e incluso cediéndolas, gratuitamente, con la condición de que las cuiden”. Teno también aboga por fomentar el emprendimiento entre sus alumnos. “Un agricultor que emprende se puede ganar la vida muy bien”, subraya. Aunque es consciente del sacrificio que supone el trabajo en el campo.

El alumnado del IES Tegui participan en los proyectos de los huertos ecológicos en centros educativos de la Isla, a los que prestan asesoramiento y ayudan en la puesta a punto, como la reciente colaboración con el IES Altavista, CEIP Argana, CEIP Costa Tegui y otros más. A estas labores se suma el programa de reparto de plántulas a todos estos centros para lo que cuentan con la ayuda del área de Agricultura del Cabildo de Lanzarote que ha facilitado el sustrato y las semillas. “Nosotros generamos aquí los semilleros. Este curso hemos repartido más de 9.000 plántulas entre todos los centros educativos. Todo un éxito”. Además, han trabajado con la Reserva de la Biosfera en la campaña de repoblación con motivo del 25 aniversario. “Todo esto, con un terreno agrícola en el que realizan enarenados de manera artificial con una primera capa de barro, otra de estiércol y una última de arena o rofe. Cada año vamos avanzando más en el cultivo de variedades locales. Este curso hemos plantado por primera vez azafrán canario”, señala, del que ya cuentan con su propia cosecha. Los frutos del trabajo en este campo anexo al IES Tegui se reparten entre el propio alumnado y profesorado del centro, a cambio de una aportación voluntaria que invierten en nuevos cultivos.

Han desarrollado también sus propios proyectos de investigación agraria. Este curso quisieron comprobar la recomendación de un veterano agricultor de la zona sobre las semillas de la piña de millo, de las que asegura que no sirven todas para sem-

brar. “Hay que coger las semillas del tercio de enmedio”, afirma. “Como los chicos no se lo creían, decidimos poner en marcha esta labor de investigación y procedimos a plantar en el mismo terreno las semillas separadas por tercios con el mismo riego y cuidado. Efectivamente, el cultivo del tercio de enmedio dio mayor producción y porcentaje germinativo”. Ahora se plantean documentar este estudio para publicarlo. Con ese mismo millo han elaborado su propio gofio, secando y tostado el grano y realizando la molienda en la molina de José María Gil y que presentan bien empaquetado. “Nos lo quitan de las manos”, bromea Teno.



Otra acción que desarrolla el centro es el proyecto de compost con lombrices rojas californianas. Para ello cuentan con la colaboración de los profesores del ciclo y tres alumnos que se encargan de aportar restos vegetales que generan en su hogar para alimentar a los ejemplares, “al objeto de reducir la cantidad de residuos que genera la comunidad educativa”, explica Teno. En el estudio colaboran también los bares Matula y Cejas que, una vez por semana, nutren de café de tueste natural a las lombrices.

También están poniendo a punto el invernadero del Complejo Agroindustrial de Tegui

**“Hay cada vez más personas mayores con fincas de parras que contratan a gente joven para que se las lleven e incluso cediéndolas, gratuitamente, con la condición de que las cuiden”. Teno también aboga por fomentar el emprendimiento entre sus alumnos**

que se encontraba en desuso, gracias a la colaboración del Ayuntamiento, para plantar hortalizas y plantas ornamentales a fin de cederlas a los centros educativos en los que intervienen y al propio Consistorio. Asimismo, disponen de un amplio catálogo de semillas a través de las donaciones de los agricultores de la

zona que les permitirá autoabastecer y suministrar a otros colegios e institutos.

**Formación adaptada**

Miguel y Ariana son de San Bartolomé y proceden de aulas en clave, al igual que Nauzet, el tercer alumno del curso de FP Adaptada. Son alumnos que va-

loran positivamente el ciclo de Agro-jardinería en el que participan. Sus profesores comentan que el día a día en el centro les capacita para su futuro laboral. Disponen de sus propios uniformes y se adaptan a lo que serían las condiciones de una jornada de trabajo. Miguel prefiere las horas de práctica en el campo mientras

que Ariana se decanta más por las asignaturas comunes. Ariana y Miguel señalan que prefieren dedicarse al sector hotelero en un futuro, con un horario establecido y mejores condiciones laborales, entre otras ventajas, mientras que Nauzet se decanta por seguir en el sector agrícola. Nauzet comenzó el ciclo “poco convencido -recuerda la profesora Susi Arteaga- fue ponerle a trabajar y se le abrió un mundo nuevo. Le ha cambiado hasta el carácter”. Se muestran muy compenetrados y conforman un excelente equipo cuando se trata de cuidar el huerto ecológico y recoger los frutos de su trabajo.



La ferretería profesional para todo el mundo



**¡Consulte nuestras ofertas en pavimento y revestimiento!**

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

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



Fotos: Manolo de la Hoz.

# EL ETERNO FUTURO INCIERTO DE LA COCHINILLA

**El aprovechamiento “integral” de la tunera es la principal propuesta para resucitar al sector**

MARÍA JOSÉ LAHORA

**EL CULTIVO** de la cochinilla ha pasado de ser la primera industria del Archipiélago a mediados del siglo XIX a convertirse “en una actividad muy minoritaria en la actualidad y en peligro de desaparecer”, según el informe elaborado por la Fundación Canaria de Agricultura y Medio Ambiente José Galván Bello, para evaluar la situación de este sector a fin de valorar la modificación de las ayudas acogidas al POSEI que incluya apoyos a este producto.

El estudio destaca los colectivos y personas que han trabajado por mantener el cultivo. La Asociación Milana, presidida por Chana Perera, creada para promover actividades relacionadas con la cultura de la cochinilla y surgida a raíz de un proyecto educativo, sigue empeñada en ofrecer una variopinta gama de posibilidades para la transformación de este producto. Por su parte, la Sociedad Cooperativa Agraria Guatiza y Mala, fundada en la década de los 70, tiene por delante el “gran reto” de dar salida al gran stock de cochinilla seca, a la espera de que el mercado ofrezca unos precios atractivos para el agricultor, y que según el estudio, deberían estar en torno a los 80 euros el kilo, frente a los 20 o 30 que se

ofertan en la actualidad en zonas como Perú o Etiopía.

“Lanzarote cuenta con 196 hectáreas en producción y es la isla de mayor superficie potencial para producir cochinilla, no solo en plantas en producción de higos picos, sino también en plantas abandonadas que habría que reconvertir para poder poner en producción”, puntualiza el estudio. “La ilusión de todos los agricultores también pasa porque en el actual contexto

internacional, en el que se ha endurecido la regulación sobre los colorantes artificiales, la grana podría tener una nueva demanda y zonas con la historia en este cultivo como Canarias podrían mantener viva una tradición y una fuente de ingreso extra que haga atractivo otra vez recuperar todas las fincas de tuneras que se han abandonado”, añade el informe.

La Asociación Milana y la Cooperativa, presidida por Pe-

dro Juan González Robayna, van a la par cuando se trata de conseguir diversificar la oferta de productos relacionados con el cultivo de la tunera y poder obtener un valor añadido. Otra de las figuras relevantes en el estudio de la cochinilla es Leandro Carballo, ingeniero técnico agrícola nacido en Guatiza en el seno de una familia de agricultores y recolectores de cochinilla. “Siempre vinculado al cultivo colabora de manera altruista con todas

aquellas personas e instituciones que han necesitado información sobre el manejo del cultivo”, señala el informe de la Fundación Galván Bello.

Estos representantes del sector, junto al joven técnico de Ciencias Ambientales, Jonathan Clavijo, se reúnen en Mala a las puertas del Centro de Tratamiento e Interpretación de la Cochinilla, abierto el pasado año y cuya concesionaria es, curiosamente, una empresa local de aloe vera. El centro no ha podido desarrollar aún sus funciones en el apartado transformador y se preguntan cuál es su función. Explica Pedro Juan que hay una reunión pendiente para que la cooperativa pudiera participar aportando la cochinilla, pero se ha topado con las denuncias de sus competidores del aloe, además de los problemas que pudieran presentarse por su ubicación. Leandro defiende que “por lo menos están intentando mantener las puertas abiertas, porque transformar cochinilla va a ser difícil mientras los precios de los productores lanzaroteños sean superiores a los del mercado”.

Así, ponen como ejemplo el precio del carmín extraído de la cochinilla en Etiopía que se vende a 50 euros el kilo, a la mitad de lo que saldría en el mercado lanzaroteño. Aun así, Leandro



**La Sociedad Cooperativa Agraria Guatiza y Mala, fundada en la década de los 70, tiene por delante el “gran reto” de dar salida al stock de cochinilla seca, a la espera de que el mercado ofrezca unos precios atractivos para el agricultor**

## CHANA PERERA

“Tenemos a la tunera como un alimento para los animales, sin embargo Sicilia exporta una alta producción de tunos al mercado estadounidense y alemán como si fueran cartones de huevos, a un euro la unidad”



## JONATHAN CLAVIJO

“Hace falta un relevo para no seguir perdiendo más terreno. Tenemos un cultivo multipropósito que no valoramos”



## PEDRO JUAN GONZÁLEZ ROBAYNA

“La falta de motivación entre los agricultores está provocando su abandono. La gente mayor se aburre y los jóvenes tienen que buscarse un futuro”



## LEANDRO CARABALLO

“Necesitamos un aprovechamiento integral de un cultivo que está bien instalado y es persistente. Es una buena alternativa si lo diversificamos”



cree que no toda la culpa de que la cochinilla lanzaroteña siga almacenada es de los países competidores. “Es también de nuestra idiosincrasia. Si ahora viene Industria y ofrece comprar a 100 euros el kilo y para ello pidieron firmar un compromiso, los agricultores no firman, porque desconfían de que pudieran sacar un rendimiento mayor”, señala. Chana cree que es porque el agricultor ha sido “muy engañado”.

Ante la expectativa de que se produzcan limitaciones en el uso de los tintes artificiales, Leandro señala que “podría ser” pero que también se están difundiendo noticias sobre que ya existen grandes explotaciones en Marruecos y otras zonas de África. Que junto a sus actuales competidores, como son Perú, México o Portugal tampoco hacen pensar en un futuro alentador para sacar al mercado el stock y que el informe de la Fundación Galván Bello sitúa en torno a 60.000 kilos, con partidas de cerca de 35 años. Leandro y Pedro Juan hablan de que muchos fueron los que hace una década dejaron de recolectar

la cochinilla. De entrar en el POSEI conseguirían el 30 por ciento de su coste, lo que aún les impediría obtener el rédito satisfactorio “mientras el mercado se mantenga por debajo”, añade Pedro Juan.

Explican que siempre se ha explotado la tunera como una actividad complementaria, por lo que no hay agricultores que se dediquen en exclusiva a su cultivo. En la actualidad, “la gente mayor ya se aburre mientras los jóvenes tienen que buscarse un futuro”. Chana recuerda que el cultivo de la cochinilla ha posibilitado unos ingresos extra a las familias de Mala y Guatiza que permitieron enviar a sus hijos a cursar sus estudios superiores. La falta de motivación está provocando la desaparición del sector y el abandono del cultivo. Escasos son ya los agricultores que mantienen sus fincas de tuneras.

Aun así, hay quien incluso la sigue recolectando, tan sólo una veintena de los 130 socios con los que cuenta la cooperativa. “Aunque para ir guardándola”, explica Pedro Juan.

La extensa finca de un agricultor de Mala comparte las tuneras con algunas metros de suelo de viña. “Las raíces se complementan las unas con la otras, aunque el vino podría aportar aromas de la tunera”, explican los expertos. Una papaya contempla la cochinilla que se ha puesto a secar. En el paseo por la finca Leandro busca larvas y explica el proceso para la obtención de la cochinilla que ahora reposa en un tamiz a la espera de secarse. Señala también que se están introduciendo nuevos métodos para transformar la cochinilla sin tener que secarla, lo que permitiría ahorrar muchos jornales por lo que podría venderse más

barata. El futuro de esta variante pasaría por contar con una fábrica lo más cerca posible del cultivo, siempre y cuando hubiera mercado al que abastecer. En este paseo por las fincas que se mantienen en buen estado, Leandro Caraballo recuerda cómo antaño todos los terrenos dedicados a este cultivo presentaban una excelente presencia.

### “Valor añadido”

Chana Perera comenta que lo importante ahora es conferirle el “valor añadido” al producto. Cosmética o alimentación son los nuevos mercados para los productos procedentes la tunera para los que, sin embargo, se precisa de un registro sanitario del que no se dispone aún. Para ello hacen falta recursos y “gente que lo vea”. Leandro explica, al respecto, que es necesario contar con inversores. Ponen como

ejemplo México, donde se aprovecha todo de la tunera: “Los mexicanos sacan productos de la tunera, del higo. Hacen vino, quesos, jabones”. En resumen, “un aprovechamiento integral de un cultivo que está bien instalado y es persistente. Es una buena alternativa si lo diversificamos”, comentan. Los representantes del sector recuerdan, al respecto, los estudios del químico César Corpas que colaboró, hasta su trágica muerte hace cinco años, con clases magistrales para obtener todo el rendimiento posible al cultivo.

Jonathan Clavijo, el representante juvenil del grupo, considera que “hace falta un relevo que se está perdiendo”. Habla de la necesidad de participar en “esa puesta a punto” para que no siga perdiendo más terreno “un cultivo multipropósito que no valoramos”. “Aquí lo hemos tenido como un alimento para los animales”, añade Chana. Otro ejemplo: Sicilia exporta una alta producción de tunos al mercado estadounidense y alemán, como “si fueran cartones de huevos

“El tuno es un fruto sano, ecológico y sabroso. La mejor mermelada para diabéticos procede del higo porque no contiene nada de glucosa, sino fructosa, que le confiere su dulzor”, explica Jonathan

(Pasa a la pág. siguiente) ▶

### VMC TALLER MULTIMARCA

- DIAGNOSIS
- SERVICIO RÁPIDO
- CAMBIO DE ACEITE
- ELECTRICIDAD
- AMORTIGUADORES
- ILUMINACIÓN
- MECÁNICA GENERAL
- BATERÍAS
- ESCAPES
- PRE-ITV

LUNES A VIERNES 9:00H A 17:00H

620 01 02 74

C/ EL NARANJO, 3 - ARRECIFE - (TRASERA HNOS. ÁLVAREZ QUINTERO)  
tallervmc@hotmail.com

### DUQUE AUTOS

AGENTES DE

NEUMÁTICOS

REPUESTOS AUTOS

MAQUINARIA DE ALQUILER

Generadores de 20 a 350 KWA

Compresores de 3,5 a 10 mts.

Bombas de 7 a 100 CV

Máquinas de Correo

C/ Hermanos Álvarez Quintero, 56 - Arrecife  
Tel.: 928 81 16 26 - email: duqueautos\_peugeot@hotmail.com

### OCASIÓN AUTOS REYCE

COMPRVENTA DE VEHÍCULOS DE OCASIÓN: MULTIMARCA, SEMINUEVOS Y KM '0'

FINANCIACIÓN A SU MEDIDA  
TRANSFERENCIA Y REVISIÓN INCLUIDAS

Si no lo tenemos, se lo buscamos

Tel.: 615 910 249

autosreyce@gmail.com

C/ Hermanos Álvarez Quintero, s/nº - Arrecife

► (Viene de la pág. anterior)

a un euro la unidad”, señala. Calculan que 5.000 millones de euros al año ingresa la isla italiana sólo con la venta de este producto.

“Es un fruto sano, ecológico y sabroso”, insisten. “La mejor mermelada para diabéticos procede del higo porque no contiene nada de glucosa, sino fructosa, que le confiere su dulzor”, explica Jonathan. Chana comenta una iniciativa desarrollada en una Feria de Los Dolores. Compró todos los tunos de Mala y Guatiza para hacer zumo con una licuadora que permitiera separar la pulpa de la semilla. En el mercado de la cosmética, Chana comenta que Marruecos se les están adelantado. Aunque, por el momento, el aceite de las semillas no está al alcance de todos, con precios en torno a 1.000 euros el litro. Si bien, es un aliciente para la alta cosmética. Señala como trabas para el desarrollo de estos y otros muchos proyectos de diversificación de la producción que “se quedan en palabras”. Aunque “el trabajo divulgativo de la Asociación Milana es fundamental para dar a conocer estas alternativas”, tranquiliza Leandro a Chana.

Manuel Blasco Ruiz, catedrático de Biología Animal en la Facultad de Ciencias de la Universidad de Extremadura, en la conferencia ofrecida el año pasado en torno a la tunera recordaba que es una planta “multipropósito”, que sirve para muchas cosas. El olivo, el tomate o el plátano tienen sólo tres o cuatro objetivos mientras que la tunera alcanza hasta 18. También se puede comercializar como forraje para los animales, como nopal sin más, o hacer otros productos transformados como zumos, melazas, mazapán, licores, membrillo o panes. Sin embargo, según Blasco, la realidad es que la tunera “es marginal”, tiene “factores limitantes” y el principal es administrativo. En España se considera que la tunera es la *opuntia máxima*, mientras que en el resto del mundo es la *opuntia ficus indica*.



## LA ASOCIACIÓN MILANA DIVULGA LAS ALTERNATIVAS PARA LA TUNERA

CHANA PERERA es una de las fundadoras de la Asociación Milana de Mala que trata de buscar todas las alternativas posibles para que la cochinilla tenga futuro. La sede de este colectivo se asienta en la que, antiguamente, fue su casa, anexa a la Escuela Unitaria de la localidad, cuando el Estado facilitaba la vivienda a los maestros.

Creada en 2005, el local, repartido en varias estancias, es taller, telar, sala de exposiciones, boutique, centro de interpretación y oficina. En la zona expositiva se pueden ver los trabajos realizados con las telas para vestir muñecas, las diferentes muestras de tonalidades que pueden elaborar con la cochinilla, lanas y tejidos teñidos con este tinte natural, alimentos que contienen el conservante E-120 procedente de la cochinilla y hasta un ajedrez de cochinilla, en el que sus piezas representan cada una de las partes del cultivo de la grana, realizado por Jonathan Clavijo.



También los diseños de Margá Mod con las telas elaboradas por una alumna de la asociación conforman el muestrario de este potencial e infravalorado producto lanzaroteño. En un libro se recoge la participación de la asociación en los museos de Nuevo Méjico y California en una exposición dedicada al uso de la cochinilla lanzaroteña, que ha estado incluso en el MOMA de Nueva York.

La cosmética es otras de las vertientes en estudio. El carmín

fue uno de los productos más demandados por las industrias antaño. Un pintalabios elaborado con cochinilla dura más. El problema es que carecen de registro sanitario para ponerlos a la venta y tiene un alto coste de producción.

“Nosotros tenemos barras de labios que hicimos en 2005 y aún las puedes utilizar, aunque no las podemos vender por falta de registro sanitario”, explica la presidenta de la asociación. Chana comenta con orgullo

como una exalumna del proyecto escolar que dio pie a la asociación ahora estudia Diseño y Moda en Madrid, donde presentó su trabajo de seda teñida con cochinilla para el que contó con la ayuda de la asociación y que, además de recibir la máxima nota, permitió descubrir a los alumnos y docentes este producto lanzaroteño.

Jonathan Clavijo se encarga de impartir los talleres escolares en los distintos centros educativos de la Isla. Desde siempre demostró una preferencia por la naturaleza lo que le llevó a estudiar Ciencias Ambientales. Lamenta que no haya relevo en el campo. “Vender la tunera como materia prima es muy difícil pero si se transforma podríamos hacer algo, ofrecer este paisaje al servicio del turismo y, al final, el paisaje se reinvierte en la agricultura. Ofrecer el carmín de este paisaje único al turista es comparable a lo que ocurre en La Geria con el vino de Lanzarote”.

**HORARIO DE JUNIO A SEPTIEMBRE:**  
De martes a jueves: 19:00 - 22:30 h. • Viernes y sábado: 13:30 - 16:00 / 19:00 - 22:30 h. • Domingo: 13:30 a 16:00 h. • Lunes, cerrado.

### El Asadero de Mácher

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**

### BBQ & Grill

## El desafío histórico del sector primario de Lanzarote: alcanzar un reparto justo de las ayudas europeas

El escaso importe que reciben cultivos fundamentales para la Isla como la vid, una de las claves que ha acelerado el abandono en el campo y la pérdida de un millar de hectáreas

Uno de los grandes retos que tiene Lanzarote en el nuevo ciclo político que se abre es que se alcance un reparto justo de las ayudas europeas a la producción del sector primario en la Isla. Por medio del programa POSEI, de apoyo a las producciones agrarias, la Unión Europea viene aportando en las últimas dos décadas una media de 660 millones de euros cada año a las regiones ultraperiféricas, entre las que se encuentra el Archipiélago canario.

Sin embargo, la desproporción de los fondos europeos que se inyectan en islas como Lanzarote y Fuerteventura con respecto a otras de la comunidad autónoma es abismal. Así, a Lanzarote llegan apenas tres millones al año y alrededor de cinco millones a Fuerteventura, una parte ínfima de los más de 202 millones que llegan a Canarias cada año, de los cuales la industria platanera se queda con más de 140 millones. Este factor desequilibra la balanza a favor de Tenerife, Gran Canaria o La Palma.

En el sector primario lanzaroteño se destaca que la situación es como



Viñas abandonadas.

la de la pescadilla que se muerde la cola: sin ayudas suficientes se pierden hectáreas dedicadas a la agricultura -más de 1.000 en poco más de una década- y prolifera el abandono de zonas de cultivo. Y, a la inversa, sin producción no se puede acceder

a subvenciones que compense el esfuerzo de mantener cultivos, en muchos casos de forma tradicional y con escasa mecanización, que conforman un paisaje característico, del que se aprovecha el turismo. Otro elemento determinante es el

M. RIVEIRO

reducido importe que recibe la uva. La ayuda por hectárea de plátano ronda los 20.500 euros, mientras que la de la hectárea de vid no llega a 1.500 euros.

En el sector se considera que las condiciones de Lanzarote y Fuerteventura, con un clima extremadamente seco y más dificultades que otros territorios para el desarrollo del sector primario, deben ser compensadas en base a un sistema más equitativo en el reparto de las ayudas europeas, más allá de la actual preponderancia del cultivo del plátano.

Otras islas que también son regiones ultraperiféricas de la Unión Europea y que no tienen plátano, como Reunión o Azores, perciben para su sector primario importantes subvenciones: 111 millones en el caso de la primera o 67 millones en el de la segunda. "Las ayudas se deben repartir según las necesidades y la idiosincrasia de cada Isla", señalan fuentes del sector. El comienzo de la nueva legislatura en el Parlamento de Canarias es un momento vital para que se produzca un cambio.



# Grupo Faycan

Ctra. Arrecife - San Bartolomé, 57 - Arrecife

**Lanzafuerte**  
Supermercado de la Madera



Materiales para la carpintería, el bricolaje y la construcción

LANZAFUERTE y WOOD STORE

Tel.: 928 815 310 - lanzarote@wood-store.es

Abierto de lunes a viernes de 8:00 a 20:00 h. Sábados 08:30 a 20:00 h



Cocinas, armarios y cabinas sanitarias.  
Distribuidores de cocinas SANTOS

**Infasa**  
Carpintería de Aluminio y Madera



Carpintería de madera y aluminio. Restauración. Revestimiento de fachadas

INFASA

Tel.: 928 814 815 - afernandez@faycan.es

Abierto de lunes a viernes de 7:30 a 14:30 h.

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

Cada dos años, desde 2007, Los Toledo organizan un evento en Caleta del Sebo. Este año será el 22 de junio

# Vuelve a La Graciosa la parrandera de LOS TOLEDO



La parranda en una imagen de los años 70. Al fondo, de frente, Luis Toledo toca el timple.

SAÚL GARCÍA

El sábado 22 de junio vuelve la parrandera de Los Toledo a La Graciosa. El cartel y el horario se irá sabiendo, pero la actuación está garantizada. Para remontar hasta el origen de la parrandera y de la parranda Los Toledo hay que llegar hasta

Luis Toledo Betancort, padre de nueve hijos, seis hombres y tres mujeres, y gracioso de una generación que, si se quería divertir, tenía que tirar de timple, guitarra y repertorio popular porque no había más opciones. Luis inculcó ese virus de la música a sus hijos, que forman la parranda con tíos, primos, cuñados y demás familia, de los Toledo y también

de los Hernández, y que aprendieron a tocar y cantar en una familia donde la música no se enseña pero sí se aprende, observando y escuchando. “Viene en los genes”, dice Pino Toledo.

La parranda no tiene la composición formal de una parranda o de una ronda ni un número fijo de componentes. Toca el que puede en cada ocasión, aunque ahora “hay muchos jubilados que tienen tiempo”. Excepto en La Gomera y en El Hierro han actuado en todas las islas. Salían siempre en la víspera de San Ginés en Arrecife, por las calles y los ventorrillos, en La Vega, en Santa Coloma, en carnavales en La Graciosa, en Tao, en Navidad en el Hospital Insular o el día de año nuevo. “El nombre nos lo puso la gente”, cuenta Fefa: “Ahí vienen Los Toledo”, decían, pero adquirieron popularidad cuando fueron a grabar *Tenderete* a Las Palmas de Gran Canaria con Nanino Díaz Cutillas en 1984. Al año siguiente volvieron a aparecer en el programa, pero esta vez desde Caleta de Sebo.

El repertorio es tradicional. De hecho apenas ha cambiado en todos estos años: isas, folías y malagueñas. Incluyen la isa de señor Redusindo, “con dos tonos nada más y sin púa ni estribillo, que se la enseñó Redusindo Páez a mi padre”, dice José Manuel: “Nos caracterizamos por nuestro estilo, que no lo hemos perdido”. También tocan un tema, o una mezcla propia de La Graciosa: el charleston o la isa del Ringo, que parece que surge de escuchar el *Mamá Inés* en una pianola.

Dice José Manuel que antes, cuando tenían pocos timplas, tocaban primero las folías porque hay que afinarlos de otra forma. Ahora no les hace falta pero asegura que no solo han mantenido el estilo sino que incluso intentan ir “para atrás, a hacer las cosas sencillas, sin tantos acordes, ninguno menor, solo lo básico”. “¿Para qué más”, se pregunta.

Su tío, Antonio Hernández Paéz, de 86 años, recuerda que en La Graciosa se ensayaba con timplas de cartón, se tocaba con cuerdas de tripa que frotaban con un ajo y que, ante la escasez, había que tener

cuidado con el rollo de cuerda que sobresalía del mástil porque llegaba alguno con una tijera y lo cortaba para tener una cuerda. Dice que con nueve años llegó a ver en carnavales en La Graciosa nueve parrandas a la vez, y cuatro o cinco eran de la que ahora es la octava isla.

Luis siempre quiso sacar un disco, pero murió en 2005 sin verlo, así que sacaron un disco en su honor en 2007, como homenaje. Su presentación fue la primera parrandera, que se celebra desde entonces cada dos años. Lo hicieron todo ellos, las canciones, la portada, el diseño y la organización, y lo siguen haciendo así. Se encargan de contactar con las agrupaciones, que no cobran por su actuación, pero que comen y duermen. Comen todos juntos antes de la actuación y la noche antes o la noche después se alarga la parranda a veces hasta el amanecer por las calles de Caleta de Sebo.

Colocan el escenario a poca altura del suelo porque no les gusta que haya mucha diferencia entre los músicos y el público y reservan las tres primeras filas para la gente mayor de la Isla. “Nos nos gusta que se convierta en algo multitudinario porque rompería el carácter familiar, íntimo”, dicen. En estos años han tocado con ellos El Cuco, El Colorado, Pancho y Ciro Corujo, Fabiola Socas, María Cabo, Pedro Manuel Afonso, Jorge de León, los de La Aldea o Los Sabandeños.

Para poder organizar la parrandera tienen ayuda del Ayuntamiento, que coloca el escenario y el sonido, de empresas y de particulares y sortean cada año un viaje y un timble, que este año es amplificado y que siempre dona el artesano Juan Martín, que dice que es un orgullo donarlo porque él lleva la música en la sangre y Los Toledo han mantenido este tipo de música “que no se oye en otras islas”. “Son los únicos que hacen este ritmo de música y no se puede perder”, dice en un vídeo grabado para la ocasión.

Para más información se puede visitar la página de la Parranda Los Toledo en Facebook.

La calidad gastronómica tiene un nombre y se llama Restaurante Toro

ESMERO SUCULENTO

MADURACIÓN EXTREMA MADURACIÓN EXTREMA

PERSONALIDAD ESMERO

**TORO**

-LUIS LEÓN-

ESMERO PERSONALIDAD

SUCULENTO SUCULENTO

ESMERO MADURACIÓN EXTREMA

C/ Reina Sofía, 70 - Puerto del Carmen  
RESERVAS: +34 928 510 642

ABIERTO DE 18:00 A 23:00 H. MARTES CERRADO

# Parque Hospitales e ICOT apuestan por la mejora de la oferta sanitaria de Lanzarote

Los grupos han inaugurado un centro médico con 16 especialidades, unidades del dolor y del pie diabético, urgencias y un área de rehabilitación, entre otros servicios

Lanzarote cuenta con un nuevo referente en materia sanitaria después de que los grupos Parque Hospitales e ICOT hayan inaugurado el Centro Médico Parque ICOT en Arrecife, con el que apuestan por mejorar los recursos sanitarios existentes en la Isla, a través de un centro con más de 16 especialidades y un área de rehabilitación, dirigidos a prestar una atención global, rápida y de calidad.

El acto inaugural contó con la presencia del presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés; el director del Grupo Parque Hospitales, Alejandro Rey; el director comercial y de operaciones del Grupo ICOT, Víctor González, así como una amplia representación de las principales compañías de seguros y mutuas adscritas al mismo.

Pedro San Ginés se congratuló de la apertura de este nuevo recurso sanitario en Arrecife y manifestó que para la isla de Lanzarote y La Graciosa, con una población de derecho total de 204.194 habitantes (según los datos de 2018 recogidos por el Centro de Datos), de los que algo más de 55.000 es población turística, disponer de este nuevo centro sanitario es "una buena noticia. El contar -en este sentido- con la aportación del sector sanitario privado en esta Isla resulta por tanto "un recurso complementario, síntoma no solo del progreso económico y social que vivimos en los últimos años, sino también de creación de empleo y mejora de la oferta sanitaria y prestaciones que se ofrecen a este respecto a la ciudadanía".

Sin su cooperación, apuntó el presidente insular, "hoy por hoy el sistema de salud pública tendría más dificultades para hacer frente con solvencia a los grandes retos que tiene planteados y en los que venimos trabajando desde las administraciones públicas.



El centro incluye un servicio de pruebas de diagnóstico por imagen, integrado por las áreas de radiología y ecografía, y dos unidades específicas del dolor y del pie diabético

Contribuir con estos nuevos servicios y proyectos empresariales que atenderán no solo a un importante segmento de población insular, sino también a la turística, uno de nuestros principales motores económicos, es una apuesta -sin duda- de progreso social y una apuesta por la diversidad de la oferta y los servicios de calidad puestos a disposición de la población", dijo.

Alejandro Rey, director del Grupo Parque Hospitales, destacó que este centro supone un avance importante de cara a mejorar el servicio que el grupo presta en el Archipiélago, en donde ya está presente en tres islas a través de Hospital Parque Tenerife, Hospital Parque Fuerteventura, Centro Médico Parque de Puerto de la Cruz y esta nueva instalación. Además, consolida la expansión del grupo, presente también en Extremadura con Hospital Parque Vía de la Plata, en Zafra, y Hospital Parque Vegas Altas, en Don Benito, además



de en Baleares, con el Complejo Hospitalario Parque Llevant.

En su intervención, Rey señaló que Centro Médico Parque ICOT Lanzarote es una instalación moderna, atendida por los mejores especialistas y que aglutina una amplia variedad de servicios sanitarios. Para ello, se ha incorporado a un equipo de profesionales con una amplia trayectoria en el ámbito hospitalario y se ha dotado con un equipamiento de

vanguardia para contar con los mejores medios de diagnóstico.

Por su parte, Víctor González hizo referencia al servicio de rehabilitación que se incorpora en este centro médico, área que lidera en Canarias el Grupo ICOT, con 30 años de experiencia y presencia en todas las islas a través de 36 centros especializados en los que atienden a más de 7.000 pacientes al día. El equipo de fisioterapeutas y médicos

especialistas en medicina física y rehabilitación cubrirán todas las técnicas y tratamientos para la recuperación funcional de los pacientes de Lanzarote.

## Especialidades

El nuevo centro está ubicado en la calle Gómez Ulla de la capital lanzaroteña y cuenta con una superficie de 600 metros cuadrados.

La instalación dispone de ocho locales de consulta en los que se oferta un total de 16 especialidades, entre las que se incluyen alergología, anestesiología, cardiología, cirugía general, cirugía vascular, endocrinología, ginecología y medicina estética. A ellas se suman medicina general, nefrología, nutrición y dietética, oftalmología, psicología, radiología, traumatología y urología.

Además, incluye un servicio de atención médica de urgencia, operativo desde las 8:00 hasta las 22:00 horas, un servicio de pruebas de diagnóstico por imagen, integrado por las áreas de radiología convencional y ecografía, y dos unidades específicas del dolor y del pie diabético.

Por otro lado, se incluye un área de rehabilitación de 150 metros cuadrados, con un espacioso gimnasio y cuatro boxes de atención, desarrollada por el Grupo ICOT, en las que se prestan los servicios de rehabilitación y fisioterapia, además de traumatología, cirugía ortopédica y valoración del daño corporal.

El nuevo centro médico trabaja en coordinación con los hospitales Parque de Fuerteventura y Tenerife, que actúan como centros de referencia para aquellos pacientes que deban ser sometidos a intervenciones quirúrgicas o que requieran de otras pruebas médicas complementarias, facilitando de esta forma el seguimiento clínico hospitalario cuando sea necesario.

centro médico  
parque  
lanzarote



Ravelo, en la presentación de su libro en la FCM. Foto: Manolo de la Hoz.

## ALEXIS RAVELO

ESCRITOR

# “En Canarias la gente sabe lo que pasa pero no se dice públicamente: ahí juegan los mecanismos del poder”

Su último libro, ‘La ceguera del cangrejo’, describe una trama alrededor de César Manrique y del urbanismo relacionado con la política y la corrupción, un ejemplo de ficción que aborda la realidad social

SAÚL GARCÍA

-El antropólogo francés René Verneau ya dejó escrito en su obra *Cinco años de estancia en las Islas Canarias* que en Lanzarote todo se esconde. Esa sensación y el hecho de que todo esté cerca se repiten en la novela. Con estos elementos, Lanzarote parece un lugar ideal para la novela negra.

-En la novela negra se habla de que los escenarios son los grandes centros urbanos, donde hay muchos ambientes distintos. Eso puede suceder, pero yo pienso que un espacio muy limitado me sirve mejor para trabajar. Es más manejable, más fácilmente descriptible, se dan todas las cosas que se pueden dar en una comunidad grande pero más concentrada. Pasa en toda Canarias, pero en Lanzarote es muy curioso porque físicamente las cosas bellas están en el subsuelo. Hay huertos que parecen un erial y son un huerto, está la casa del Taro, donde César ve esa belleza del subsuelo. Esa dimensión física me resultaba perfecta para hablar de cómo las estructuras de poder se esconden bajo los velos del discurso público, lo que Marx llamaba ideología. Me venían muy bien

esos dos *leit motiv*, que funcionan en casi toda Canarias y en cualquier sociedad parecida, en una comunidad pequeña devastada por el desarrollismo.

-Va siendo hora de que las islas se reflejen en la literatura alejadas del mito de las Afortunadas. El libro más famoso de los últimos años sobre Lanzarote es de Michel Houellebecq...

-En eso no soy novedoso. Nuestra tradición literaria recoge infinidad de autores que hablan de la sociedad, como el propio Arozarena. En los últimos años llegan al gran público textos que hablan de Canarias como sociedad más allá del modelo turístico. Lo de Houellebecq es una *rayada*, como casi todo lo suyo. Ciertas incursiones en el *noir* me resultan molestas, escritas por autores o autoras nórdicas que ponen la isla solo como escenario. Parece más respetuosa *Picadura mortal*, una novela de Lourdes Ortiz, que fue una de las primeras autoras de novela negra con personajes femeninos, ambientada en La Palma, donde no había estado nunca, pero que usó como excusa el secuestro de Eufemiano Fuentes. Es más interesante que, por ejemplo, Mari Jung-

tedt, que ambienta en Canarias una comunidad cerrada de nórdicos. Para eso ambienta en tu pueblo.

-¿Es excelente la salud de la novela negra en Canarias? ¿Por encima de otros géneros?

-La novela negra en Canarias nos ha otorgado visibilidad. Los autores pudimos permitirnos publicar en editoriales de fuera y eso nos dio credibilidad, pese a que aquí tenemos buenas editoriales pero no tenían esa capacidad de promoción y edición. Hay autores como Antonio Lozano, José Luis Correa o Carlos Álvarez, que es uno de los primeros que hicieron *noir* en Canarias, con capacidad para publicar en Alfaguara y eso nos proporcionó visibilidad y nos sirvió para decir que aquí hay canarios escribiendo. Llegamos en un momento en que los autores de la periferia comenzaban a hacerse un hueco, y los canarios eramos ultraperiféricos, con otros modos y otra manera de ver el mundo. Eso no quiere decir que sean mejores que otros excelentes novelistas, como Santiago Gil o Cecilia Domínguez Luis. De cara a la popularización de los autores canarios ha venido muy bien. Sí es un buen momento y

están saliendo autores canarios que pueden ser interesantes.

-Es una generación que utiliza la riqueza del español hablado en Canarias, que entiende que no hay nada más universal que lo local y que puede tener como referencia tanto la Península como América. Parece que se han despojado de las ataduras de lo que llaman el español neutro...

-Es una cuestión que tenía que ver con el centralismo de la posguerra. Autores tan importantes como Agustín Espinosa, Pedro García Cabrera o Juan Manuel Trujillo, aunque utilizaban el ustedes, escribían con el vosotros. Yo nací en los setenta y los autores que leí de pibito habían leído a Juan Rulfo, como Víctor Ramírez o Emilio González Déniz, y tuve la suerte de coincidir con Dolores Campos Herrero, que escribía en canario pero tenía una visión cosmopolita del mundo. Cuando yo empecé a trabajar era más normal escribir en canario y con la novela negra tenía la excusa perfecta para incorporar esas voces, esos giros... Se habla poco del cosmopolitismo de Canarias, donde ha habido mucha gente que ha dejado huella y eso me permite trabajar con personajes de muchos lados. Se dice en Lanzarote “te vas a ir



los poderosos no me van a leer. Me leerán sus abogados pero ellos no. Ataco temas de actualidad, pero me gusta ir a la raíz del tema, lo que lo hace universal, mas allá de la coordenada espacio temporal, que se hable de lo inherente al sistema, ese mal estructural de la convivencia de la política con las vinculaciones socioeconómicas. El desarrollismo lo había tratado de manera muy tangencial y César era ideal para tratar ese asunto porque sus últimos años están marcados por eso y la defensa de su legado también.

**-Un mal estructural en el que, como se ve en la novela, las nuevas generaciones parecen diferentes, pero al final no lo son tanto.**

-Tienen el pecado original. El capitalismo sin acumulación de capitales no puede existir y ese capital con el que nacen las nuevas generaciones viene marcado por un pecado original, algo que me produce lástima. Hay personajes en la novela que en realidad no quieren perpetuar esa cadena pero es que es un virus.

**-¿Cómo cree que encaja la figura de César Manrique en el arte contemporáneo en España. Si es que encaja.**

-Yo pensaba que era solo César pero he visto la obra de Fernando Zóbel y ese museo maravilloso en Cuenca. Son artistas que saben utilizar al poder para llevar adelante su trabajo. En el caso de Zóbel tenía un alcalde que era un cacho de carne con ojos pero que sabía que si daba espacio al artista podía hacer algo interesante. Durante el franquismo tampoco había un erial, Camilo José Cela editaba la revista *Papeles de Son Armadans* y estaba el Premio Formentor o Gil de Biedma. El poder sabía que tenía que dejar trabajar porque el país necesitaba progresar culturalmente de cara a la élite. No es el mismo caso que César porque César da con Ramírez

Cerdá, que en realidad es progresista y, aprovechando cómo se hacían las cosas en aquella época, supieron hacer un proyecto interesantísimo. A mí me interesaba César como ese tipo que en medio de esa España se ponía esa ropa y tenía esas actitudes, con todo el morro del mundo. Era alguien a quien se le permitía porque como artista era interesante. Cambia de estilo y de temáticas, pero cuando quiere vuelve y va hacia adelante y hacia atrás, y eso yo lo admiro mucho. Aparte, se sabía manejar muy bien con el poder. Es interesante que se viene de Nueva York y aquí se maneja con el poder pero continuó manteniendo su independencia y eso es difícil. Yo ahora tengo cierta popularidad y te tienes que rozar con el poder, quieras o no, y es difícil mantenerte incólume. Él se codeaba con poderosos pero cada sábado se iba en el jeep a ver las obras y hablaba con los obreros, con los campesinos de tú a tú... Eso contribuye a la construcción de un mito y el mito en el fondo siempre es una manera estética de ver la verdad.

**-Va a dar el pregón de la Feria del Libro en Fuerteventura. ¿Cómo valora esa Feria y el ciclo de charlas 'El escritor y tú'?**

-He participado en el ciclo y en la Feria en muchas ocasiones y he montado actividades con Javi Zerpa y Beatriz Alonso. Es una feria a la que estoy muy vinculado. Me parece brutal que con tan poco dinero se haga tanto, con un equipo humano que cumple más allá de las exigencias del deber. Es una feria muy bien preparada que se organiza desde diciembre y hay ciudades grandes en Canarias que improvisan la feria sobre la marcha y manejando dinerales. En Fuerteventura consiguen traer a escritores populares con enjundia y hacen un programa muy interesante. Dan contenidos enriquecedores

y ocurre en una capital pequeña. No me gusta alabar a los políticos pero han tenido un consejero de Cultura, Juan Jiménez, que es muy culto. Le he visto presentar a cuatro escritores y citar sus obras de memoria y se las había leído. El equipo de Elsa Quesada y Eloy Vera, siempre intenta llevar buenos contenidos y han logrado tener un público muy interesante.

**-Ahora que ha ampliado el foco hacia Lanzarote desde Las Palmas de Gran Canaria, ¿para cuándo una novela ambientada en Fuerteventura?**

-Hay un filón que no se ha explotado y no es actual, es en los ochenta cuando entra ahí la Legión y lo que supone para esa sociedad, que llega una fuerza colonial de ocupación sin nada que ocupar y la ponen allí, en el lugar de confinamiento clásico, y muchos se vuelven locos. Aquello es un desastre.

**-Asegura que le costó mucho que la gente pasara de pensar que el camarero de Cuasquías escribía a pensar que había un escritor que trabajaba de camarero en el Cuasquías, pero ¿cuánto le debe el escritor al camarero?**

-Muchísimo. Le debe al camarero, al tipo que limpiaba pozos negros, al pibe que estudió en Escaleritas, al drogata adolescente... Un escritor no se hace solo con sus libros, sino con su experiencia vital y la mía fue rica y variada, comí mucha calle, mucha noche, mucha violencia, y eso me ayudó a formarme como persona. Como escritor tienes lo que tienes como persona y si te dedicas a la ficción realista, todo eso te ayuda. Y es verdad que los camareros no son sordos y te oyen. Me sirvió para enterarme de cosas, para observar a seres humanos, conocer tipos. Para *calar* a una persona, cuando me siento con ella observo cómo trata al camarero. Ahí sé qué tipo de persona es, por muy amable que esté siendo conmigo.

“Para ‘calar’ a una persona, cuando me siento con ella observo cómo trata al camarero. Ahí sé qué tipo de persona es, por muy amable que esté siendo conmigo”

“La Feria del Libro de Fuerteventura es una feria muy bien preparada que se organiza desde diciembre y hay ciudades grandes en Canarias que improvisan la feria sobre la marcha y manejando dinerales”

para las chacaritas”, que es el cementerio de Buenos Aires.

**-El tema de fondo en la novela es el modelo turístico, el desarrollismo o la delincuencia de cuello blanco. Utiliza la metáfora de la ceguera de la sociedad y acabamos de pasar unas elecciones en las que no parece que se hayan abierto los ojos del todo.**

-Hay un experimento muy simpático que hago siempre que puedo en los bares, si se compara lo que dice el periódico con lo que lee la gente. La gente sabe lo que pasa pero no se dice públicamente. Ahí juegan los mecanismos del poder. Yo entiendo que un medio depende de sus anunciantes, lo entiendo. Mi ventaja es que yo soy un verso libre y puedo decir lo que me dé la gana y gozo de la ventaja de que

# 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

www.elektroclima.es



Foto: Adriel Perdomo.

## Lanzarote protagoniza la nueva película de José Luis Guerin

El cineasta presentó 'De una isla', un drama geológico, e impartió un taller sobre cine y paisaje dentro de los actos del centenario de César Manrique

SAÚL GARCÍA

**DESDE** los años sesenta, en Lanzarote se han rodado decenas de películas. La Isla fue plató natural y lo ha vuelto a ser de nuevo en los últimos años. Ha sido un lugar en la prehistoria, una isla desierta, Irak, Marte o simplemente un lugar donde ocurre la trama y fueron protagonistas Raquel Welch, Rita Hayworth o Penélope Cruz. Pocas veces la Isla fue escenario y protagonista. Ahora Lanzarote ya tiene otra película, un cortometraje que protagoniza la Isla, un drama geológico dirigido por José Luis Guerin por encargo de la Fundación César Manrique y que forma parte de los actos del centenario del artista.

*De una isla*, la película, se estrenó en los Cines Atlántida el pasado mes de mayo con la presencia del director, que es Premio Nacional de Cinematografía y obtuvo el Goya a la mejor película documental con *En construcción* en el año 2001. La película, de 25 minutos de duración, es una rareza: una obra poco habitual y poco convencional. Está rodada en celuloide, no en digital, en blanco y negro, mantiene imperfecciones como las veladuras de la luz, tiene una banda sonora que remite a cuando la música se hacía en directo en una proyección de cine mudo, incorpora subtítulos que van explicando la historia y tan solo aparecen dos figuras huma-

nas. Por lo demás, podría haber sido rodada hace más de cien años. Excepto por algunos detalles, incluido el final, la película podría pasar por una película filmada en las primeras décadas de vida del cine.

Como señaló el director de la Fundación César Manrique en la presentación, Guerin abordó la película "como un viajero del Siglo XIX, como si viera la Isla por primera vez" aportando una visión "prelógica y rupestre, una Isla previa". La calificó, igualmente, como "un bello y austero poema cinematográfico", "un canto épico que evoca la frágil profundidad de la belleza y que hace una aportación decisiva a la construcción del imaginario de Lanzarote". "Es cine en estado puro", dijo. Crea una atmósfera de emoción y toma distancia "de la codificada fascinación estética de Lanzarote, además de impugnar el cliché visual de la Isla" y de ser "un antídoto contra la salmodia". "Guerin (que no ilustra la realidad sino que la revela) le devuelve a Lanzarote sus propiedades inmanentes", señaló Gómez Aguilera.

Guerin aseguró que ha creado su propia isla cinematográfica y que planteó la película para un público universal porque el cine, "por muy minoritaria que sea la película, y este es el caso, debe llegar igual a cualquier espectador". Explicó que había querido hacer algo muy libre y que se preguntaba has-

ta qué punto le iba a dejar la Fundación esa libertad, así que fue avisando de que le gustaría hacer "una película rara". "No se amedrentaban ante mis deseos", dijo, y así se convirtió en un "detective del paisaje" al que no considera como un ornamento, sino como significación e incluso como drama. Afirmó que hay una reivindicación artesanal en la película y por eso está rodada en celuloide, no en digital, y por eso quiso que se viera la textura y las veladuras de la luz, "la materia", como le gustaba a César Manrique.

Introduce en la película, para romper "la inmovilidad de lo mineral", sombras de las nubes pero también elementos artificiales como neblinas, humos y bruma "porque no hay vegetación que pueda leer el viento en un mundo de piedras". También contó que usó el encadenado de imágenes para dar una idea de la extinción "que es una muy poderosa en esta Isla" y porque quería visibilizar a esas poblaciones ocultas por las erupciones volcánicas.

### Taller sobre cine y paisaje

Dentro de las actividades programadas por la FCM, Guerin impartió un taller sobre cine y paisaje en la Sala José Saramago en el que repasó el tratamiento del paisaje desde los hermanos Lumière hasta Abbas Kiarostami. Diferenció, en primer lugar, los conceptos de territorio y de

paisaje. El territorio existe independientemente de la mirada humana, mientras que el paisaje requiere del emplazamiento del observador. Explicó que cuando los hermanos Lumière inventaron el cinematógrafo había al menos una docena de inventos similares, pero se impuso el de los hermanos que siguieron el consejo de su padre, Antoine, que había trasladado a sus hijos su deseo de que el invento fuera ligero para que se asemejara al caballete de los pintores impresionistas, que habían roto con la tradición de los academicistas pintando sobre el terreno, no en estudio. La incorporación del paisaje en el cine, por tanto, es un hecho primario.

Expuso el tratamiento del paisaje de directores como Robert Flaherty, que filmó en 1902 el que es considerado el primer documental de la historia, *Nanuk el esquimal*, o de Jean Epstein que aporta al cine el paisaje como resultado de la mirada de sus personajes, desde su subjetividad, o del gran director del *western* clásico, John Ford, que crea "una dimensión espiritual" en el paisaje de sus películas. También analizó a directores como Carl Theodor Dreyer, Kenji Mizoguchi, Roberto Rosellini, Murnau, Alfred Hitchcock, en quien el paisaje es a menudo un elemento desestabilizador para sus personajes, Charles Laughton, Jean Renoir o Alain Resnais.

La película, de 25 minutos de duración, es una rareza: una obra poco habitual y poco convencional. Está rodada en celuloide, no en digital, en blanco y negro, incorpora subtítulos que van explicando la historia y tan solo aparecen dos figuras humanas

## Diversión y aprendizaje en verano a través del arte

La Escuela de música de Toñín Corujo celebra este año la décima edición del campamento **Arte en movimiento**, para niños y niñas de entre 3 y 12 años

El campamento urbano Arte en movimiento, en Tocoyma, la Escuela de música de Toñín Corujo, llega este verano a su décima edición. El campamento se organiza por semanas, entre el 25 de junio y el 2 de agosto y está orientado a niños y niñas de entre 3 y 12 años que se dividen en grupos de diez en función de su edad.

En cada clase se trabaja sobre una disciplina diferente. Todos los alumnos pasan por todas las clases cada día, en turnos de cuarenta minutos. La Escuela cuenta, cada verano, con un equipo de profesionales que se renueva y que ofrecen un taller relacionado con el arte. Nunca falta el taller de juegos, desde los más tradicionales hasta los más recientes, que imparte María Valido, y el de música, del que se encarga el timplista Toñín Corujo y en el que los alumnos se familiarizan con el timple, la guitarra o la percusión, entre otros instrumentos y en función de sus conocimientos previos. Este año se incorpora una profesora que ha trabajado en el Museo de arte contemporáneo Reina Sofía de Madrid y que imparte un taller de pintura en el que se fabricará un túnel del tiempo por el que los alumnos pasarán por las distintas épocas de la historia



de la pintura. El centenario de César Manrique también estará presente en el campamento. Desde la Escuela apuntan que se trata de jugar, de entrar en contacto con el arte y de experimentar, pero siempre hay un contenido didáctico en todas las clases. En este caso, los niños y niñas aprenden a convivir con los grandes pintores.

Otra de las novedades es el taller de telares. Se trata de un telar peculiar porque está fabricado con una caja de cartón y la aguja es del mismo material. Los niños y niñas hacen sus propias creaciones de colores. También habrá un taller de cerámica, como novedad este verano, y se volverán a impartir los talleres de teatro y de baile moderno, como hip

Este año se incorpora una profesora que ha trabajado en el Museo de arte contemporáneo Reina Sofía de Madrid y que imparte un taller de pintura en el que se fabricará un túnel del tiempo por el que los alumnos pasarán por las distintas épocas de la historia de la pintura

DDL hop y otras disciplinas. Los viernes, a estas actividades, se suma la fiesta del agua. Cada disciplina se imparte durante cuarenta minutos en un aula y después los grupos cambian de disciplina y de aula. Todos los participantes en la Escuela de verano, de todas las edades, comparten a media mañana el desayuno en el patio. Aún hay plazas libres. Para más información se puede llamar a los teléfonos 928 81 70 69 o 609 23 78 36. El horario es de 9:00 a 14:00 horas pero también se ofrece la posibilidad de acogida temprana desde las 7:15 y de comedor, saliendo a las 15:30 horas.



**VIGUETAS  
LANZAROTE**

**Fabricamos calidad**

Todo para la construcción

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

SILESTONE  
by COSENTINO



COMPAC  
THE SURFACE COMPANY

**PREFABRICADOS DE HORMIGÓN**

**TALLER DE FERRALLA**

**FERRETERÍA**

**PIEDRA**

**GRANITO**

**MÁRMOLES**



# RADIO ECCA rejuvенеce

**La institución educativa, que nació en Canarias en 1965, pone en marcha en Lanzarote una campaña orientada especialmente a los jóvenes que abandonan los estudios de Secundaria de forma prematura**

**CUANDO NACIÓ** Radio Eccla, la mayoría de sus usuarios actuales no había nacido. Radio Eccla vio la luz en Canarias en 1963 para intentar salvar las barreras de la educación con un método de educación a distancia. Desde entonces, se ha expandido, ha facilitado los estudios a muchos canarios y canarias y ha ido cambiando.

En Lanzarote ha puesto en marcha la campaña *Por los jóvenes*. Dice Joaquín Vich, el delegado insular, que dejan de ser “la radio de los abuelos” y se están acercando, con diversas ofertas formativas, a un perfil de edad de entre 16 y 30 años. Esta campaña está dirigida a jóvenes que abandonan el instituto y a los que les quedan aún varias asignaturas para terminar los estudios de Secundaria o para acabar Bachillerato. Radio Eccla está visitando todos los institutos para llevar su campaña a los jóvenes en riesgo de abandonar los estudios. “No somos una competencia, somos un complemento”, señala Vich.

El método de Eccla es semipresencial y no es necesario matricularse de todo el curso. Los jóvenes que optan por este sistema pueden empezar a trabajar, o seguir trabajando. Los exámenes son trimestrales y hay asignaturas en las que no hay examen y hay que presentar trabajos. “No sustituimos a los estudios, sino que intentamos rescatar a aquellos alumnos que de otra manera no acabarían, con la como-

SAÚL GARCÍA

dididad de que no tienen que acudir al instituto”. Vich explica que se apuntan jóvenes con trabajos consolidados, otros que se trasladan a la Isla de forma temporal y otros muchos que se apuntan a otro tipo de ofertas, como cursos para la mejora de la empleabilidad y la inserción laboral o programas para la acreditación de competencias clave, en convenio con el Servicio Canario de Empleo para personas en paro, entre las que se encuentran cursos de animación, socorrismo, gestión comercio, ventas, montaje y mantenimiento de redes, cocina o atención sociosanitaria, entre otras. Radio Eccla también imparte cursos de aula abierta acreditados por la Universidad de Las Palmas a los que se apuntan universitarios o incluso profesores que necesitan obtener créditos por cursos sectoriales. Además se imparte un curso de inglés con el Cabildo, llamado *We are Lanzarote*, que facilita unas 200 plazas. La formación se completa con la oferta en el Centro penitenciario de Tahíche para que los internos puedan obtener el Graduado escolar y también el Bachillerato y con un taller de locutores de radio que se lleva a cabo con alumnos de varios institutos de Secundaria.

La media de edad entre los usuarios de Lanzarote es de entre 18 y 34 años, tanto en educación reglada como en aula abierta. Hay matriculados unos 360 alumnos

**La media de edad entre los usuarios de Lanzarote es de entre 18 y 34 años. Hay matriculados unos 360 alumnos en formación básica, 115 de Bachillerato y otros 300 alumnos en formación no reglada**

en formación básica, 115 de Bachillerato y otros 300 alumnos aproximadamente, en formación no reglada. Vich dice que quieren poner el acento “en los *ninis*”, jóvenes que no trabajan ni estudian, porque se ha duplicado el desempleo en el tramo de personas entre 25 y 44 años. Los alumnos cuentan con una aplicación en el móvil en la que incluso hay un chat entre profesores y alumnos para resolver cualquier duda. Por otra parte, Eccla tiene un sistema de becas que aporta unos 40.000 euros al año para aquellos alumnos y alumnas que no tienen recursos económicos y mantiene un convenio firmado con el Ayuntamiento de San Bartolomé, que pretende extender al resto de ayuntamientos de la Isla.

## Apoyo a familias en riesgo

La radio también lleva a cabo el programa Caixa Proinfancia, en colaboración con la Fundación

la Caixa, orientado a familias en riesgo de exclusión cuyos menores necesitan refuerzo escolar. El coordinador de este programa es José Romero, trabajador social de este proyecto que se repite en Lanzarote desde hace cuatro años y en Canarias, desde hace doce. Actualmente se benefician de él 103 familias y 140 menores. Trabajan en red con los servicios sociales que les derivan a las familias. “Se elabora un plan de trabajo, se les da refuerzo u otras actividades que necesitan y también ayudas económicas para material escolar”, señala Romero, que añade que hay muchas familias monoparentales o con los adultos en situación de desempleo, así como un bajo nivel educativo o que no pueden ayudar a sus hijos porque no conocen el idioma. Aunque advierte Romero que “los más implicados son los extranjeros”. Eccla cuenta con siete profesores en once centros.

**Durante los últimos cuarenta y tres años  
hemos transformado la vida de miles de jóvenes.**

En los últimos diez años, treinta y cuatro de nuestros estudiantes han recibido un total de 35 premios nacionales y nueve galardones mundiales de educación.

## **El Resultado**



Este año pudimos celebrar la entrega del galardón como nota más alta de España para:  
Emma Maria Oster - AS Level (1º de Bachillerato) Lengua Española.

**Cuarenta y tres años  
de excelencia en educación.**

**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 - 43 años de 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](mailto:info@colegiohispanobritanico.com)

# De la vendimia nocturna AL VINO SUBMARINO

Ricardo Socas sumerge en el mar su próxima edición limitada del tinto La Grieta



Ricardo Socas prepara el embotellado de la próxima edición de vino submarino de bodega La Grieta. Foto: Manolo de la Hoz.

MARÍA JOSÉ LAHORA

**RICARDO SOCAS**, fundador de la bodega La Grieta Malpaís de Máguez en 2008, ha sido pionero en la vitivinicultura lanzaroteña y gusta de compartir conocimientos y teorías en torno a la enología, fomentados por su propia curiosidad y experiencia. Comenzó elaborando un vino casero para su restaurante El Charcón de Arrieta que no podía comercializar en lugares públicos, por lo que optó por poner en marcha la bodega Malpaís de Máguez bajo la marca La Grieta acogida a la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote. Ex-

plica que el nombre proviene de una zona de la cara noroeste del islote de Alegranza, donde vivían su abuelo y su madre, hasta los dieciocho años.

Creó la bodega con sede en Arrieta tras habilitar una antigua nave agraria. Comenzó produciendo 4.500 litros y se ha asentado en 22.000, al objeto de convertir la bodega en “una pequeña industria que se mantenga sola”. Sus inicios para la comercialización fueron con los vinos blancos malvasía, pero su acierto fue apostar por un tinto de Lanzarote en el que predomina la listán negro, la “negra que da la tierra” pero con el aditivo de las variedades merlot, syrah y cabernet sauvignon que reinjertó en los troncos de una pe-

queña parcela en Máguez y que suponen entre el cinco y nueve por ciento del tinto La Grieta.

“Un tinto diferente”, así define Ricardo los caldos que embotella destinados a la restauración, principalmente en Canarias, aunque han llegado a País Vasco y Alemania. La introducción en el mercado del tinto La Grieta comenzó a modo de promoción. Regalaba una botella de tinto por cada cinco de blanco. Poco después se ha hecho con varios premios que reconocen la potencialidad de los tintos de Lanzarote.

Ha sido pionero en realizar una vendimia nocturna y el vino submarino. Ricardo explica que su afición por la fotografía submarina le llevó a fusionar sus

conocimientos del vino y el mar. La primera vez que sumergió el vino fue en Punta Mujeres a 18 metros de profundidad. Más tarde, se unió a la iniciativa Bodegas Submarinas de Canarias con sede en Porís de Abona de Tenerife, donde es el único representante de Lanzarote. Así, dota a su clientela de una partida anual de vino tinto La Grieta con seis meses de envejecimiento en el mar y para cuya nueva añada ha abierto la lista de reservas. También cuenta con una edición exclusiva de un centenar de botellas con un envejecimiento bajo el agua de dos años. La mitad ya está comprometida en el mercado noruego. También ha apostado por el rosado consciente de que “no es un vino que tenga mucho tirón” y espera para la próxima añada 2019 producir un semiseco especial “con menos azúcares”.

## Vino submarino

La experiencia le ha llevado a apostar por sumergir tan sólo el vino tinto, algo que realiza precisamente en estos días. “El blanco se queda demasiado plano, la evolución es tan rápida que el ácido se lo come, desaparece. En cambio al tinto le favorece porque tiene bastante estructura”, explica el experto. Los beneficios del mar son, entre otros, que el oxígeno que viaja en el agua salada es capaz de pasar a través del tapón. “Alimenta al vino y al entrar forzado por la presión redondea el vino, le da un toque salino, pero mantiene el color joven. No se pardea, como en tierra”, añade. El vino se sumerge a 18 metros de profundidad y 2,8 bares de presión. Son los únicos que trabajan con el tapón de corcho, microgranulado sin lacrar. “La membrana que separa el vino del agua de mar es un tapón de corcho microgranulado capaz de soportar una presión de 6 ba-

res, lo que permite que los gases disueltos que conlleva el agua de mar se pasen al vino para que pueda seguir respirando”, destaca. El tapón se lo fabrica una empresa francesa, en exclusiva, encargada de realizar el estudio posterior para valorar las propiedades del mismo. Tras reflotar la producción, en torno a la primera semana de diciembre, las botellas deben permanecer en proceso de secado una o dos semanas para la posterior distribución entre los clientes que han realizado su reserva para un cupo de 500 botellas. Un vino que saldrá a la venta con un precio de unos 32 euros. “Somos además la única bodega en que el bodeguero bucea”, bromea Ricardo. Así puede comprobar *in situ* la evolución de su vino durante estos seis meses que permanece sumergido.

## Vendimia nocturna

En la última vendimia nocturna realizada en las fincas de la bodega La Grieta se alcanzó el cupo de 60 participantes. Un evento abierto al público al que convoca anualmente y que se ha convertido, además, en un encuentro enogastronómico. En el mismo continúa acudiendo añada tras añada un vecino de más de 80 años que, tras acabar la dura jornada de recogida, es el primero en probar el vino que vendimió el año anterior, junto al resto de eventuales jornaleros.

Ricardo Socas comenta esta como una de las grandes satisfacciones de su dedicación a la bodega. Otra es el logro de alcanzar el reconocimiento de los jurados de certámenes internacionales. “Sentarme en la misma mesa de bodegueros que producen millones de litros, con mi pequeña bodega, es una satisfacción”, comenta orgulloso.

Este viticultor y enólogo se animó también a cultivar piña tropical con hasta 6.000 plantas en una finca dotada de tecnología punta con sistema de riego automatizado, tensiómetro para comprobar la humedad y equipo de control de luz solar. Pero unas desafortunadas olas de calor acabaron con toda la producción. A esto se sumó que sufrió un accidente ocular por lo que acabó desmantelando la finca y regaló las plantas. Ahora la finca se dedica en exclusiva al cultivo de viñas de merlot, syrah y cabernet sauvignon, también de forma controlada. “Me estoy volcando, desgraciadamente, en el tinto”, concluye Ricardo.

En la última vendimia nocturna de La Grieta se alcanzó el cupo de 60 participantes. Un evento abierto al público que se ha convertido, además, en un encuentro enogastronómico

## NOTA DE LA REDACCIÓN

En el reportaje del número 113 de mayo de *Diario de Lanzarote*, titulado ‘La Destiladora, patrimonio intangible de los lanzaroteños’ se manifiesta que dicho local era frecuentado por miembros del movimiento independentista MPAIAC, fi-

gurando, por error, el nombre de Manuel Reguilón Fajardo entre ellos. Desde DDL se aclara que Manuel Reguilón nunca ha pertenecido ni simpatizado con el citado movimiento independentista.

INMOBILIARIA REAL ESTATE **OLSEN**  
REAL ESTATE TRADING CONSULTANTS

La mejor selección de villas en el sur de Lanzarote

www.jonwolsen.com  
(+34) 608 722 440

# Lanzarote



& Traditional Cuisine Festival

# WineRun 2019

15 y 16  
Junio  
Uga



12 Km

Carrera / Running  
Caminata / Trekking

23 Km

Carrera / Running





**ANTONIO LORENZO**  
Cronista oficial de Arrecife

## Remolinos

**N**uestra primavera subtropical no suele ser la estación más agradable; particularmente la nuestra la dejamos para el otoño. Recientemente, hemos leído en la prensa y visto de forma gráfica el paso de dos trombas marinas cerca de las costas de Gran Canaria. Hasta hace unos años contemplábamos, casi al final de la primavera, y precursores de la llegada de la estación calurosa, las columnas sinuosas de tierra que, desde Tahíche desfilaban, una tras otra, camino de las costas del sur. Al parecer, por su recorrido e intensidad, llamábamos remolino al fenómeno de escasa potencia que arrastraba tierra mezclada con algún objeto, recorriendo los campos en busca del mar; “mangas” llamaban nuestros marineros a las que veían desarrollarse próximas a las proas de sus barcos. Hoy la televisión nos trae la imagen de los aterradores y destructivos tornados que arrasan determinadas zonas tropicales que, afortunadamente, para nosotros, no se han producido en la nuestra. En mi niñez, mientras esperábamos para entrar a la escuela en la plaza de San Bartolomé, nos asustó un fuerte ruido, y un enorme remolino de varios metros de diámetro, que llevaba en su interior diversos objetos y, entre ellos, un pesado balde de hierro, que bailaba como un trompo.

*Siguiendo la costumbre cristiana de rebautizar lo primitivo con nombres de santos o vírgenes, Ajey cambió su histórica denominación por la de San Bartolomé*

Creo haber contado que, allá por los años 50 del pasado siglo, un domingo por la mañana, cuando salía de mi casa, también otro fuerte estruendo que, en principio confundí con el del paso de un avión, se convirtió en una de esas “mangas” o tromba marina que, más allá del Castillo de San Gabriel, se desplazaba de este a oeste; pasó a lo largo del entonces llamado Muelle Grande, tiró al mar dos casetas de madera de muchos kilos de peso, destinadas a oficinas de aduanas, y rompió las amarras de un barco atracado al final del muelle. Además de los remolinos, las fuertes brisas establecían un verdadero río de “jable” que, partiendo de Famara llegaba a Playa Honda, formaba médanos y enterró al primitivo Ajey, que fue preciso trasladar al resguardo de la montaña Mina. Siguiendo la costumbre cristiana de rebautizar lo primitivo con nombres de santos o vírgenes, Ajey cambió su histórica denominación por la de San Bartolomé sin que, a pesar de los intentos, se haya recuperado. Afortunadamente para nuestra historia, Tinajo no se transformó en San Roque o Yaiza en Nuestra Señora de los Remedios. La desaparición de estos fenómenos, ¿son consecuencia del cambio climático? No sé, de eso no entiendo. Los terrenos cultivados, “flojos” dirían nuestros campesinos, y el que aquellos pueblos, Tahíche, Famara o Playa Honda, solo fueran contadas edificaciones, propiciaron su existencia. Endurecidos los terrenos por el abandono de la agricultura y las escasas edificaciones convertidas en amplias urbanizaciones, quizá se hayan convertido en una barrera que impide su desarrollo.



Foto: Manolo de la Hoz.

## ‘PIEL DE CEBOLLA’: La historia de una madre y de muchas mujeres de la Isla “sin voz”

**La escritora lanzaroteña Nieves Rodríguez ha sido finalista del Premio Alféizar con su primera novela publicada, que cuenta la historia de su madre y su relación con ella**

SAÚL GARCÍA

EN MAYO de 2018, a la madre de Nieves Rodríguez Rivera le anunciaron que le iban a dar cuidados paliativos y Nieves, que escribe, dice, desde que tiene uso de razón, comenzó a recuperar en palabras la memoria de su madre, que también era la suya.

Nieves es profesora de Literatura en el IES El Calero, de Telde, pero nació y se crió en Arrecife, junto a nueve hermanos, a su madre, que era de Tinajo y a un padre pescador. Pocos meses después, en julio, su madre falleció y ella casi había acabado una novela, *Piel de cebolla*, su primera novela publicada, que ha sido finalista del Premio Alféizar 2019, en el que participaban más de 300 obras.

La historia que se relata en la novela es la de Nieves y su madre, es su propia historia, pero también es la de muchas mujeres de ese tiempo y de ese espacio, de la isla de Lanzarote anterior a la llegada del turismo.

“Nunca pensé en que iba a ganar un premio, solo quería explicar por qué mi madre llegó a tener esa vida”, dice. Y así es. Lo que aparece en la novela es tan real como las vidas de muchas mujeres. “Fue -dice Nieves sobre su madre- una mujer frustrada por no haber ido a la escuela”. Nació en Tinajo en 1929, en un tiempo y un lugar en que la

maestra pasaba por allí cada tres meses. Aprendió a leer y escribir por su cuenta, pero aprendió tarde. Se vio casada a los 19 años con un hombre al que no quería. Cuenta Nieves que quería aprender a escribir para responder a las cartas que le escribía y decirle que no le gustaba, pero entonces aún no sabía y la que respondía era su hermana. Así que se casó y tuvo diez hijos aunque “nunca quiso ser madre”. “Esa historia es la de muchas mujeres de su generación”, señala la escritora, “de mujeres pobres que no tenían voz en una época opresora donde no se podía elegir”. A ella le hubiese gustado ser jueza, dice Nieves: “Nunca perdió la capacidad crítica y cuando estaba enferma decía que lo último que quería perder era la lengua”.

Nieves sí pudo elegir. Comenzó a estudiar Periodismo pero lo dejó

**“Esa historia es la de muchas mujeres de su generación”, señala la escritora, “de mujeres pobres que no tenían voz en una época opresora donde no se podía elegir”**

para irse a vivir al extranjero. La relación con su madre empeoró. No entendía su vida ni sus viajes ni su sexualidad, pero al final fue mejorando y hubo “encuentro, reconocimiento y respeto mutuo”. Nieves describe esa situación con una cita de María Teresa León: “Cuando estamos definitivamente seguros de ser nosotros, nos morimos. ¡Qué lección de humildad!”. Explica que algunos de sus hermanos han llorado al leer la novela, otros no la han querido leer aún y otro ha dicho que ha conocido a su madre gracias a la novela.

Dice Nieves que intentó buscar autoras de la isla como referencia pero que no encontró ninguna. También dice que no se trata de una novela histórica y que se muestra otro Lanzarote “que no es el Lanzarote idílico sino el real, con pobreza e incultura”. “Tampoco el de ahora es el que nos cuentan, no es la maravilla que nos cuentan”. El libro habla, además, de los cuidados hacia los mayores “en los que al final “si alguien se escaquea siempre es un hombre”.

Nieves Rodríguez tiene otra novela escrita, inédita, *Tierra quemada*, sobre la vida en la Isla después de las erupciones históricas. Esta, la que acaba de recibir el premio, se puede encontrar en la Librería El Puente y se presentó en la Casa de la Cultura Agustín de la Hoz.



Ayuntamiento  
de Tías



# Agenda

## Resumen junio 2019



### Pavonéate en familia

Todos los domingos de junio a las 11:30 h.  
Plaza El Pavón de Tías. Gratuito.

Domingo 2 - Mago Peludo (Hiran)  
Domingo 9 - Trio Advance Ciro Show (M<sup>a</sup> Celeste)  
Domingo 16 - Show Animago (Anibal Rodriguez)  
Domingo 23 - Actuación Clow BC (M<sup>a</sup> Celeste)  
Domingo 30 - Espectáculo Clown Aéreo (Marta)

JUNIO  
MES



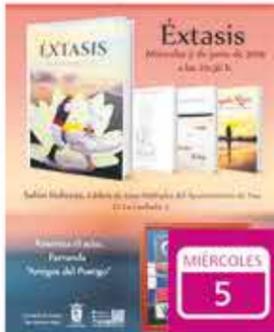
### Exposición "El otro lugar de Lanzarote"

Diego Rueda.

Inauguración, jueves 6 de junio de 2019 - 19:30 h.  
Sala de Arte Ermita San Antonio.  
Permanecerá abierta hasta el 28 de junio de 2019.

Horario de lunes a viernes de 16:00 a 20:00 h. Sábados de 10:00 a 14:00 h.

JUEVES  
6



### Presentación del libro Éxtasis.

Emilio Fernández Batista

Miércoles 5 de junio de 2019 - 20:30 h.  
Salón Indieras, en el Edificio de Usos Múltiples del Ayuntamiento de Tías.  
C/ La Luchada, 2.

Ameniza el acto, la Parranda "Amigos del Postigo"

MÉRCOLES  
5



### XXIII Encuentro de Música Popular El Pavón

Sábado 8 de junio de 2019 - 21:00 h.  
Terrero de Lucha Ulplano Rodríguez Pérez, Tías.  
Entrada gratuita hasta completar aforo.

Con las actuaciones de:  
"Los Granjeros" (Gran Canaria)  
y "El Pavón" (Lanzarote).

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

SABADO  
8

# Fiestas de San Antonio

del 5 al 13 de junio  
Tías 2019




### Encuentro familiar "Tías ayer y hoy"

Domingo 9 de junio de 2019 - 12:30 h.  
Aparcamientos del estadio municipal.

Con las actuaciones de los grupos:  
Última Llave y TreintYtantos.

Gratuito.

DOMINGO  
9



### Actuación del Trío Zapatista.

El Trío Zapatista está formado por Jorge Guerra, Rodrigo Melgar y Ramón Araujo, Residentes en la república friki de La Palma.

Jueves 13 de junio de 2019 - 20:30 h.  
Teatro Municipal de Tías.

Entrada gratuita.

JUEVES  
13

### Fiestas de San Antonio

- Ven del 5 al 13 de junio a Tías y disfruta de nuestras diferentes actividades y eventos que hemos preparado con motivo de las fiestas de San Antonio.

- Actos a destacar:

La presentación del Libro "Éxtasis" a cargo del autor local "Emilio Fernández Batista", el campeonato de Canarias de Baloncesto, Pre-minibasket Masculino y Femenino, para el disfrute de los mas pequeños, espectáculo Infantil con la actuación del Trío Advance y Clown Balto, diviértete en familia con el teatro a cargo del grupo "Lila García" con otra de sus escenificaciones llenas de humor, presente siempre en nuestras fiestas de San Antonio el XXIII Festival de Música Popular El Pavón, baila en nuestra Verbena Popular, amenizada por la Orquesta "Mamboriko" y el Grupo "La Original", encuentro Familiar "Tías ayer y hoy" con las actuaciones de los grupos "Última Llave" y "TreintYtantos", Certamen Gay Diosa España 2019, Torneo Fútbol Base, "XIII Memorial Francisco Bermúdez", entre otros...

- Consulta el programa completo en nuestra web.



### Red de Senderos Circulares Municipio de Tías 2019

Domingo 23 de junio de 2019.

Recorrido: Montaña Negra - 9:00 h.  
Dificultad: Baja: 8 km.

Plazas Limitadas a 40 personas.  
Inscripciones en la Concejalía de Turismo, Tlf.: 928 51 18 81.  
e-mail: turismo@ayuntamientodetias.es

DOMINGO  
23

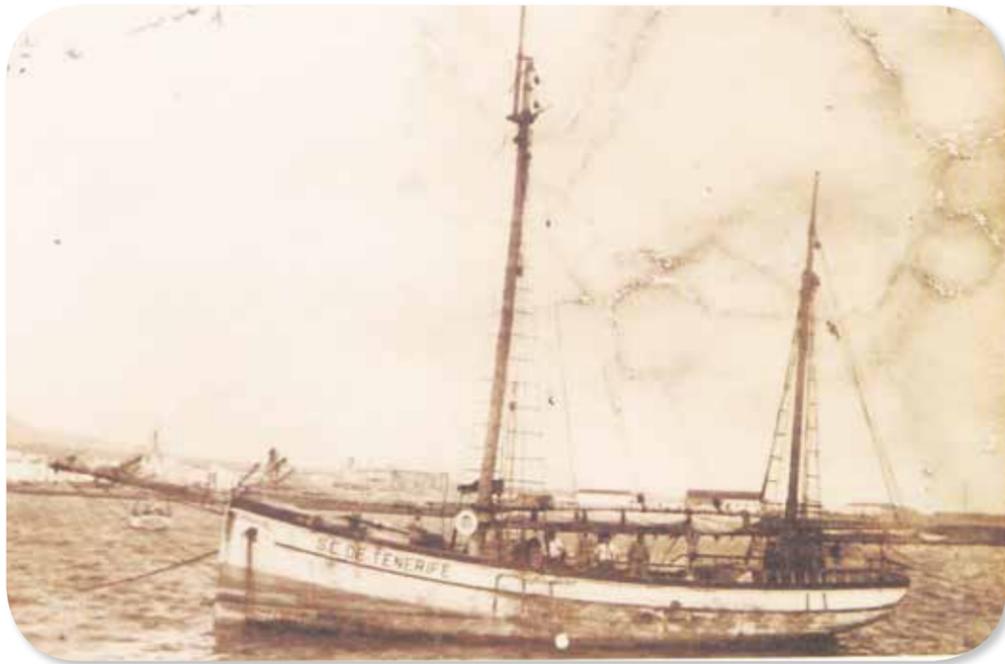


### Asadero de San Juan.

Domingo 23 de junio de 2019 - 20:30 h.  
C/ Bajamar, Puerto del Carmen.

Baile con las parrandas:  
Pal' Porrón y Son del Norte.

DOMINGO  
23



Balandra Añaza. Foto de la Asociación Social y Cultural por la Memoria Histórica Pesquera de Lanzarote "Ángel Díaz". Cortesía de Juan Pablo Díaz González.



# “Hemos estado de espaldas al patrimonio marítimo en todas las islas”

**Daniel Rodríguez Zaragoza, que acaba de ser galardonado por su contribución a la vela latina, difunde a través de su blog episodios de la historia marítima del Archipiélago**

SAÚL GARCÍA

La última entrada del blog de Daniel Rodríguez Zaragoza ([apuntesjdrz.blogspot.com](http://apuntesjdrz.blogspot.com)) se titula *Las balandras canarias 1889-1905 (I)*. Se trata de una página de apuntes de la historia marítima de Canarias. “Mi blog es mi memoria –dice Daniel- lo hago desde hace 10 o 12 años porque me gusta”, asegura este funcionario de Capitanía Marítima en excedencia que, además, es ingeniero naval y consultor. Señala que a pesar de que la historia marítima en Canarias se ha dejado olvidada en un rincón, “hay un movimiento creciente de personas interesadas en esta historia” y considera que si todas estas historias no se cuentan ya, se van a perder porque, poco a poco, “vanos a perder toda una generación”, una de las últimas de canarios que vivieron del mar y de la pesca, y con ellos se irá su memoria.

“Hemos estado de espaldas al patrimonio marítimo en todas las islas”, señala. De hecho, a pesar de que hay más proyectos, y algunos son proyectos desde hace años, en el Archipiélago solo hay un museo dedicado al mar, el Museo naval de La Palma, que tiene “una colección de planos que no tiene parangón a nivel mundial y se conoce poco”. A ese se le podría sumar el Museo de la pesca artesanal que está en el Faro del Tostón, en El Cotillo (Fuerteventura) y quizá el Museo naval militar en el arsenal de Las Palmas. Señala Daniel que en esa isla no se ha sabido ver el valor “y se ha tirado todo”. Sobre Lanzarote destaca la labor de la Asociación social y cultural por la memoria pesquera de Lanzarote Ángel Díaz Delgado, cuyos fondos podrían nutrir el futuro museo del mar del que se habla desde hace tiempo. Dice que hay dos libros que son clave para la historia marítima, uno en cada provincia: *El rabo*

**El Alquimista**  
Comercio Justo & Comercio Responsable

[www.herbolarioalquimista.com](http://www.herbolarioalquimista.com) | Alquimista Comercio Justo & Herbolario Alquimista

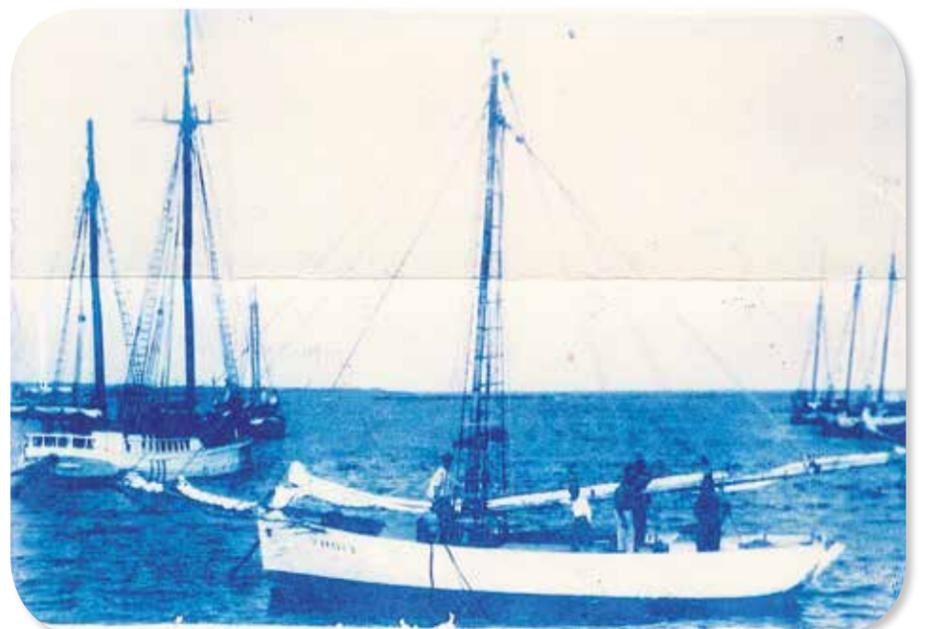
**HERBOLARIO SUPERMERCADO BIOLÓGICO**

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

CONSULTE LAS OFERTAS EN NUESTRA TIENDA ON-LINE

C/ Góngora nº 56, bajo - Arrecife - Tel.: 928 80 17 16 | REPARTO A DOMICILIO  
Lunes-Viernes: 9.00-14.00/16.00-20.00 h. - Sábados: 9.00-14.00 h.

**CENTRO DE TERAPIAS | 646 406 478:** Medicina Integrativa - Homeopatía - Naturopatía  
Acupuntura - Masajes - Osteopatía - Nutrición - Kinesiología - Liberación emocional - Técnicas holísticas



El cachucho Aldeano. Foto de la Asociación Social y Cultural por la Memoria Histórica Pesquera de Lanzarote "Ángel Díaz". Cortesía de Ángel Díaz (DEP).



Daniel Rodríguez Zaragoza. Foto: Manolo de la Hoz.

del ciclón, de Félix Hormiga y *Cosas viejas del mar*, de Armando Yanes.

Rodríguez Zaragoza acaba de recibir un premio otorgado por la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias que reconoce la labor de "las personas que mantienen y difunden la identidad de las Islas". Son los premios de deportes autóctonos y juegos tradicionales del Día de Canarias y se lo han concedido en la categoría de vela latina canaria de botes "como destacado practicante en calidad de tripulante y patrón y por su labor de investigación y estudio de la modalidad reflejada en su obra *Los botes y su campo de regatas, una aproximación técnica* y como autor del Reglamento técnico de la Federación Canaria de Vela Latina".

Dice que el primer barco de vela latina de Lanzarote fue el Isla de la Graciosa, de la familia Toledo, fabricado por Simón Morales, un luthier de Tegui que hizo ocho barcos en Famara, pero

que el que sabe de verdad la historia de la vela latina en Lanzarote es Santiago González. La diferencia con la historia de Gran Canaria es que allí tiene un origen portuario mientras que en Arrecife nace por las fiestas de San Ginés, cuando los pescadores estaban de vacaciones. En Las Palmas nació en San Telmo en 1880, cuando no existía el puerto de la Luz, pero después se ha mantenido en ese lugar una regata de botes que se hace siempre en el mismo campo de regatas y que se hizo muy popular, entre otras cosas, por las apuestas, que también se hacían en Lanzarote.

Señala que en la vela latina se mantiene la esencia y que en Lanzarote hay un auge de los barcos pequeños, que son más baratos, ya que los grandes dependen más del apoyo institucional, pero que, de todas formas, siguen faltando carpinteros de ribera locales. La de Canarias, afirma, fue la última flota pesquera a vela de Europa y muchos de los



Típica gemela de Arrecife. Foto de la Asociación Social y Cultural por la Memoria Histórica Pesquera de Lanzarote "Ángel Díaz". Cortesía de Ángel Díaz (DEP).

En el Archipiélago solo hay un museo dedicado al mar, el Museo naval de La Palma, que tiene "una colección de planos que no tiene parangón a nivel mundial y se conoce poco". A ese se le podría sumar el Museo de la pesca artesanal que está en el Faro del Tostón, en El Cotillo (Fuerteventura)

últimos barcos eran de Lanzarote. "Casi todos acabaron en la Charca de Nuadibú", dice. "En Gran Canaria no queda ni un barco tradicional pero en el Charco de San Ginés aún se puede ver alguno", señala. En Playa Blanca está el Ora et labo-

ra, de Ramón Martín Umpiérrez, que falleció recientemente, y quedan tres joyas: el pailebote Bella Lucía, El Aldeano, un balandro cuyo casco está en Las Palmas de Gran Canaria, y La Rosa, fabricado en 1921 y que está actualmente en Malta.



Construcción naval en La Graciosa. Foto: Daniel Rodríguez Zaragoza.

EDIFICIO ABUBILLA

# Dese prisa. Estos pisos vuelan.

todo desde **145.000€**  
VIVIENDA CON GARAJE Y TRASTERO

Luminosas viviendas de dos dormitorios con **garaje privado** y trastero.

Invierta en **Arrecife** a un precio excepcional en un fabuloso piso con garaje propio y trastero desde solo **145.000€**. Una oportunidad irrepetible que no debe dejar escapar.

Solo 8 viviendas, todas exteriores • Garajes individuales con salida directa a la calle • Trasteros • Solanas • Cocinas amuebladas y electrodomésticos instalados • Armarios empotrados • Placas solares individuales • Ascensor

ABUBILLA  
Calle Blas Cabrera Topham esquina Góngora  
35500 Arrecife, Lanzarote

INFORMACIÓN Y VENTA  
**Pleamar Property**  
**928 815 500**  
www.pleamarproperty.com

# Las criaturas hiperrealistas

## DEL TALLER DE JORGE MARTEL

Sus manos moldearon los delfines del Museo de los Cetáceos de Lanzarote, la ola del pub Tsunami, el esqueleto de la película *La piel fría*, el mobiliario de *Salir del ropero*. Jorge Martel trabaja desde Güime para producciones de cine, divulgadores científicos y empresas. Tú lo sueñas y él lo fabrica.

M.J. TABAR

**JORGE MARTEL** tiene un don. Lo dicen algunos de sus clientes. “Nací en Las Palmas, estoy inscrito en Tenerife y he vivido en Madrid y Berlín”, explica riendo cuando se le pregunta por su ubicación planetaria, enraizada desde hace años en Lanzarote.

La vena creativa le palpita en la sien desde pequeño. Su inquietud por crear universos propios la sufrieron las muñecas de su hermana, que siempre acababan convertidas en cívborgs con sus ojos de quitapón.

Aprendió ebanistería en la Escuela de Arte Pancho Lasso, luego hizo un curso de vaciado y modelado, el primero de muchos en su permanente estado de reciclaje, aprendió técnicas de cerámica canaria y a trabajar la piedra con Paco Curbelo, hizo



Foto: Manolo de la Hoz.

cursos para saber usar el torno, controlar la pintura mural y el escapatismo. No ha dejado de formarse desde que empezó a moldear cabezas de punkis en los años 80. “Siempre he vivido de esto, a veces he malvivido, soy un prostituto del arte”, ríe.

Su control de distintas disciplinas y su meticulosidad le han

capacitado para crear esculturas hiperrealistas por encargo de centros como el Museo Elder de la Ciencia y la Tecnología, el desaparecido Museo de los Cetáceos de Lanzarote o el Museo de la Ballena de Madeira.

Su trabajo empieza siempre con una exhaustiva investigación. En el caso de las réplicas

de animales, “parto de una biometría, donde vienen todas las medidas anatómicas”, explica. Luego vienen las horas de documentación. Tantas, que se ha especializado en recreaciones de fauna marina. En el edificio de Canal Gestión, en Las Caletas, ha creado un fondo marino de 100 metros cuadrados con especies del infralitoral canario: morenas, pulpos, viejas, erizos y un cardumen de seiscientos sardinas, a las que tuvo que quitar la rebaba correspondiente, una por una.

Jorge hace trabajos por encargo (murales para restaurantes, trofeos para competiciones deportivas, decoración para todo tipo de empresas...), ayuda a varios escultores y, cuando tiene tiempo y ganas, se dedica a desarrollar una obra personal en la que siempre juega con la biomecánica y la fantasía. “Me encantan los FX, los efectos visuales y el art nouveau”, dice bajo una luna inspirada en la de George Méliès.

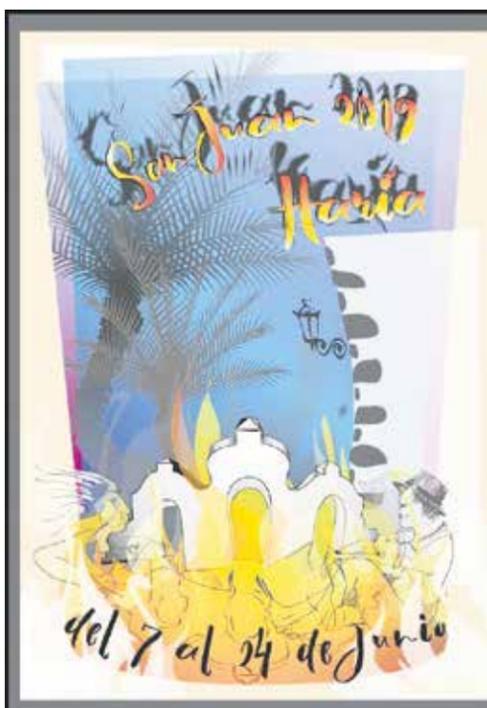
Su taller está en el camino viejo de Güime, a la vuelta de una senda de tierra. Hoy tiene en el suelo una Luna predestinada a ser la lámpara de un nuevo local de decoración skater-surfista en Caleta de Famara. Empezó

a diseñar el satélite terrestre siguiendo a rajatabla mapas de la superficie lunar, pero los cráteres reales se extienden de forma irregular y no quedan vistosos, así que moldeó una nueva Luna “tipo cómic”. Llevará en sus tripas luces RGB de colores.

Plastilina, fibra de vidrio, mapas topográficos... Su taller es un ordenado espacio de materiales y herramientas, que ha utilizado en ocasiones para hacer escenografías como la del Carnaval de Miedo de Arrecife: un montaje de 2016 con dos columnas de ojos salidos de sus cuencas, un infiernillo flamígero y dos hermosas calaveras.

### La ballena de ‘La piel fría’

Uno de sus trabajos preferidos es el que desarrolla para las producciones cinematográficas que se ruedan en Lanzarote. La primera fue *La piel fría*, la adaptación cinematográfica del best seller de ciencia ficción que escribió Albert Sánchez Piñol. Buscaban alguien que hiciese un esqueleto de ballena azul. “¿Seguro? Ojo, que mide 27 metros”, advirtió Jorge. Al final se quedó en catorce, “un ejemplar juvenil” que sí cabía en el taller y era desmontable.



**FIESTAS PATRONALES  
DE SAN JUAN BAUTISTA  
HARÍA - 2019**

Torneos - Música - Deporte  
Actividades para niños, adultos y  
mayores - Baile y Verbenas

**DOMINGO 23 DE JUNIO**  
Quema de Facundo y Danza del Fuego  
Fuegos artificiales y verbena

¡Te esperamos!

CONSULTE EL PROGRAMA COMPLETO  
[www.ayuntamientodeharia.com](http://www.ayuntamientodeharia.com)




del 7 al 24 de Junio

Jorge Martel se incorporó al departamento de arte de la película *Salir del ropero*, escrita por el guionista canario Elio Quiroga y protagonizada por Ingrid García-Johnson, Verónica Forqué y Rosa María Sardá. Hizo un cartel, diseñó y construyó una chimenea, tapó una puerta que no cuadraba bien en una escena, envejeció muebles, construyó tres versiones de una barra... “Hay que ser muy resolutivo, controlar muchas técnicas y tener siempre un plan B”, explica.

“Me encanta el trabajo para cine”, dice Jorge, que desarrolló un trabajo miguelangelesco junto a un equipo todoterreno de artesanos y artistas lanzaroteños: Naomi Cullen, regidora y una artista de la pintura decorativa, el carpintero David Tejerina (batería de Kardomillo) y la escenógrafa y artista Teresa Díe, que ha trabajado en largometrajes tan importantes como *Canibal*. Son un equipo en el que “todo el mundo hace de todo”, dice Jorge. “Cuando sale una producción, ni familia, ni cumpleaños, ni vida: son dos o tres meses de total disponibilidad y también de mucha adrenalina”. Los resultados de su trabajo en equipo son tan buenos que mucha gente “no se cree que los hagamos aquí”.

Uno de los proyectos que más ilusionan a Jorge Martel es la creación de una línea de maque-



El esqueleto que se usó en la película 'La piel fría'. Foto: Amaia Arnal Carrere.

tas hiperrealistas de animales marinos junto a la bióloga Marina Tejedor, de la Sociedad para el Estudio de los Cetáceos en el Archipiélago Canario (Secac), que investiga los varamientos de estos animales en las costas de Lanzarote y Fuerteventura. “Es un proyecto de divulgación de alta calidad, que combina lo artístico y lo científico, el arte y la concienciación”, explica. El proyecto se llamará Arferit (“ballena” en la lengua inuit) y estará en las antípodas de los souvenirs hechos sin rigor y con mano de obra de bajo coste. Las piezas se harán a escala y reproducirán animales reales, víctimas de va-



Foto: Rubén Acosta.

ramientos reales que sucedieron abrir longitudinalmente para ver su interior. Una pequeña

“Artifarit es un proyecto de divulgación que combina lo artístico y lo científico. Vamos a hacer una línea de maquetas de animales marinos víctimas de varamientos reales”

ficha explicará su anatomía, su hábitat, su dieta y las causas de su muerte.

Jorge suele trabajar con la radio puesta. Cualquier cosa por la mañana y *El Sótano* de Radio3 por la tarde (se nota que toca la batería y que le gusta el rock and roll). Sus conocimientos abarcan desde el diseño industrial hasta la escultura, así que ha colocado una máxima en su taller para que puedan apreciarla los clientes que le visitan y tengan la ocurrencia de pedirle un descuento a cambio de promocionar su taller: “No quiero tu publicidad. Mi trabajo ya lo es. Nada es fácil”.

# X CAMPAMENTO URBANO

## Arte en Movimiento 2019



**MÚSICA - TEATRO**

**DANZA - PINTURA**

**MODELADO - JUEGOS**

**FIESTAS DE AGUA**

**ESCUELA DE MÚSICA TOÑÍN CORUJO**  
C/ Figueroa, 20 - Arrecife - Tel.: 928 81 70 69

**DEL 25 DE JUNIO AL 2 DE AGOSTO**  
Por días, semanas o meses



Foto: Manolo de la Hoz.

## ILDEFONSO AGUILAR, ARTISTA

# “La cultura en Lanzarote está devaluada y su precariedad es absoluta”

**Ildefonso Aguilar no se entendería sin Lanzarote y Lanzarote perdería parte de su alma de arena y luz sin las pinturas matéricas de Ildefonso Aguilar. Pero en ‘Entre islas’, la última producción del artista, se suma un tercero en concordia, Islandia, que aporta la frialdad y la pureza del hielo y el agua. En esta entrevista, Aguilar habla además de unas elecciones sin mención a la cultura y del Festival de Música Visual, que lejos de consolidarse como los grandes, se mantiene en una incertidumbre agotadora.**

**-‘Entre islas’, la muestra recién inaugurada en El Almacén, incorpora la atmósfera de Islandia a su obra. ¿En qué se traduce ese nuevo elemento de inspiración? ¿Cómo impacta sobre la evolución de su creación?**

-Islandia siempre fue un destino que pensé que me atraería por sus vinculaciones conceptuales con Lanzarote, su estética, su geología, su atmósfera... En 2001, cuando viajé allí por primera vez, me quedé impactado e identificado y, desde entonces, la influencia de sus paisajes o mi interpretación de ellos ha estado muy presente. Ahora, cuando

trabajo, la fusión es tal que no soy capaz de distinguir las referencias de una isla y de otra. Utilizo la misma técnica pero la cromática ha marcado diferencias claras por los cambios en la luz, que en Islandia tiene la frialdad y la pureza del hielo y el agua.

**-La exposición combina la pintura y la fotografía con la creación audiovisual. ¿Se siente obligado a la diversidad de formatos por los nuevos gustos del público o le ofrece una mayor legibilidad a su propuesta artística?**

-Todo obedece a criterios de expresión artística, de relato. Llevo utilizando la combinación de

imagen y sonido desde 1968, por lo que incluso puede considerarse un pionero en este campo. En aquel tiempo, sumar ambos lenguajes era propio, exclusivamente, del cine. Yo compongo música adaptada a las atmósferas y ambos elementos unidos cuentan una historia, el paisaje de Lanzarote, la génesis de la Isla, su metamorfosis. Con respecto al cine hay más sutileza, más poética, más abstracción y dramatismo. La mezcla de formatos -pintura, música, producciones audiovisuales- es, definitivamente, una constante en mi obra.

**Restaurante El Amanecer**  
Calle La Garita, 46 - Arrieta



**CERRADO POR VACACIONES**  
VOLVEMOS EL 15 DE JULIO  
CON UN HORARIO MÁS AMPLIO  
Y MEJORAS EN LAS INSTALACIONES



-Lo cual desarrolla a quien critica que lleva haciendo la misma obra toda la vida...

-(Risas) Para quien sigue la obra de un artista no es fácil detectar los cambios. Y esto ocurre especialmente cuando, como en mi caso, el creador encuentra pronto el camino para expresar lo que desea, la técnica adecuada... un recorrido que para otros puede ser muy largo. Yo he sido muy coherente en mi forma de hablar de la Isla y de su paisaje. Empecé con óleo y acrílico pero abandoné la pintura enseguida para apostar por la fotografía, que fue el primer paso hacia la plástica matérica gracias al trabajo de collages con distintos materiales, entre los que incluía la arena. Y ya de ahí hasta la fecha me he centrado en la pintura con arena, a veces con la inserción de láminas de basalto, con variaciones cromáticas o con los novedosos horizontes radicales que pueden verse en esta exposición. Para mí han significado una evolución evidente.

-Su producción audiovisual sí se ha favorecido claramente del progreso tecnológico...

-Debo decir que los primeros avances fueron fruto de mi propia investigación. Me resultaban intolerables los cambios bruscos entre las imágenes a que obligaban los proyectores de entonces. Las transiciones fundidas y suaves eran imposibles. Y creé un aparato para controlar eso, a través de unos potenciómetros con los que manejaba el voltaje de la lámpara del proyector, que apagaba y encendía manualmente. Al final del recorrido, cuando estaba ya a cero voltios, integré un interruptor que me preparaba la siguiente imagen. Fue un cambio radical. De todas formas, no he entrado en el espectáculo visual y sigo siendo muy austero en las tecnologías que aplico.

-El Cabildo ha incorporado su exposición en la programación del Centenario de César Manrique. ¿De qué manera se vinculan sus figuras o sus obras?

-‘Entre islas’ se planteó como una iniciativa personal. Hacía tiempo que no exponía en El Almacén y las fechas coincidieron, de manera que quedó incluida en el programa. Pero sí recibí el encargo de realizar un audiovisual para el Centenario, que estoy haciendo con muchísimo gusto y para el que creo que tengo conocimientos suficientes sobre César y sobre su obra. Será un trabajo novedoso, con un punto de vista minimalista, reducido a fragmentos. Creo que la verdadera genialidad de Manrique está en el cuidado del pequeño detalle, en la incorporación a sus intervenciones espaciales de elementos absolutamente propios, que expresan con mucha

“Llevo utilizando la combinación de imagen y sonido desde el año 1968, por lo que incluso podría considerarse un pionero en este campo”

rotundidad su sensibilidad. Se proyectará en El Almacén en dos sesiones en junio y julio con la banda sonora de Miguel Jaubert y Samuel Aguilar interpretada en directo.

-¿Qué opina sobre la polémica en torno a la celebración de los cien años de César?

-Más que una opinión, siento tristeza de que no se alcanzara un acuerdo para una comisión conjunta en la que colaboraran Cabildo y Fundación. La polémica no favorece a nadie y el resultado hubiera sido más rico para todos.

-Acabamos de superar la clásica efervescencia de promesas electorales pero poco se ha escuchado sobre políticas culturales, salvo quizá en lo referido a infraestructuras. ¿Qué incorporaría como urgente para el próximo mandato?

-Siempre ocurre lo mismo: la cultura es un área devaluada por las instituciones. No hay una apuesta clara por la continuidad de los proyectos. Con el Teatro Insular hemos avanzado algo,

con una programación estable y de indudable calidad. Pero en general no se contempla la cultura como una actividad educativa transversal sino como propuesta de ocio. Y, desgraciadamente, tampoco se observa interés de la ciudadanía por una mayor atención a este campo de la gestión pública. Hasta que no incorporem el consumo de cultura dentro de nuestros hábitos no habrá avance en este sentido. Recuerdo que cuando el Festival de Música Visual, tras un recorrido de éxitos, se dejó a un lado por falta de apoyo político y entre acusaciones de despilfarro, no hubo reacción por parte de nadie, ni de los medios ni del público. Y respecto a las infraestructuras, es una pena que no lleguen a Lanzarote las grandes producciones artísticas de fundaciones, empresas culturales o del Ministerio por falta de espacios adecuados. La precariedad es absoluta.

-¿Puede adelantar alguna información sobre el Festival de Música

Visual, que cumplirá su XVI edición en octubre?

-La programación está diseñada y el cartel previsto, pero a cinco o seis meses, no hay presupuesto consignado. Estamos en el mismo punto de partida de siempre, sin un equipo estable que se responsabilice de su seguimiento y con la aportación del Gobierno de Canarias en el aire. Y a estas alturas, los músicos, que de entrada están siempre interesados en participar por el prestigio del encuentro y las peculiaridades de nuestros escenarios, van cerrando sus agendas. Es un evento único en el mundo pero es necesario organizarlo con tiempo y promocionarlo con un margen lógico. El Festival de Música Visual de Lanzarote, que debo señalar que se recuperó gracias a Pedro San Ginés y a Óscar Pérez, debería quedar fuera de la discusión política, si es que estamos convencidos de su interés. Esta incertidumbre es agotadora.

“Recuerdo que el Festival de Música Visual, tras un recorrido de éxitos, se dejó a un lado por falta de apoyo político y entre acusaciones de despilfarro y no hubo reacción por parte de nadie”

## ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

### PROYECCIÓN DE AUDIOVISUALES

**Sábado, 6 de julio a las 12:00 horas en la sala Buñuel:**  
Presentación del Catálogo ‘Entre islas’ de Ildefonso Aguilar con Nilo Palenzuela y proyección del audiovisual ‘Manrique, visión minimalista de su obra espacial en Lanzarote’, con música compuesta e interpretada por Major Tom Project (Samuel Aguilar y Miguel Jaubert).  
**Martes, 9 de julio a las 20:00 horas en la sala Buñuel:**  
Encuentro de Ildefonso Aguilar con Arminda Arteta, Zebensuí Rodríguez y Pepe Betancort y proyección de audiovisuales ‘Nadie ha estado jamás, de noche, en las Salinas del Janubio’ (2018) e ‘Invierno’ (2019).

### VISITAS GUIADAS

Visitas guiadas a ‘Entre islas’ con Estefanía Camejo:  
**Martes 18 de junio y 9 de julio, a las 18:00 h.**  
**Sábado 6 de julio, a las 10:00 h.**  
La exposición ‘Entre islas’, de entrada gratuita, podrá visitarse hasta el 13 de julio de lunes a viernes, de 10:00 a 21:00 horas, y los sábados, de 10:00 a 14:00 horas.

**SÁBADO, 1 DE JUNIO**  
21:00 horas: Noche Parrandera en la plaza.

**DOMINGO, 2 DE JUNIO**  
11:00 horas: Pasacalle con la Charanga Los Gruñones y la Batucada Guaychara de Ajei.  
12:00 horas: Fiesta de la espuma.  
13:30 horas: Verbena de día con Treintytantos y Dj Fonfi.

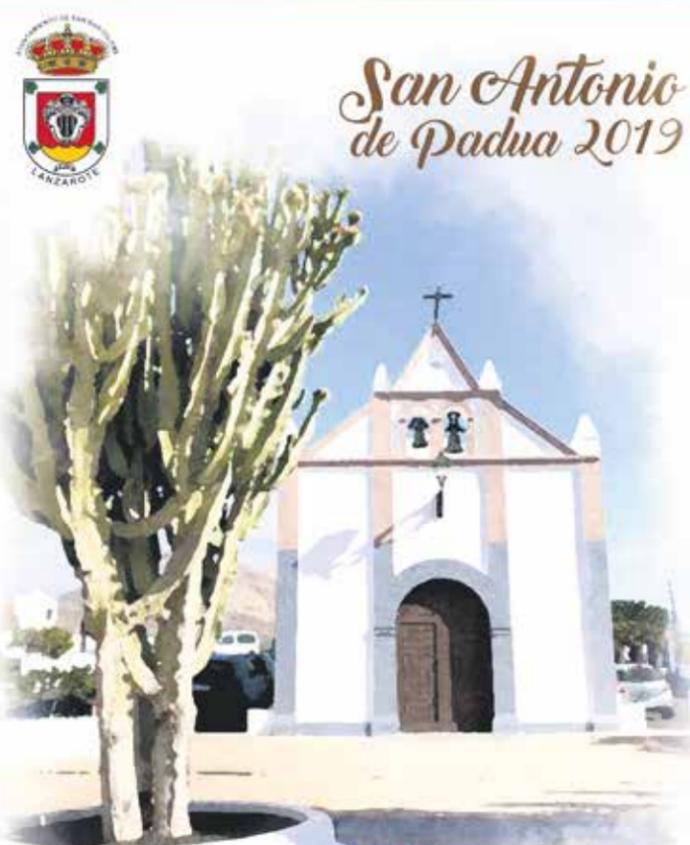
**LUNES, 3 DE JUNIO**  
20:00 horas: Torneo de Bola Femenina.  
21:00 horas: Torneo de Ronda Mixta.  
Inscripción hasta media hora antes.

**MARTES, 4 DE JUNIO**  
17:00 horas: Taller de elaboración de caretas a cargo de Reme y Maria.  
19:00 horas: Búsqueda del Tesoro a cargo de Ludieduca.  
20:30 horas: Teatro a cargo del grupo de Teatro de Mächer con la obra “La Afición”.

**MIÉRCOLES, 5 DE JUNIO**  
18:00 horas: Bingo Sorpresa.  
21:00 horas: Torneo de Envite 2x2.

**JUEVES, 6 DE JUNIO**  
17:30 horas: Taller de ajedrez a cargo de José Miguel González.  
19:00 horas: Concurso de Postres, Tortillas y Licores.

**VIERNES, 7 DE JUNIO**  
17:00 horas: Taller “Crea tus pompas de jabón y tus malabares” a cargo de Experimenta Lanzarote.  
21:00 horas: Playback Infantil con palomitas.



*San Antonio de Padua 2019*

*Fiestas de Güime*  
Del 1 al 13 de junio de 2019

**SÁBADO, 8 DE JUNIO**  
21:00 horas: Playback Adultos. A continuación, asalto con Dúo Atlantis Swing.

**DOMINGO, 9 DE JUNIO**  
11:30 horas: Carrera Familiar Solidaria. Inscripción media hora antes entregando productos no perecederos. Trae tu disfraz.  
13:00 horas: Almuerzo de vecinos con las Parrandas Pal Porrón y El Golpito. Hinchables y Gymkana de adultos.

**LUNES, 10 DE JUNIO**  
18:00 horas: Gymkana infantil.  
21:00 horas: Espectáculo Ashesi a cargo de Gabriel García acompañado de Domingo “El Colorao” y Fabiola Socas en la plaza.

**MARTES, 11 DE JUNIO**  
18:30 horas: Teatro infantil a cargo del Centro Waldorf Lanzarote.

**MIÉRCOLES, 12 DE JUNIO**  
17:00 horas: Hinchables en la cancha.  
18:00 horas: Dinamización infantil a cargo de Ludieduca.

**JUEVES, 13 DE JUNIO**  
19:00 horas: Santa Misa y Procesión. Preside el párroco Don Rafael Tejera Parrilla. Recorrido con la imagen de San Antonio de Padua por las calles del pueblo, acompañada por la Banda Municipal.  
21:00 horas: Teatro “El Legado de Frankenstein” a cargo de Teatrerros y Comediantes. Al finalizar quema de fuegos artificiales.

# Las MÁSCARAS de Lorenzo Morín

El único artesano dedicado en exclusiva a realizar máscaras de cuero en la Isla recuerda los orígenes de su trabajo cuando “sí se podía vivir de la artesanía”

MARÍA JOSÉ LAHORA

Lorenzo Morín lleva 25 años dedicado a la artesanía del cuero aunque, como otros muchos artesanos, en estos tiempos que corren, sólo como afición. Recuerda que sí hubo un momento en su vida que, junto a su mujer María Jesús De Páiz, se dedicaba de lleno a la elaboración de sus conocidas máscaras, convirtiéndose en el único que, actualmente, las realiza en la Isla. “Incluso en Canarias, creo que solo estoy yo”, puntualiza.

En esa época, el matrimonio trabajaba de lunes a sábado confeccionando sus obras artesanales que el domingo presentaban a los visitantes del mercadillo de La Villa. Por aquel entonces, la artesanía lanzaroteña tenía mucha salida y “se vendía”, comenta. También contaban con la posibilidad de exponer sus trabajos en una tienda específica en el Monumento al Campesino y el mercado aún no estaba plagado de imitaciones ni de artículos made in China que han venido plagiando el trabajo de los artesanos lanzaroteños. Recuerda con nostalgia que los diseños de su propio hermano, artesano de la arena, “fueron copiados de manera literal” por los nuevos negocios que han crecido al amparo de la producción industrializada. Ahora sólo participa en las tres grandes ferias, la



Foto: Manolo de la Hoz.

Lorenzo Morín ha habilitado una sala en su actual residencia de San Bartolomé para mostrar sus creaciones.

insular de Mancha Blanca, la de la vecina Fuerteventura y la regional, siempre y cuando consiga la puntuación requerida.

Sus máscaras de cuero han dado nombre incluso a alguna de las tiendas a las que

surte, como La Fuentita de Corralejo y que se la conoce como la ‘tienda de las máscaras’. El oficio lo aprendió de unos artesanos franceses en la época en la que trabajaba en Puerto Calero como operario y que el mar trajo a su vida. “Estuvimos muchos años dedicándonos únicamente a esto, pero el mercado empezó a bajar. Ahora lo tenemos como un extra”.

En su primera época, el cuero lo compraban a Félix el zapatero en Arrecife. Ahora se surte del mercado de la Península. Usa piel de oveja tratada que, tras humedecer, posa sobre los rostros moldeados para darle forma. Después de secar la pieza le confiere el color deseado, adorna y abrillanta. Sus máscaras decoran paredes o visten bustos al estilo del carnaval veneciano. Dispone de varios tamaños e incluso dobles. Hay clientes que le solicitan sus propias decoraciones y tonos e, incluso, ha pensado en personalizarlas, confiriéndoles personalidad a los rostros, pero el laborioso trabajo de obtener un molde de rostro humano le mantiene reticente aunque no lo descarta para una obra familiar. En cuanto a las de diseño más carnalero, recuerda que no están pensadas “para darles mucho trote” aunque sí las ha prestado en desfiles de moda, como la pasarela que se organiza en la Feria de Los Dolores de Mancha Blanca.

Ahora, ha comenzado a trabajar también con cepas de viña que convierte en base de sus máscaras o en lámparas muy naturales. “Hay que tratarlas para que no se piquen y ponerles un barniz”. En su taller muestra además orgulloso una máscara doble que elaboró hace 25 años. “El cuero es para toda la vida”, señala.

También cuenta en su eventual taller de San Bartolomé con un cuadro en relieve del paisaje lanzaroteño silueteado en cuero e inspirado en una obra de madera. A lo largo de su carrera como artesano, ha realizado otras obras de marroquinería y calzado en piel.



Lorenzo proviene de una familia de artesanos. “Tengo hermanos que trabajan la artesanía con arena. A mi madre también le gustan mucho las manualidades”, explica. Sobre las nuevas generaciones, señala orgulloso que uno de sus hijos de 15 años ha mostrado interés por este oficio. Lorenzo es hijo de Marcial Morín, un ejemplo de emprendedor lanzaroteño. “Hasta el final siguió empeñado en volver a montar una churrería”, recuerda con cariño el artesano sobre su progenitor en relación a la famosa máquina de churros que permanece en su poder y que dio origen al negocio en La Recova y, más tarde, en Playa Honda de la familia Morín.

En estos 25 años, la evolución de su trabajo ha sido considerable. Al comparar las piezas elaboradas en su primera época con las actuales, asegura que están “mejor elaboradas”. El precio de sus piezas puede ir desde los 9 euros de las más pequeñas a los 35 las máscaras simples. Ahora espera recuperar la página de venta online donde los clientes pueden solicitar máscaras a su gusto. También aprovecha los retales de cuero para realizar llaveros o fundas para tijeras, como las que realiza su madre costurera.

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



quePERRO!!

CLÍNICA VETERINARIA

TINAJO: Plaza San Roque, 3 - Tel.: 655 865 108  
 TÍAS: Libertad, 59 - Tel.: 928 83 31 89 - 654 019 644  
 ARRECIFE: Doctor Juan Negrín, 34 - Tel.: 928 81 17 43 - 609 035 954

Peluquería  
canina y felina  
Alimentación,  
juguetería y  
complementos.





ARRECIFE: Doctor Juan Negrín, 25 - Tel.: 928 07 18 90 - 658 82 13 59



# 100 k GRACIAS

ESCENARIO MANRIQUE

**100** MANRIQUE  
LANZAROTE 1919 · 2019

[manrique100.org](http://manrique100.org)



Cabildo de  
Lanzarote



Gobierno  
de Canarias

## JOSÉ GARCÍA, 'PILLIMPO'

# EL SOÑADOR que construyó OTRO MUNDO EN SU JARDÍN

Sus criaturas de yeso saludan con la mano alzada a los viajeros, errantes o no, que se paran hipnotizados a contemplar el jardín más fotografiado de la Villa de Teguise. Desde el 11 de mayo el mundo de Mara-Mao no tiene quien lo habite: murió Pepe, 'Pillimpo', el 'outsider' del art brut lanzaroteño.

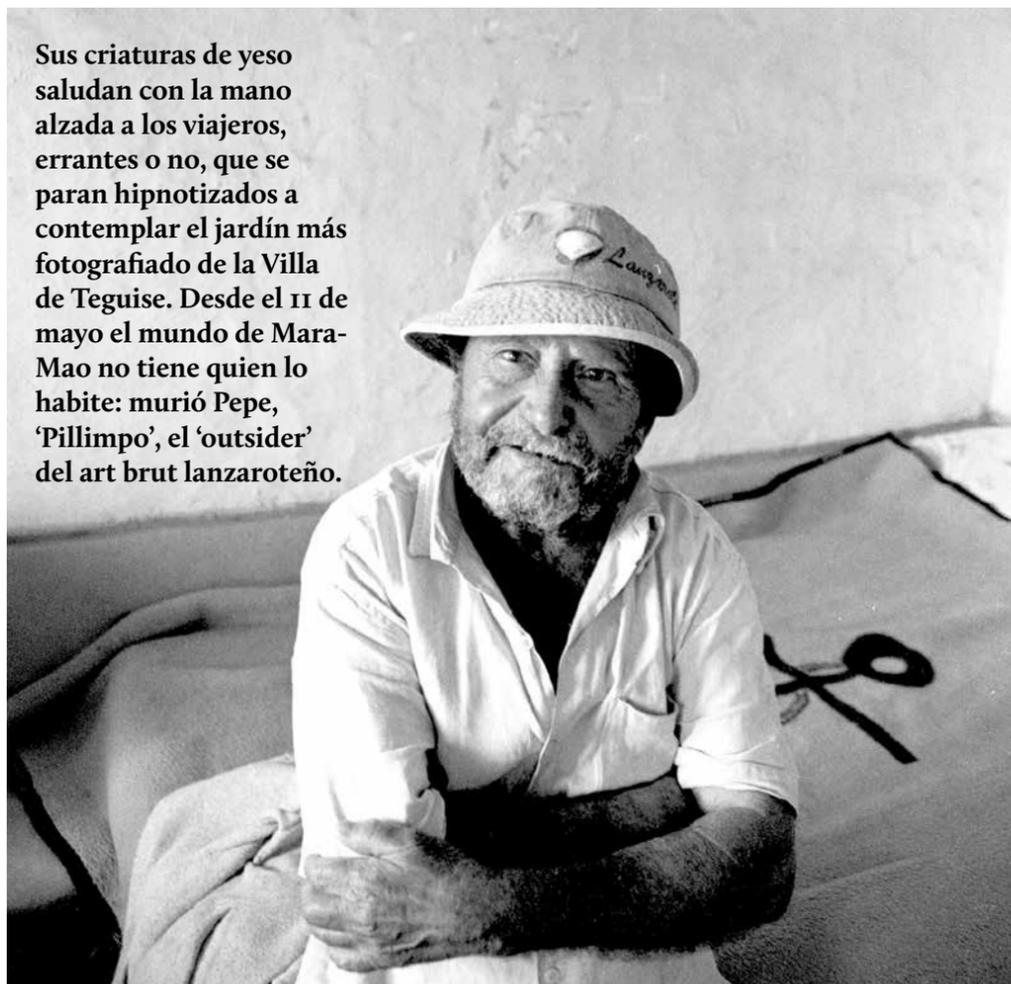


Foto: Miguel Hernández.

**TENÍA SUS DÍAS**, como todo el mundo, pero la norma era verlo sentado en la puerta de casa, sonriendo casi siempre, hasta sus 86 años, presto a explicar su universo creativo a quien se le acercara con preguntas en los ojos.

Muchos se enteraron de su fallecimiento por un mensaje que el artista lanzaroteño Daniel Jordán publicó en las redes sociales: "Para mí es el artista más original de Lanzarote y un referente a la hora de crear. Habitaba en un mundo mágico en el que no existen las relaciones de poder y nadie te juzga por querer dedicar cada día a hacer tangibles tus sueños. Habitaba en Mara-Mao".

El próximo 21 de junio, el Museo Internacional de Arte Contemporáneo de Lanzarote (MIAC) inaugurará *La posibilidad de un museo*, una exposición comisariada por Jordán que mostrará la obra de los artistas locales Franchó, Iván Vilella, Moneiba Lemes & Jose Otero, Nicolás Laiz, Parto Cerebral, Pillimpo y Yurimara Fontes. Será la primera vez que pueda verse, fuera de su hábitat natural, la obra de José García, documentada hasta la saciedad en blogs de arte, bitácoras de viajeros, perfiles de TripAdvisor y galerías de Flickr. "Parece un tópic, pero es cierto: la gente de fue-

M.J. TABAR

ra lo valoraba muchísimo", explica Daniel Jordán.

¿Pero qué tiene la obra de Pillimpo? "Que es un arte sincero, directo, intuitivo, soñador", valora el comisario y artista conejero. Muy lejano a lo académico, hecho con una técnica "infantil en el mejor de los sentidos". Pepe no pensaba, Pepe hacía. Yeso, escayola, una gorra, una escultura. Un maniquí, un osito de peluche plantado en una maceta, unas cadenas, un árbol, una instalación. "Lo que soñaba por la noche lo intentaba hacer durante el día".

El color de sus esculturas cambiaba de tiempo en tiempo. Blancas, rojas, azules, con ramilletes de flores secas en una mano y juguetes en la otra. Muñecas, Barbies, dispensadores de huevos Kinder, cabinas de teléfono, triciclos, sagrados corazones... Los objetos viejos o rotos iniciaban una nueva vida, integrados en Mara-Mao, "un museo inabarcable, la obra de su vida".

**El próximo 21 de junio, el MIAC inaugurará 'La posibilidad de un museo': Será la primera vez que pueda verse, fuera de su hábitat natural, la obra de José García**



Foto: David Delgado.

"La obra no es tan caótica como parece a primera vista. Tenía una visión escenográfica muy contemporánea, todas sus figuras están saludando, frontales, mirando hacia la carretera. El transeúnte era el espectador. El jardín, el escenario. Así se entablaba el diálogo", interpreta Jordán. "Como pasa con todos los grandes artistas, es difícil separar su vida de su obra". Vivía con sus animales, sin electricidad, pensando, conversando, escribiendo, haciendo sonar sus instrumentos de metal, creando.

Paco Hernández, cronista de la Villa de Teguise, lo recuerda haciendo decorados, cortando telas y subiendo el telón con el grupo de teatro Hermanas Spínola. "Hizo de paje en el drama de Reyes de 1961", recuerda. "Llevaba una vida quijotesca. Su arte procedía de su intuición, era un autodidacta. Lo que le gustaba de las esculturas, decía, era que podía hablar con ellas y no se enfadaban".

A Pillimpo le encantaba la música. "Me gusta pasear por la Villa a partir de las diez cuando hay poca gente por la calle -cuenta Paco- y siempre le oía tocar la trompeta en el silencio de la noche, en medio de las cruces y de las calles oscuras".

"Por lo que pude hablar con él -dice Jordán- este mundo se le quedaba pequeño: no le gustaba cómo nos relacionamos, tenía una visión onírica y mágica". En una entrevista con el periodista Tomás J. López, Pillimpo decía: "Según uno nace, tiene ya la estrella preparada que le alumbra para que no pierda el camino, y ese es el camino que yo voy llevando: el de la estrella y el de mi imaginación".

### Documental

El 5 de julio el MIAC proyectará también *Los sueños al viento*, un documental de 80 minutos sobre la obra y las quimeras de José García, Pillimpo. La película, rodada en 2015, está dirigida por el cineasta

canario David Delgado San Ginés (Gran Canaria, 1965) y ya ha tenido un largo recorrido en festivales: se ha proyectado en el Festival Internacional de Cine de Las Palmas de Gran Canaria, en Miradas Doc (Tenerife), en México, durante la inauguración del cine Villa Olímpica, en la Semana de Cine Antropológico de Granada, en el festival de cine independiente La Rioja De Cine y en el Culture Unplugged Film Festival, entre otros. Paradójicamente, cuatro años después de su rodaje todavía no se había podido ver en la isla donde nació y vivió el protagonista del documental.

La idea de grabar *Los sueños al viento* nace de la observación del jardín-museo de Pillimpo y de la "sutil y silenciosa sugerencia de Melchor López, poeta canario que da clases en la Escuela de Arte Pancho Lasso", explica el realizador, que contó también con la colaboración de Pedro García. "Pillimpo colaboró con paciencia y nosotros íbamos respetando su 'tempo' y sus ganas, observando y tanteando. Es una película rodada desde el respeto y desde la admiración, que iba creciendo a cada instante". El guion fue escribiéndose a medida que Pepe compartió con ellos sus miedos, sus alegrías vitales y su visión de las cosas.

Pillimpo iba mucho al cine-teatro del pueblo. "Nos decía que su mundo era la imaginación, la fantasía, y eso es una forma de disidencia", escribe David en su blog. "Todo el misticismo que deja entrever en la película es real, sin impostación, sin pretensión intelectual, natural, sincero. Un semi-filósofo-místico natural".

"Ecléctico", "excéntrico", "reciclado", "colorido", "fascinante", "nunca vi mayor equilibrio entre el orden, el caos, el kitsch y la autenticidad"... El mundo digital está lleno de comentarios sobre la obra de José García, Pillimpo, que trascendió las fronteras de su jardín.

## JAMEOS MUSIC FESTIVAL MÚSICA DISCO



**JAMEOS DEL AGUA**  
28 JUNIO | de 21.00 a 04.00 H

Una nueva edición de Jameos Music Festival regresa en 2019 para hacernos vibrar con la mejor música disco, funk, soul y soulfulhouse en la pista de baile de Jameos del Agua.

Entradas [jameosmusicfestival.com](http://jameosmusicfestival.com)  
Próximas fechas 19 JUL | 23 AGO | 20 SEP

### DANIEL JORDÁN LA POSIBILIDAD DE UN MUSEO EXPOSICIÓN

MUSEO INTERNACIONAL  
DE ARTE CONTEMPORÁNEO, MIAC  
21 JUNIO\* | 20.00 H

Exposición colaborativa y multidisciplinar entre varios artistas de Lanzarote que proponen una concepción dinámica del espacio museístico. El proyecto también incluye conferencias, eventos y conciertos que irán dando cuerpo al conjunto de la exposición.



\*HASTA EL 15 SEPTIEMBRE  
MIAC: L > D de 10.00 a 20.00 H  
desde 1€

### SHANGRI-LÁ ÁLBUMES SONOROS DEL PASADO QUE HAY EN MÍ INTERVENCIÓN ARTÍSTICA

ESPACIO LA CABINA  
MUSEO INTERNACIONAL  
DE ARTE CONTEMPORÁNEO, MIAC  
07 JUNIO\* | 19.30 H

La artista brasileña Marianna Lopes nos invita a formar parte de una experiencia interactiva que pretende recuperar, mediante respuestas orales a las preguntas propuestas por la obra, partes del pasado, instantes, sensaciones que nos reportan bienaventuranza.



\*HASTA AGOSTO  
ENTRADA GRATUITA

### MERCADO AUTÓCTONO SOSTENIBLE, MAS

TALLERES DE ARTESANÍA

CASA MUSEO  
DEL CAMPESINO  
RECURRENTE | de 10.00 a 17.30 H\*

Sumérgete en el Lanzarote más auténtico y animate a conocer y disfrutar con las experiencias y talleres artesanales que te proponemos a diario en el Mercado Autóctono Sostenible de la Casa-Museo del Campesino.



\*consultar disponibilidad con cada artesano o taller

### NOCHES DE JAMEOS CONCIERTO DE TIMPLE Y CENA

JAMEOS DEL AGUA  
MARTES y SÁBADOS  
desde 19.00 h.

¿Has cenado alguna vez en un tubo volcánico? Las Noches de Jameos son una nueva manera de experimentar la belleza de Jameos del Agua en una velada única que combina gastronomía y música.



# UNA SEGUNDA VIDA PARA LA PRECIADA MADERA DE TEA

**El carpintero Andrés Videla reivindica el reciclaje de este “tesoro” que acaba en la basura, reemplazado por el aluminio**



Andrés Videla en su taller de Costa Tegui, donde nunca falta el mate. Fotos: Manolo de la Hoz.

LOURDES BERMEJO

Llegó a Lanzarote a través de la aplicación Workaway, un servicio de hospitalidad internacional que permite viajar ofreciendo servicios laborales a cambio de alojamiento y manutención. Así, Andrés Videla (La Plata, Buenos Aires), carpintero de profesión, que llevaba tres meses en Granada junto a un amigo de la infancia que le animó a venir a España, tomó sus máquinas de mano y recaló en la Isla. Sin embargo, cuando finalizó su estancia, apenas unos días más tarde, Lanzarote ya se había colado en el corazón de Andrés. “Regresé a Granada, pero para recoger el resto de las herramientas y mis efectos personales”, dice, y lleva unas semanas en su taller de Costa Tegui compartido con otros dos profesionales del gremio.

Andrés procede de familia española, exiliada durante las Guerras Carlistas. En Lanzarote parece haber encontrado un lugar para su técnica, que él define como “devolver al lugar una parte de su historia”. “Partiendo de la premisa de proponer una nueva opción o tendencia de mobiliario, tanto de interiores como de exteriores, nace la idea de devolver al lugar, por medio de la decoración, parte de su historia, en este caso visual, reuti-

lizando, reciclando y dando una segunda vida a materiales nobles, como maderas y hierros que se utilizaron para la construcción en puertas, ventanas, molduras, escaleras, balcones o rejas y conservando a la vez sus colores, tan destacados en la Isla como sus verdes y azules. Con diversas máquinas, resinas o barnices, se logra destacar y descubrir un fondo detrás de estos colores con vetas y texturas de distintas maderas, muchas veces ocasionadas por el paso del tiempo, la sal, la erosión del viento y el constante castigo de las olas en las zonas de playa. También se implementa la utilización de elementos de la naturaleza como caracoles, piedras, moluscos, e infinidad de piezas que quedan expuestas en incrustaciones y perforaciones hechas en la madera y que mediante resinas transparentes permiten verse en sus tres dimensiones”, explica el carpintero.

Acorde a la tendencia de reciclado y aprovechamiento de materiales. Andrés asegura haber encontrado en la Isla “un tesoro” literalmente tirado a la basura. Se trata de los restos de madera de puertas y ventanas de las construcciones tradicionales, construidas con tea americana, lo que en Argentina se conoce como pino-tea. “Esta madera la conocemos por las





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

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



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

**URGENCIAS 24 HORAS  
690 341 959**

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



Mesa de su creación, junto al barco Telamón.



Las mesas ratonas son un icono del trabajo del carpintero argentino.

“La idea es devolver al lugar, por medio de la decoración, parte de su historia, en este caso visual, reutilizando, reciclando y dando una segunda vida a maderas y hierros que se usaron en la construcción, puertas, ventanas, molduras, escaleras, balcones, rejas, con sus verdes y azules”

“La tea americana permite dar texturas. Tiene una veta dura y una veta blanda, que es la clara, ambas muy pronunciadas. Cuando le das con el cepillo de acero se rompe la veta blanda y la oscura le da la textura, con su relieve. Es fácil de trabajar”

migraciones desde el viejo continente a América. Se utilizó para el armado de las estructuras de los containers donde se llevaba la ropa y los muebles. Junto con las chapas se hacía el cerramiento. Por eso, en los alrededores de los puertos donde llegaban los barcos a América las construcciones están hechas de pinotea centenaria y chapa, ya que la gente aprovechaba estos materiales para hacerse la casa”, explica Andrés.

Encontrar esta preciada madera formando parte de las piras de las hogueras de San Juan dice darle “ganar de llorar” a este profesional, que pretende dar una segunda oportunidad a los materiales de calidad. “Me gusta la pinotea porque permite dar texturas. Tiene una veta dura y una veta blanda, que es la clara, ambas muy pronunciadas. Cuando se la trabaja con un cepillo de acero se rompe la veta blanda y la oscura le da una textura, con su relieve. Es fácil de trabajar. Si se tratara de un dibujo de vetas lisas no se podría dar texturas”, dice Andrés, que también aprovecha los colores de los restos de pintura: “El verde Lanzarote, típico del interior de la Isla, que distinguía las casas de los trabajadores de la tierra; y las azules, en la costa por los pescadores”. El artesano logra conservar un detalle del color primitivo de la madera no lijando a fondo, dejando ver las capas hechas por el tiempo, “si no, sería como una madera nueva”, indica. “La idea es dejar que se note una mínima parte del color, quiero que se vea a simple vista que es un material reutilizado para dar una apariencia o lenguaje *vintage*”.

Andrés se integra en la tendencia actual de “volver a las cosas de antes” y esto afecta a varios ámbitos. “Vivimos tiempos más ligeros, donde uno tiene menos tiempo para resolver ciertas cosas y va a lo seguro. Aunque a veces valga un poco más, la gente busca seguridad y muchas veces no hay tiempo para ir cinco veces a la tienda a buscar lo mismo”, dice, en alusión a los objetos de ‘usar y tirar’.

El artesano se recuerda desde muy pequeño jugando con la madera: “Vivíamos cerca de una carpintería y yo solía ir a buscar material para hacerme un camioncito o alguna casita en el árbol”, cuenta. Después realizó sus estudios en el colegio industrial Albert Thomas de La Plata, “en el que por la mañana se daba teoría y la tarde se dedicaba a prácticas en los talleres de herrería, mecánica, carpintería, electricidad, química...”, recuerda. De allí salió con el título de maestro mayor de obra, “que allá habilita para edificar hasta cuatro plantas y un subsuelo”. Después, empezó la carrera de arquitectura y la dejó al cabo de unos años “para seguir jugando con maderitas”, bromea, aludiendo a la pasión que despertó en él la carpintería, tras colaborar, al comienzo de sus estudios universitarios, con una tienda de diseño de muebles a medida para cocinas y dormitorios. “Empecé haciendo los planos de despiece, los dibujaba en la computadora y los mandaba a construir, pero, al poco tiempo, me di cuenta de que lo que yo quería hacer era realizar por mi cuenta desde el proyecto hasta la fabricación e instalación”, relata.

Pronto abrió su propio taller. “Todos trabajamos por un sueño, y yo, en ese momento, decidí trabajar por el mío. Empecé con muebles a medida, por pedidos, pero pronto pasé a fabricar cosas distintas, nuevas, me gustó más la decoración, y ahí empezó un camino fuera de la carpintería tradicional, ya que incluía técnicas y materiales nuevos. Uno de mis maestros fue Nelson Rodríguez, amigo y carpintero, también de la ciudad de La Plata, que me acompañó y orientó con su experiencia de muchos años en este nuevo camino por lo que le estoy eternamente agradecido”, asegura.

Andrés pretende desarrollar su trabajo en la Isla y dice que, de momento, aprovecha las maderas que se tiran. “Veo que se cambian las antiguas puertas y ventanas de tea por otras de aluminio, que,

desde luego, es más práctico y funcional, ya que no hay que limpiarlo y lijarlo todos los años, pero esta es una madera muy buena y tiene su historia. Quizás también podría aprovecharse para enseñar el oficio en las escuelas de arte”, propone este profesional.

**VEHÍCULOS DE OCASIÓN** Todos los vehículos en perfecto estado de conservación. Traspasos incluidos.

<b>MERCEDES ML 320 3.0</b> 224CV 4X4 AUTOMÁTICO TAN SOLO 135.000KM Diesel - año 2007 <b>13.990€</b>	<b>CITRÖEN C3 1.4 70CV</b> MOTOR DIESEL KM 133.103 - 03/2009 <b>Antes 4.700€</b> <b>Ahora 4.200€</b>	<b>SEAT LEON 1.4 70CV</b> MOTOR GASOLINA KM 84.308 - 15/07/2014 <b>Antes 9.990€</b> <b>Ahora 8.490€</b>	<b>FIAT DOBLO PANORAMA POP</b> 1.3 90CV Multijet MOTOR DIESEL - año 2018 14.900KM - <b>11.990€</b>
<b>VOLKSWAGEN TOUREG</b> V6 AUTOMÁTICO año 2007 - 123.178KM <b>11.990€</b>	<b>VOLKSWAGEN POLO</b> 1.4 75CV AUTOMÁTICO MOTOR GASOLINA AÑO 2006 - 145.000KM <b>5.490€</b>	<b>SEAT LEON 1.4 85CV</b> MOTOR GASOLINA AÑO 2011 - KM 106.324 <b>5.990€</b>	<b>RENAULT CLIO 1.2</b> 75CV GASOLINA KM 29.914 - AÑO 2017 SEMI-NUOVO <b>8.990€</b>
<b>CHEVROLET AVEO 1.4</b> 100CV - MOTOR GASOLINA AÑO 2011 - KM 161.593 <b>4.200€</b>	<b>VOLVO XC90 2.4</b> 185CV - MOTOR DIESEL KM 153.420 - 06/2008 <b>Antes 12.990€</b> <b>Ahora 12.490€</b>	<b>FIAT QUBO DYNAMIC</b> EU6 1.4 77CV - MOTOR GASOLINA - KM 12 02/2019 - <b>10.200€</b> Disponible en varios colores	<b>MERCEDES GLA 200D</b> 2.2 136CV - MOTOR DIESEL KM 39.175 - año 2017 <b>27.490€</b>
<b>MINI COOPER S R56</b> TURBO 1.6 178CV MOTOR GASOLINA - 10/2007 178.282KM - <b>Antes 12.990€</b> <b>Ahora 11.990€</b>	<b>CITROËN C-ELYSEE</b> MOTOR GASOLINA 1.6 115CV - AÑO 2013 KM 126.384 <b>5.990€</b>	<b>DACIA SANDERO 1.0</b> 73CV GASOLINA TAN SOLO 29.877 km SEMI-NUOVO año 2017 <b>7.990€</b>	<b>FIAT PANDA LOUNGE 1.2</b> 69CV - MOTOR GASOLINA año 2015 - desde 55.000KM <b>5.490€</b> Disponible en varios colores

**SZWAGEN**  
CENTRO MULTIMARCA

Ctra San Bartolomé, 14 - Arrecife  
Tel.: 928 817 869 | T/FAX: 928 807 581  
M.: 663 941 909 | ventas@szwagen.com  
www.szwagen.com  
Lunes a Viernes de 08:00h - 19:30h. Sábados de 10:00h - 13:00h

# MARÍA MINGORANCE: Una heroína sobre puntas

La joven persigue el sueño de profesionalizarse en el ballet clásico, con la única ayuda de su familia y el maestro Reinier Alfonso

**SOLO TIENE** doce años, pero ya emociona cuando habla del amor que siente por el ballet clásico. “Cuando bailo me siento libre, es como si volara, me olvido de todo. Me encanta bailar”, dice María Mingorance, apenas una niña, con la determinación de una heroína, ya que, a su corta edad, ya ha experimentado los sinsabores de luchar contra los elementos en su sueño de convertirse en bailarina clásica profesional.

“Tiene unas condiciones excepcionales: empeine, piernas largas y, en general, mucha elasticidad”, asegura su maestro y patrocinador, el bailarín y coreógrafo Reinier Alfonso, que la prepara a contrarreloj para la prueba de acceso al conservatorio. “En Lanzarote no hay oportunidades”, asegura Reinier, que reivindica “un espacio en la Isla como sí hay para la música”, en referencia al conservatorio elemental, donde los estudiantes acceden a enseñanzas regladas, orientadas a futuros profesionales de la música.

María comenzó a bailar a los tres años, ha pasado por las escuelas de Fide Parrilla y Hanna Falkowska y desde hace dos años recibe clases en la Sala Cúrcuma. Sin embargo, su formación, por motivos obvios, no ha podido ser la ideal para una futura bailarina clásica. “Con dos horas semanales es imposible llegar a las exigencias del ballet clásico”, explica Reinier. “No se puede adquirir las herramientas adecuadas en repertorio, puntas, danza, carácter y otras muchas disciplinas que se dan en las enseñanzas regladas elementales”, aduce el maestro. Por ello, María ha de luchar contra el tiempo para adquirir las habilidades necesarias para incorporarse a los estudios oficiales.

Desde el mundo de la danza se viene pidiendo más atención en la Isla a este arte escénico. Hasta la reciente apertura de Cúrcuma, no existía siquiera un suelo perfectamente acondicionado a la actividad, por no hablar de la poca promoción pública del ballet. La consecuencia de todo ello es “la imposibilidad de hacer carreras profesionales, ya que la formación debe comenzar a muy temprana edad y es imposible realizarla en la Isla”. María tendrá, sin ir más lejos, que separarse durante cuatro semanas de su familia, ya que ha sido aceptada en el curso internacional Cuballet, promovido por Laura Alonso (hija de la mítica Alicia Alonso) y dirigido a estudiantes de nivel intermedio y avanzado a partir de los diez años, que se realiza por primera vez en Europa en Barcelona, en julio.



María:  
“Cuando bailo me siento libre, es como si volara, me olvido de todo”

María y su maestro, Reinier Alfonso, en una de las clases.

**LOURDES BERMEJO**

La oportunidad es a la vez un sueño cumplido para la pequeña, cuya referencia en la danza es “la elegancia de Alicia Alonso” y una preocupación para su madre, Guadalupe Rodríguez, que, a pesar de apoyar a su hija en su vocación, le cuesta separarse de ella. “Ni siquiera podré estar en Barcelona todo el mes, por motivos de trabajo”, se lamenta.

No obstante, los padres de María y su hermano han apostado por dar una oportunidad a sus dos hijos, mellizos. “En el caso del chico es más fácil, ya que le gusta el deporte”, dice Guada, pero para la niña ha habido que hacer un gran esfuerzo que pasa, incluso, por construir una tarima apropiada para los ensayos en un local propiedad de la familia. “Antes, el Casino Club Náutico nos cedía una sala, pero ya no se nos permite usarla”, explica la madre de María, socia del citado club. La tarima se ha montado siguiendo un tutorial de internet y consiguiendo la amortiguación reglamentaria con una base de flotadores de espuma, cortados en

pequeños cilindros y colocados bajo las tablas de DM. El aspecto económico es otro hándicap con el que han de luchar quienes desean profesionalizarse en la danza en Lanzarote. A la sala y los viajes fuera de la Isla, se añade la formación, “aunque lo que Reinier está haciendo por María no está pagado”, dice la madre de María, llena de gratitud. Y es que el bailarín y coreógrafo cubano afincado hace años en Lanzarote no solo traslada su técnica y conocimientos a la pequeña, junto a Lucía Hernández, otra de las profesoras de Cúrcuma, sino que se preocupa por que entre en contacto con profesionales que desarrollan grandes carreras internacionales. “Yo, como profesor, no puedo familiarizarla con estos aspectos de la profesión, así que acudo a contactos”, dice Reinier. De esta manera, la niña suele hablar *on line* con Yusleimy Herrera, primera bailarina del Aalto Ballet Essen de Alemania. “Se trata de que María tenga referencias reales de una artista en lo más alto de su carrera”, apunta.

María está siguiendo la escuela cubana de ballet, una de las siete existentes junto a la inglesa, rusa, francesa, italiana, danesa, norteamericana y el llamado método Balanchine. “Los cubanos incorporamos al ballet nuestra manera de caminar, la sensualidad y coquetería de la mujer, la virilidad y hasta el machismo del hombre”, describió Fernando Alonso, uno de los creadores de la escuela. En términos técnicos, el método cubano concibe la clase con una estructura formativa, cuidando la limpieza y la calidad del movimiento y no con una proyección coreográfica; estudia separadamente cada una de las posiciones y pasos básicos; la barra y el centro se estructuran alternando un ejercicio que desarrolle control y fuerza con otro que desarrolle velocidad, con el fin de lograr una respuesta muscular óptima; establece la realización de dos o tres ejercicios de *tendus* y algún levantamiento de piernas antes de realizar *grand pliés*, para evitar lesiones; el *relevé* es siempre alto, lo mismo que la elevación de piernas; no existen *port de bras* fijos; y la acentuación de los saltos es siempre arriba, insistiendo en los *demi-pliés*, el balón, la sustentación del torso y el uso de los pies.

La preparación física en el ballet clásico es la base de la disciplina. “En el escenario se ve una creación artística, pero la fuerza y elasticidad de un bailarín es la de un deportista de alto rendimiento”, asegura Reinier. La pequeña María está respondiendo a esta exigencia y pone todo de su parte para ello. “Es muy trabajadora, esforzada y disciplinada”, indica el maestro, que ha preparado a los padres de María para suplir su supervisión en casa, cuando María sigue haciendo sus ejercicios, ya que es importante que se ejecuten con la técnica exacta. La pequeña se priva de muchas actividades propias de su edad, como hacer vida social con sus compañeros cuando no está en clase. Acude al colegio Nuestra Señora de Los Volcanes, donde casi nadie conoce su *double vida*. Algunas amigas y allegados sí la han visto bailar en un escenario, empezando por su tía, Carmen, que forma parte de la familia que la apoya sin ambages, pero su sacrificio no trasciende fuera de su círculo.

Es muy conocida la anécdota del padre de Tamara Rojo, directora artística del English National Ballet en Londres y, anteriormente, bailarina principal de The Royal Ballet. Su progenitor, portero del edificio Lima de Madrid, solía hablar del talento de su hija a los vecinos. De las dificultades del mundo que había elegido, de su enorme sacrificio y dedicación. “Quédense con su nombre”, les decía. En Lanzarote, muy lejos de la capital, donde todas las posibilidades de estudio de danza están abiertas, otra joven lucha por abrirse camino en el ballet clásico. Quédense con su nombre: María Mingorance.

# JUNIO 2019

www.culturalanzarote.com

AGENDA  
CULTURAL



PRESENTACIÓN

**PRESENTACIÓN DEL LIBRO  
LANZAROTE**  
25 AÑOS DE RESERVA DE BIOSFERA  
Miércoles 5 de junio a las 20 h  
Organiza: CACT Lanzarote y  
Cabildo de Lanzarote  
MIAC-CASTILLO DE SAN JOSÉ



MÚSICA

**SONIDOS  
LÍQUIDOS**  
7 y 8 de junio  
sonidosliquidos.com  
BODEGAS LA GERIA  
PLAZA DE EL ALMACÉN



PRESENTACIÓN

**PRESENTACIÓN DEL CATÁLOGO  
MANRIQUE INÉDITO**  
(1971 - 1992) DE LINUS G. JAUSLIN  
Domingo 9 de junio a las 12 h  
Organiza: Cabildo de Lanzarote  
Colabora: Ayuntamiento de Teguisie  
CONVENTO DE SANTO  
DOMINGO (TEGUISE)



MÚSICA

**SILVIA PÉREZ CRUZ  
& MARCO MEZQUIDA**  
Sábado 15 de junio a las 20.30 h  
Organiza: Cabildo de Lanzarote  
TEATRO VÍCTOR FERNÁNDEZ  
GOPAR "EL SALINERO"



PROYECTO

**PRESENTACIÓN DEL PROYECTO  
VIVERO MUSICAL  
DE LANZAROTE**  
Inauguración: 19 de junio a las 10 h  
Hasta el 3 de Agosto  
Organiza: Cabildo de Lanzarote  
CIC EL ALMACÉN



TEATRO

**GENERACIÓN WHY**  
COMPAÑÍA TEATRO EN VILO  
Jueves 20 de junio a las 20.30 h  
Organiza: Cabildo de Lanzarote e INAEM - Platea  
Colabora: FEMP  
TEATRO VÍCTOR FERNÁNDEZ  
GOPAR "EL SALINERO"



MÚSICA

1º ENCUENTRO DE MÚSICA  
CORAL DE LANZAROTE  
**VOCES DE UNA ISLA**  
Viernes 21 de junio y  
sábado 22 de junio a las 20.30 h  
Organiza: Cabildo de Lanzarote  
TEATRO VÍCTOR FERNÁNDEZ  
GOPAR "EL SALINERO"



FLAMENCO

*COMO EL AGUA*  
**ANTONIO DE LA ROSA**  
& FLAMENCO FUSIÓN  
Viernes 28 de junio a las 20.30 h  
Organiza: Cabildo de Lanzarote  
TEATRO VÍCTOR FERNÁNDEZ  
GOPAR "EL SALINERO"



MÚSICA

Fotografía: Joaquín Vera

*EL TRIÁNGULO DEL SIGLO XX*  
**LANZAROTE ENSEMBLE**  
Sábado 29 de junio a las 20 h  
Organiza: Cabildo de Lanzarote  
Colabora: Ayuntamiento de Arrecife  
CASA DE LA CULTURA  
AGUSTÍN DE LA HOZ



EXPOSICIÓN

*ENTRE ISLAS*  
**ILDEFONSO  
AGUILAR**  
Hasta el 13 de julio  
Organiza: Cabildo de Lanzarote  
CIC EL ALMACÉN



EXPOSICIÓN

**100 AÑOS  
LANZAROTE Y CÉSAR**  
Casa Amarilla: Hasta octubre  
MIAC: Hasta junio  
MIAC, CASTILLO DE SAN JOSÉ  
CASA AMARILLA



EXPOSICIÓN

**INSULARIA  
Y GRABADO EN LÍNEA**  
Hasta 31 diciembre  
Organiza: Cabildo de Lanzarote  
SEDE DEL CABILDO DE LANZAROTE

Venta de entradas / Ticket Sales

Área de Cultura, Cabildo de Lanzarote, Avenida Fred Olsen s/n Arrecife de 9 h a 14 h  
Tel: (+34) 928 810 100 (ext. 2456) cultura@cabildodelanzarote.com



El disco volador es un elemento más del paisaje en Playa Honda, donde entrenan los jugadores. Fotos: Manolo de la Hoz.

# ELENA DE DALMASES: Señora de Guacimeta, Reina de Europa

Otros cuatro miembros del club Mubidisk de Lanzarote quedan subcampeones en categorías masculinas



De izquierda a derecha: Alberto Sosa, Pedro Padilla, Elena de Dalmases, Alexis Martín y Alberto Rodríguez.

LOURDES BERMEJO

EL 'ULTIMATE FRISBEE' (disco volador) es un deporte autoarbitrado, así que haber logrado junto a su equipo el título de Espíritu de Juego le hace una especial ilusión a Elena de Dalmases, flamante

campeona, junto a la selección española femenina, de los Europeos Beach Ultimate-Portimao disputados en Portugal, el pasado mes de mayo. Elena pertenece al club Mubidisk de Lanzarote, cinco de cuyos deportistas, de Playa Honda, participaron en los Europeos, cosechando éxi-

tos sin precedentes en sus categorías. Así, al primer puesto de las españolas en la categoría Master Woman, en la que jugó Elena, se unieron los equipos masculinos en los que participaron los lanzaroteños Alexis Martín y Alberto Rodríguez, quedando subcampeones de Europa en

la categoría Gran Master (mayores de 40 años); y Alberto Sosa y Pedro Padilla, subcampeones en Master (mayores de 33 años).

La disciplina *Ultimate Frisbee* es una mezcla de técnicas de baloncesto, rugby y fútbol americano. Se juega en un campo (arena, césped o cancha cubierta) con dos equipos que intentan avanzar lanzando el disco sin que lo intercepte el contrario hasta llegar a la zona de anotación. Cuando un jugador tiene el disco, solo puede pivotar y los demás se liberan con estrategias en su posición. Al tratarse de un deporte autoarbitrado, cada jugador debe evaluar las acciones y llegar a un acuerdo con el jugador contrario involucrado en la acción. De hecho, si no hay consenso, el disco vuelve a la posición anterior para evitar disputas, haciendo de este juego "un ejemplo de deportividad, aunque no deja de ser muy competitivo", como destaca Elena.

Para quienes frecuentan la avenida de Playa Honda, el disco volador se ha convertido en parte del paisaje, ya que la playa del principio de Guacimeta acoge los entrenamientos de estos deportistas, que estos días reciben las felicitaciones de los vecinos. Se cuentan las anécdotas surgidas en el campeonato, como el papel casi titánico del equipo Master masculino, en el que jugaron Sosa y Padilla, 'Padi'. "Juga-

**Masaje**  
VITAL

**MAYOLA ESCAMILLA**  
QUIROMASAJISTA PROFESIONAL

**CITA PREVIA: 618 11 50 49**

**MASAJE DE CUERPO ENTERO**  
Descontracturante,  
energético y relajante,  
con reflexología y cráneo facial  
90 min.: 40 €

mayolacarlismax@gmail.com

ECO VITAL: C/ Manolo Millares, 68 D - Arrecife - Tel.: 928 84 41 34  
CENTRO NATURA: C/ San Borondón, 52 - Playa Honda - Tel.: 928 82 33 18  
LA CASA AZUL - ESPACIO YUBARTA: Ctra. de Tabayesco, 9 - Tel.: 649 08 01 10

www.lauraluzardo.com

**LauraLuzardo**  
ASESORÍA  
laboral, fiscal y contable

www.lauraluzardo.com

laura@lauraluzardo.com

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

Laboral  
Fiscal  
Contable  
Financiera  
Administrativa

mos nueve partidos de los que ganamos siete, en una trayectoria que fue de menos a más, con un equipo que venía renovado del Mundial de Royan (Francia), donde acabamos los cuartos, solo por detrás de los anfitriones entre los equipos europeos”, explica Padilla, aludiendo al estilo de los galos y a la superioridad de los equipos americanos. Los Master españoles se enfrentaron sin dificultad a Bélgica, la República Checa y una incómoda Rusia: “A la que nos impusimos porque en exterior no manejan bien el viento, lo que nos permitió un parcial de cuatro puntos con el que remontamos”, explica Pedro. Elena apostilla que, en general, los equipos españoles cuentan con mejores herramientas en arena “porque las selecciones españolas entrenan mucho más en playa que las de otros países, como Suecia, por ejemplo, que es una potencia en césped”. En el cruce de cuartos, el equipo Master masculino ganó también a Suiza y a Currier Island (equipo formado por jugadores individuales de distintos países, no adscritos a selecciones). “Terminamos segundos del pool (grupo) y nos cruzamos con el tercero que era GB (Gran Bretaña), a quien ya habíamos ganado en Royan, en el *universal point* (análogo al *match point* en tenis); Llegamos a semifinales con Francia, que ya nos respetaba, y perdimos en la final con Suecia”, recuerda Pedro, que explica que los Scots de Stockholm son “un equipazo de superestrellas, muy compenetrado, con una clara superioridad física, ya que miden todos 1,80 metros y que lo ha ganado todo: el Europeo de clubes, los nacionales de Suecia y son los cuartos del mundo”. Los españoles salieron “a por todas”, pero les pasó factura el día y medio que pasó entre la semifinal y la final, “a algunos por la presión y el estrés y a otros porque se relajaron demasiado”, dicen.

En el caso de los Gran Master, donde se integraban Alberto y Alexis, se impusieron a nueve de diez selecciones, resultando ganador GB (en el ranking mundial junto a USA y Canadá). Los españoles empezaron perdiendo contra Alemania, lo que los situó en el grupo dos “y eso nos dio más facilidades”, cuentan los miembros del club Mubidisk, que prácticamente ‘ventilaron’ el resto de partidos a 13-1 o 13-2 puntos (gana el equipo que antes llega a esta puntuación o el que anota más puntos en el minuto 45). En la segunda ronda ganaron a Suiza y a Suecia (con un *universal point*), para terminar cediendo en la final ante los campeones, Gran Bretaña (GB), por 13-7. “Se trata de un equipo muy sólido, con más de quince títulos y que lleva 25 años compitiendo con los mismos jugadores. Durante todo el campeonato fue claramente superior, ganando por más de seis puntos todos los encuentros”, relata Alberto Rodríguez.

En cuanto a las chicas, no hubo rival posible para este equipo integrado por Elena de Dalmases, de Playa Honda, la única representante canaria de la categoría Master de la selección, junto a otra jugadora de origen norteamericano que reside en Tenerife,

“Jugamos todas contra todas, ya que solo había seis equipos, quedando segundas en la clasificación general, después de Suecia”, explica Elena. Los dos ganadores se clasificaron directamente para las semifinales, mientras que los otros equipos semifinalistas salieron de los encuentros

## Los españoles salieron “a por todas”, pero les pasó factura el día y medio que pasó entre la semifinal y la final, “a algunos por la presión y el estrés”

entre el tercer y sexto y el cuarto y quinto clasificados. España jugó la semifinal contra GB “ganando de un punto” y se enfrentó en la final contra Dinamarca. El bronce fue para Suecia.

Una de las anécdotas se produjo en la semifinal, que tuvo que comenzar quince minutos más tarde a consecuencia de un accidente ocurrido en el partido anterior

de la categoría masculina, por lo que hubo que parar para evacuar al herido. “Ello retrasó el inicio de nuestro encuentro con respecto a la ronda, lo que permitió que los demás jugadores y público llegaran a tiempo para presenciar los minutos finales, y aumentó la animación a los dos equipos”, recuerda Elena. En la final contra Dinamarca, las españolas

llevaron la delantera desde el principio, ganando 9-8 y con un punto seis “muy largo e intenso, que finalmente se llevaron las danesas”. Con el oro y las platas colgados llegaron los cinco integrantes de Mubidisk a Lanzarote, donde, a pesar de su humildad, empiezan a ser unas estrellas, sobre todo en Playa Honda. “En la pizzería Erik nos recibieron como si fuera su propio triunfo”, aseguran los jugadores, que también están haciendo un esfuerzo por difundir entre los más pequeños este deporte, así que puede decirse que, como la batata, el frisbee crece ya como un cultivo de jable más.

**Lanzarote Junio 15 17:00h 2019**

**Uga WineRun Kids**

**Inscríbete en:**  
[www.yaiza.es](http://www.yaiza.es)

**Kids Pre-Benjamin: Nacidos del 2014 al 2015 (100 mts.)**  
**Kids Benjamin: Nacidos del 2012 al 2013 (200 mts.)**  
**Kids Alevin: Nacidos del 2009 al 2011 (600 mts.)**  
**Kids Infantil: Nacidos del 2006 al 2008 (1.000 mts.)**  
**Kids Cadete: Nacidos del 2003 al 2005. (2.000 mts.)**

Logos at the bottom: Cabildo de Lanzarote, CALVAR LA GERIA, Ayuntamiento de Teguise, Club La Santa, and others.



# MARCI ÁLVAREZ: “El árbitro me arruinó la vida”

El que fuera portero del CD Tahíche se confiesa, tras concluir la sanción por una agresión que no cometió

Corría el mes de febrero de 2018 y el CD Tahíche recibía en Teiguise la visita del Unión Pedro Hidalgo. El equipo de Carmelo Hernández se jugaba la salvación y tras ir ganando 2 a 0, los lanzaroteños caían 2 a 3. Tras el tercer gol se monta una tanguana en una banda y los árbitros corren a vestuarios. Cuando salen, sin haber visto lo sucedido, expulsan a Rodo, del Pedro Hidalgo, y a Marci, portero del CD Tahíche. Ninguno de los dos estuvo envuelto en la tanguana, pero el colegiado grancañario José Elías Mendoza, desde el interior de su vestuario (el cual no da visión del campo) así lo reflejó en el acta. Al portero lanzaroteño le cayó un año de sanción, de injusta sanción.

Pasado ese tiempo obligado en el que ha estado parado, *Diario de Lanzarote* ha hablado con él para conocer cómo ha sido este año fuera de los terrenos de juego. Su vida ha cambiado. Desde hace unos días su residencia está en Las Palmas de Gran Canaria, ciudad que ya conoce tras su paso por la cantera de la UD Las Palmas. “Durante este tiempo me he dedicado un poquito más al futuro, a tra-

bajar y a estudiar, ya que antes no podía hacerlo por el fútbol, porque me lo tomaba más en serio”, cuenta el que fuera uno de los porteros más prometedores de Lanzarote.

En este año apartado de los terrenos de juego “los únicos partidos que veía eran los de la tele, los profesionales”, cuenta el arquero, ya que a sus compañeros no los podía ir a ver porque le afectaba mucho.

Sobre lo sucedido ese 18 de febrero de 2018, donde hasta los propios jugadores del equipo rival comentaron por redes sociales la injusticia que cometían el colegiado y el comité, se ratifica. “No hice nada, sólo fui a tranquilizar los ánimos”, como comentó una vez conocida la sanción. “Ningún árbitro se ha dirigido a mí en todo este año, ni lo he buscado, lo he dejado de lado porque el tema fue muy grave para mí, me apartó de mi sueño y he intentado no hablar en este tiempo porque no quería entrar en debate”.

## Sanción dura

La decisión de un colegiado, que no vio lo sucedido, le ha cambiado la vida. “Yo tenía



contrato con la UD Las Palmas, cedido en el CD Tahíche, y si

hubiera habido alguna posibilidad de hacer pretemporada con Las Palmas cuando acabara la cesión, ese hombre me lo quitó todo, me arruinó el poco futuro que tenía”, dice afligido por el recuerdo.

Ahora vive en Gran Canaria: “Si volviera a ver al árbitro, no le dirigiría la palabra, no le miraría a la cara porque me da vergüenza, pero tampoco le diría lo que siento, que me arruinó la vida y me quitó la ilusión que tenía por el fútbol, porque mi madre me enseñó que el mejor palo que te da la vida es no ser rencoroso”.

Desde hace unos días afronta con ilusión su nueva vida.

Desde hace unos días afronta con ilusión su nueva vida. “Tengo intención de hacer la pretemporada con un equipo en Gran Canaria, quiero volver a jugar”

“Tengo intención de hacer la pretemporada con un equipo en Gran Canaria, quiero volver a jugar”, confiesa cargado con grandes dosis de optimismo y de realismo porque no está en forma y necesita una buena pretemporada para poder competir. “Realmente, aunque yo quiera, ahora mismo no me veo para competir”, asegura.

## El futuro

Por lo pronto, ha estado trabajando en el gimnasio y ha empezado a recuperar la ilusión, esa que tiene desde que nació, la pasión por el fútbol que un colegiado le arrancó de cuajo hace algo más de un año. “El fútbol te da vida, conoces gente, compites contra otros y contra tí... El fútbol es la mayor pasión que tengo y ahora voy a empezar a recuperar la ilusión para jugar de nuevo, para volver a sentirme vivo”.

Ahora son malas fechas, las competiciones han terminado, pero es buen momento para acabar la mudanza, poner las raíces, empezar a preguntar en equipos y empezar desde cero. Porque cuando el bichito del fútbol te pica, no hay árbitro que te lo quite... Y mucho menos de una manera injusta.



## Maestro DIABY Vidente

- ✓ Curandero
- ✓ Solución de problemas
- ✓ Vuelta inmediata de persona amada
- ✓ Negocio
- ✓ Mal de ojo
- ✓ Trabajo
- ✓ Enfermedad
- ✓ 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**



## SZ WAGEN

# Servicio personalizado

## EN EL SECTOR DEL AUTOMÓVIL

**La casa cumple diez años apostando por la compraventa de vehículos nuevos, seminuevos y de ocasión, motocicletas, además de dar servicio de reparación y repuestos**

SZ WAGEN cumple diez años de servicio personalizado de compra y venta de vehículos nuevos, seminuevos y de ocasión (ahora también motocicletas), reparación y repuestos. Su responsable, Francisco Senra, asegura que poco a poco empieza a notarse en la Isla el fin de la crisis que hizo que la firma, situada en la carretera de Arrecife a San Bartolomé junto a la ITV, haya acabado siendo una de las pocas pymes del sector automovilístico de la Isla, dando trabajo a una plantilla de siete personas.

Senra destaca las bondades del trato cercano con el cliente. “Nos gusta definir bien las necesidades del comprador. No es lo mismo tener una familia, frecuentar la playa, tener una vida más cosmopolita o que te guste la velocidad”, explica, para trasladar la labor de información y asesoramiento que se cuida especialmente en SZ Wagen.

En la compra de un vehículo hay que tener en cuenta varias premisas que, aunque son conocidas en el mercado, no siempre se cumplen. La primera, como insiste Senra, “saber perfectamente para qué se va a usar. Nosotros hemos atendido a personas que venían a vendernos su coche, que habían comprado en fábrica por impulso hacía solo unos meses, al darse cuenta de que no se adaptaba a su estilo de vida”. Otra información muy valiosa es saber que un vehículo de primera mano “pierde una media del 30% de su valor nada más salir del concesionario”. Así, el coche usado puede ser una mag-



**“Antes de vender un vehículo de segunda mano se procede a una revisión completa y se da una garantía de un año”**

nífica opción, “siempre y cuando se revise su estado de mantenimiento”, indica el responsable de SZ Wagen, “donde antes de vender un vehículo de segunda mano se procede a una revisión completa y, por supuesto, se da una garantía de un año, por si surgiese un problema con algún repuesto”, indica. También se da la oportunidad al comprador de financiar la compra.

El mantenimiento es parte fundamental de la vida útil de un vehículo. “No puede descuidarse el aceite, por ejemplo. Y no es lo mismo un simple cambio de aceite que pedir una revisión”, dice Senra, que hace un paralelismo entre los cuidados sanitarios de las personas y el

mantenimiento de un vehículo. “Ese es el secreto de la longevidad de un coche en buenas condiciones. Muchas veces, es más conveniente conservar el propio, aunque vaya sumando años o kilómetros, sobre todo los coches de antes, que parece que estaban hechos para durar”, a cambiarlo por otro de segunda mano de las mismas características. También compensa económicamente, ya que, si bien la media de pérdida de valor de mercado es de entre el cinco y diez por ciento, al ir acumulando años esa pérdida se estabiliza.

En esta década de existencia, el negocio ha sabido conservar a sus clientes. “Padres que compraron aquí su vehículo y vienen

a buscar uno para su hijo que acaba de sacar el carné de conducir”, pone como ejemplo Francisco. “También en la parte de mecánica tenemos una clientela muy fiel, que además se amplía constantemente con el boca a boca, algo de lo que nos sentimos muy satisfechos porque supone un reconocimiento al servicio que prestamos”, subraya.

SZ Wagen ha diversificado su oferta de marcas y tipos de vehículos, incluyendo también motocicletas de la marca china Velimotor, un concepto novedoso, que irrumpe en el mercado con “todas las garantías y mecánica avanzada a precios más competitivos”. Incluso cuenta con modelos de motos eléctricas. Para

Francisco, el coche ideal en Lanzarote para una familia sería un SUV (automóviles mixtos, que combinan el pragmatismo de un turismo con las prestaciones de un todoterreno).

Senra, personalmente un apasionado de su sector, suele escribir artículos en la web de la empresa [szwagen.com](http://szwagen.com) y la página de Facebook Sz Wagen. El empresario intenta, así, aportar información sobre los temas candentes, como las ventajas de los vehículos eléctricos o la reciente política impositiva a los vehículos diésel. “Cuando te documentas sobre las ventajas de los coches eléctricos, surgen otras dudas, como el CO<sub>2</sub> real que dejaría de emitirse a la atmósfera si, de repente, desapareciera la tracción por combustibles fósiles, ya que la mitad de estas emisiones están provocadas por el rozamiento de las ruedas en el asfalto y no precisamente por la combustión, por no hablar de la poco sostenible producción de baterías eléctricas, su gestión o la guerra comercial que se desencadenaría en el ámbito de los materiales que se necesita para fabricarlas.

En cuanto a los vehículos diésel, los nuevos modelos contaminan siempre menos que los de gasolina, así que no sé a qué intereses se debe su demonización”, explica.

Al margen de estas cuestiones, SZ Wagen seguirá “dando prioridad al servicio personalizado, la garantía técnica y la posibilidad de financiación propia, en condiciones muy ventajosas”.

# Las flores DEL MAR

Salinas de Janubio reinventa la sal, joya de la gastronomía isleña



Rafael Perdomo en la Bodega Janubio.



Escultura Artemia Salina.



Rafael y Rovena en el punto de venta.

LA EMPRESA lanzaroteña Salinas de Janubio, vinculada desde hace más de sesenta años a la familia Padrón, ofrece un producto único: la sal marina del Atlántico sin artificios de ningún tipo. “De la salina al paquete”, resume Rafael Perdomo, encargado de la empresa, tras la marcha de Mordero, un empleado de la casa, que disfruta ya de su jubilación tras una vida entera dedicada a las salinas sureñas.

La sal marina de Janubio es en sí misma un icono de Lanzarote, ya que está vinculada al proceso artesanal de secado y al paisaje isleño. Así que cualquier ejecutivo comercial desearía poder vender siempre al mercado productos agroalimentarios como el de esta empresa, que cumple de forma natural los principios de oro del marketing: calidad, popularidad e imagen. Salinas de Janubio hace años que entró en el sector *gourmet*, con una propuesta que pasa por la tradicional sal a granel, gruesa y fina; la sal marina *Los sabores de Janubio*, en distintos formatos, que, además de su uso gastronómico se ha convertido en otro de los artículos de regalo del punto de venta y, por supuesto, la joya de la corona: la flor de sal. “Es una capa delgada de sal que se forma en la superficie del agua. Ha de recolectarse de forma artesanal, manualmente, porque es muy delicada, y en las primeras horas de la mañana, entre las siete y las diez, aprovechando el contraste de temperatura entre la noche y el día y en condiciones climatológicas óptimas, sin viento, para que no traiga tierra, lo que fija la zafra en los meses más cálidos”, explica Rafael.

La flor de sal se trata como si fuera un cultivo de tierra, por lo que de noviembre a enero la producción se almacena en la

Las Salinas de Janubio son las más activas de Canarias, con una producción anual de un millón de kilos, que se comercializa en todas las islas

Bodega Janubio, la bodega de la sal, que es a las Salinas de Janubio lo que una bodega de vino a un viñedo. En la bodega se almacena, envasa y empaqueta la sal marina, teniendo un espacio de punto de venta al público. La bodega es una impresionante construcción de los años 90 con capacidad para 1,5 millones de kilos. Los primeros meses del año se dedican al mantenimiento de las salinas, “sobre todo la limpieza del piso, que es de barro y frotado de piedras”, para prepararlas para la siguiente temporada.

La flor de sal es muy apreciada por su valor gastronómico y organoléptico. Así, multitud de turistas se acercan a la tienda para adquirir este producto, que ahora cuenta también con la variedad que incluye carbón activo, “lo que aligera las digestiones”, explica la responsable de la tienda, Rovena. “Hasta viene gente de Fuerteventura a comprarla”, apostilla Rafael Perdomo. Su sa-

bor es más suave que el de la sal a granel y posee yodo natural.

Las Salinas de Janubio son las más activas de Canarias, con una producción anual de un millón de kilos, que se comercializa al resto de las islas, sobre todo a las grandes superficies, y se vende *online*, a través de la página [www.salinasdejanubio.com](http://www.salinasdejanubio.com).

En esta etapa del negocio centenari, también se han incluido otros productos elaborados a partir de la sal, como *Los sabores de Janubio*, con mojo rojo, con adobo canario, con chimichurri, con pimentón dulce de la vera, con mojo verde, con curry, sal marina con finas hierbas, con cúrcuma, con cebolla blanca laminada, con pimentón ahumado dulce, con ají triturado, con cilantro molido, con orégano, con comino molido, menta, con carbón activo y con salmorejo canario.

Asimismo, se ha incluido en la oferta una gama de productos

como sales de baño, mermeladas, mojos, vinos y gofio, productos propios de empresas de Lanzarote, con el denominador común de ser todos locales y de kilómetro cero. Las salinas también son punto de venta de determinados objetos de recuerdo relacionados con la figura de César Manrique. Precisamente, y con motivo del centenario del nacimiento del artista, el pasado 24 de abril de 2019, el equipo humano de Salinas de Janubio, hizo su particular homenaje reproduciendo la escultura *Artemia Salina*, diseñada por Manrique en 1991, que da la bienvenida a las salinas. La *artemia* es un microorganismo, un pequeño crustáceo que vive en ambientes hipersalinos y que sirve de alimento a las aves migratorias.

La responsable de la tienda, Rovena, se siente una auténtica privilegiada, ya que tiene su puesto de trabajo en un mirador en una de las postales más reconocibles de Lanzarote, las Salinas de Janubio. “En algunos momentos, siento tanta paz que parece que medito”, bromea, recordando la impresión que el paraje causó en unos monjes budistas que visitaron el lugar hace unos días.

A pesar de la actual tendencia a la alimentación saludable y tradicional, lo que sin duda dará empuje a los nuevos productos que comercializa la sociedad salinera, el camino no ha sido fácil para la familia Padrón, que ha conservado parte de las salinas activas ininterrumpidamente.

Los empresarios han tenido que luchar, sobre todo, con la legislación, ya que la producción de sal marina se considera una actividad extractiva minera, adscrita al Ministerio de Industria y no al de Agricultura, quedando exenta de las ayudas de los sectores primarios. Esta es una vieja reivindicación que se reclama para que se reconozca la realidad de las salinas marinas artesanales en Canarias, muy vinculadas al agro isleño, como cualquier otro producto agrícola.

Sí se logró en 2008 que la Comisión Europea otorgara la etiqueta de Indicación Geográfica Protegida y Denominación de Origen Protegida a la sal marina producida artesanalmente, siendo el primer producto alimentario no agrícola en obtenerla.

Por otro lado, mediante un Real Decreto aprobado en Consejo de Ministros el 11 de noviembre de 2011, se da cobertura a una nueva normativa para la sal comestible, permitiéndose la venta de sal marina con características específicas obtenida en salinas con trazado y manejo artesanales, distinguiendo dos tipos de sal marina, ambas obtenidas exclusivamente por la acción del viento y del sol, recogidas a mano y sin adicionar ningún ingrediente; denominándose flor de sal si procede de la capa superior cristalizada del estanque y sal marina virgen si se obtiene del fondo. Unos tipos de sal que tienen, en las Salinas de Janubio, su particular campo de cultivo.



Entre la oferta de carnes se encuentra la ternera finlandesa, la rubia gallega, la pinta de Cantabria, de wagyu nacional e incluso la procedente de Vara del Rey con omega3.

## LUIS LEÓN:

# “Quien venga a Toro lo va a recordar mucho tiempo”

## El chef inicia una nueva etapa en el grill-asador de Puerto del Carmen, especializado en carnes

**LUIS LEÓN** es una institución de la restauración lanzaroteña desde hace décadas. Presidente de la asociación Lanzarote Cocina e impulsor de tres afamados restaurantes, Cala, Arena y Toro Grill, actualmente está centrado en este último, un asador especializado en carnes nacionales e internacionales, con una maduración de hasta 70 días, preparadas a la brasa de leña y carbón, además de asados castellanos de lechazo y cochinillo de horno de leña, ubicado en la rotonda de salida de Puerto del Carmen a Mácher.

Toro Grill ha iniciado una nueva época, con la reciente reestructuración de sus horarios de apertura al público (de 18.00 a 23.00 horas), una remodelación motivada por las necesidades de la plantilla y “para crear unas mejores condiciones laborales”, explica León. En el asador trabajan once personas entre personal de sala y cocina.

El chef es muy consciente del secreto del éxito en sus negocios, sobre todo en un restaurante como Toro, especializado en carne. “Puede decirse que básicamente es la calidad porque, sin ella, habría que ser un mago para dar buen producto y yo no

lo soy”, dice. Así, a la carne, “en su punto justo de maduración, basta con añadir buena sal, buena combinación de carbón y leña y que la haga un profesional parrillero”, resume. Entre la oferta de carnes se encuentra la ternera finlandesa, la rubia gallega pinta de Cantabria, de wagyu nacional e incluso la procedente de Vara del Rey con omega3, al reforzarse el pasto con semillas de lino. También se puede degustar novillo de Montes de Toledo, cordero asado, cochinillo o aves, dedicando una semana a esta especialidad en la temporada de caza.

León dice huir de los “experimentos”, aunque sí acepta propuestas culinarias novedosas en los entrantes, “con más margen para la creatividad”. Como maestro que es de los fogones, anima a su equipo de cocina a crear. “Yo solo intervengo al final del proceso, lo pruebo cuando está rematado y emplatado”, asegura. Luego da su opinión y, si se considera

interesante, “se mantiene varios meses como sugerencia fuera de carta, lo que permite sondear su aceptación en los clientes”, explica. Solo en caso de que la acogida sea buena, entra a formar parte de las propuestas permanentes del restaurante.

El cocinero asegura no tener, en este sentido, un plato fetiche. “Cada uno es el preferido cuando lo creas, pero en esta profesión, uno también termina cansándose del concepto que fue novedoso”, explica. Sí destaca el paté de hígado de pato, un plato que aprendió a cocinar en los años 60 en el restaurante Duran del Alto Ampurdán y que le ha acompañado en toda su carrera.

Toro, al igual que todos los restaurantes que ha regentado este reconocido veterano de los fogones, tiene una clientela variada, desde familias de la Isla o que pasan sus vacaciones en Lanzarote, hasta grupos de empresa, que eligen el asador para

sus reuniones o celebraciones. Eso sí, los seguidores de Luis León son legión y van sumando generaciones. “Hay quien viene a probar nuestra cocina desde que estaba en La Ola, hace más de treinta años”, rememora. El chef anima a quien nunca haya tenido una experiencia León a dejarse seducir por sus propuestas. “Lo van a recordar mucho tiempo, eso seguro. Al menos nosotros vamos a poner todo de nuestra parte”, aduce.

Aunque las carnes son las estrellas de la cocina de Toro, también se ofrece pescado kilómetro cero, pan hecho cada mañana por el propio Luis León y una extensa carta de vinos, “de la que se encarga el maître, Alberto Barrera, porque, sinceramente, no cuento con más tiempo”, bromea el cocinero, que asegura que la pasión de su colaborador hace que se cuide especialmente esta parte de la restauración en Toro Grill.

Además de empresario, Luis León es uno de los artífices de la nueva cocina lanzaroteña, afianzada con el club de producto Saborea Lanzarote, que se apoya para los eventos y demostraciones que se llevan a cabo de la gastronomía local en los cocineros que forman parte actualmente de la asociación de profesionales Lanzarote Cocina, los chefs de Toro, La Cascada, Brígida, El Risco y Amura. “Se ha demostrado la eficacia de esta iniciativa de promoción de la alta cocina, basada en el producto de la tierra”, explica Luis, que asegura que ha habido un antes y un después en las propuestas gastronómicas de la Isla desde el nacimiento de estas iniciativas, “donde ahora sí se defiende la cocina local”.

A sus casi 69 años, este cocinero en estado de gracia disfruta de la nueva etapa de Toro Grill, adecuándose al mercado de la restauración e intentado él también conciliar la vida personal con la profesional. “Ha cambiado el horario de cocina, pero no el mío, ya que sigo las mismas rutinas de trabajo”, dice, explicando que aprovecha las horas en las que el negocio cierra al público para seguir evolucionando en su personal visión de la cocina.

**Aunque las carnes son las estrellas de la cocina de Toro, también se ofrece pescado kilómetro cero, pan hecho cada mañana por el propio Luis León y una extensa carta de vinos**



Antonio Corujo, en el centro, en La Aldea, junto a otros participantes de Lanzarote, La Graciosa y Fuerteventura.

## Volcán de emoción y arte en La Aldea infinita

**Antonio Corujo y otras voces del folclore de Lanzarote, La Graciosa y Fuerteventura inundaron con su energía las jornadas organizadas en el municipio grancañario**

A LA ALDEA de San Nicolás no se llega por casualidad. Es preciso enfrentarse a una carretera que aspira al infinito, aunque al alcanzar al fin el destino se paladea el sabor inconfundible e intenso de los lugares apartados, pues este municipio grancañario ha sido a su modo una isla dentro de otra isla. Cerca de donde muere el descomunal barranco, en una playa de callaos que es la antesala de uno de los fondos marinos más fastuosos de Canarias, se observan los restos de un 'naufragio', en este caso la fábrica de ron, abandonada y varada entre matos y cañaverales.

La Aldea forma parte del litoral de memorias de Lanzarote y Fuerteventura. Hombres y sobre todo mujeres de ambas islas venían por temporadas para la zafra del tomate. Era un trabajo duro. Había que seleccionar los tomates, que se dividían por lo general en tres colores y cinco tamaños, y empaquetarlos para que estuvieran a tiempo para la llegada del barco y que los pudieran trasladar en hora

hasta la costa los camellos, así que era frecuente trabajar de madrugada.

El Almacén de Tomates, uno de los Museos Vivos del Proyecto Cultural de Desarrollo Comunitario de La Aldea, que recibe a miles de visitantes cada año y que da la voz y el protagonismo a las gentes del pueblo, abre una ventana a esos tiempos en los que los molineros cobraban la 'maquila', es decir, la parte proporcional del gofio resultante, cuando se vendía papel de luto para las condolencias en la tiendecita y cuando antes de la llegada de los médicos a principios del siglo XX lo que había eran hierberos, esteleros y parteras.

El Museo Vivo de La Gañanía es una de las estrellas de este firmamento donde brilla la historia de La Aldea junto a La Escuela, La Tienda de Aceite y Vinagre, El Molino de Gofio, La Zapatería, La Barbería, el espacio de Medicina Rural, El Centro Alfarero, el de La Música, La Carpintería, La Herrería o la Carnicería. Por



Antonio Corujo charla con un amigo en el Museo de La Gañanía de La Aldea.

aquí, entreteniéndolo la vista entre camellos, cabras y cochinos negros, se pasea el reconocido folclorista lanzaroteño Antonio Corujo, invitado a participar y a recibir homenaje en el llamado Encuentro *En la memoria*, organizado precisamente por el proyecto de desarrollo comunitario dentro a su vez de las Jornadas Patrimonio y Escuela. El evento tuvo lugar en mayo y tomó el relevo, en distinto formato, de las que se celebran desde 1992 con distintas denominaciones, pero siempre con la misma premisa,

según subrayan desde la organización: conocer para conservar y difundir para conocer.

Alrededor de Antonio Corujo sucede lo mismo que ocurre siempre que él está presente. Hay personas que se arremolinan a su alrededor para escuchar su voz, las coplas, los versos y, en definitiva, la voz desatada de un volcán conejero que resuena también en estos confines grancañarios. Antonio recita, Antonio sonríe, Antonio canta y despliega su verbo y su sonrisa, tan infinita como parece

serlo la carretera que conduce a La Aldea. "Me alegra verlo en faena, don Antonio. ¿Cómo va la cosa?", le pregunta un viejo conocido. "Estamos, que no es poco", responde él.

Antonio recuerda en La Aldea sus tiempos en Caracas, en el barrio de Puente Hierro, la visita al amigo Arnoldo, original de La Palma, e instalado en Carapita, y también recita de un tirón la historia del campesino que vendió todo lo que tenía, su "casita bien pulfa", los "cuatro potreros inmensos", "quinientos kilos de queso", "el conuco y el ganado" y que "de vaina" no vendió su cuerpo para mudarse a Caracas, "donde dicen que hay progreso".

Junto a Antonio han sido invitados artistas de todas las islas, hombres y mujeres, y, por supuesto, de Lanzarote, La Graciosa y Fuerteventura, caso por ejemplo de Sixto Acosta, Israel López, José Manuel Toledo, Achimency Toledo o Daniel Viñoly. Entre todos y todas inundaron de recuerdo y de nostalgia, pero también de futuro, estas mareas y estas tierras a la vez próximas y lejanas.

**BODEGA EL MIRADOR**

TAPAS - MONTADITOS  
GOURMETS BURGER

ABIERTO TODOS LOS DÍAS, DE 12:00 A 24:00 H.

*Disfruta de nuestros vinos*

- ★ Altos Ibéricos Reserva
- ★ Coronas Crianza
- ★ Fransola
- ★ El Senat del Montsant
- ★ Rubicón Malvasía Volcánica

Avenida de las Playas 67 - Local 23-24  
PUERTO DEL CARMEN

## GIANNI Y GIULIANA CESARINI: NATURÓPATA Y NUTRIGENETISTA

# “En la salud hay que enfocarse en la longevidad más que en la enfermedad”

Gianni Cesarini es fotógrafo, musicólogo, periodista, escritor, naturópata, ecologista, maestro de masaje wukong y maestro de meditación zen. Dice haber vivido casi 30 años practicando medicina hipocrática y lleva tiempo “enfocado más que en la enfermedad, en la longevidad”, aludiendo a lo que considera una actitud errónea con respecto a la salud en nuestros días. “Mi bisabuelo calabrés vivió 110 años, mi abuelo, 80 y mi padre, 75”, dice, interpretando que el secreto de la salud es simplemente “el estilo de vida” y, de forma muy especial, la alimentación.

Aunque es un auténtico experto en el tema, pone varios ejemplos en los que demuestra su teoría de forma muy didáctica. Empieza hablando de un producto netamente canario, como es el mojo de cilantro, “con su enorme capacidad de eliminar los metales pesados que acumula el cuerpo porque cuenta con azufre orgánico en su estructura, como todas las plantas crucíferas”. Esta función también la cumplen otros vegetales como la cebolla roja, el ajo o el puerro. Otro ejemplo está en el trigo sarraceno, tradicional de países como Georgia, Pakistán o el sur de Rusia, donde no existe una palabra equivalente en castellano a ‘hemorroide’ porque esta semilla contiene flavonoides que mantienen sanas venas y arterias. Cesarini también recomienda el pimentón, que, directamente “puede salvarte la vida en caso de infarto, disuelto en agua templada. Es un potentísimo vasodilatador que permitiría, en caso de emergencia, darte unos minutos para avisar al médico”. Al contrario de lo que se cree es beneficioso para el estómago, antioxidante e incluso “acaba con ciertas células cancerígenas”, asegura. El terapeuta, defensor de la medicina china y muy crítico con algunas metodologías farmacológicas de los sistemas sanitarios occidentales, por lo que dice defender “una medicina de frontera”, advierte de que, en Lanzarote, “hay una alta probabilidad de que la anemia detectada no sea necesariamente falta de hierro, que es con lo que suele relacionarse inmediatamente”. La tierra de Lanzarote contiene tanto hierro que incluso “una conocida marca de vino local fue retirada del mercado en Italia por exceso de este elemento en su composición”. “Cuando se



Padre e hija forman parte del equipo de El Alquimista.

## “El mojo de cilantro tiene una enorme capacidad de eliminar los metales pesados que acumula el cuerpo porque cuenta con azufre orgánico en su estructura”

detecta hemoglobina baja hay quince posibles factores que pueden ser la causa, el hierro es solo uno de ellos”, sentencia, indicando que “siempre es menos perjudicial tener este parámetro bajo que alto, así que indicar hierro en hombres y mujeres que ya no menstrúan es un poco arriesgado”.

Pero la parte alimentaria es solo una de las vertientes que cultiva este maestro, que atiende a sus clientes en el centro El Alquimista de Arrecife, dirigido por Miguel Monreal, que “además de un gran profesional es naturópata y tiene mucho inte-

rés en ofrecer terapias de vanguardia en su centro”.

Cesarini está jubilado, presta sus conocimientos a su hija Giuliana, que se forma en nutrigenética (“estudio de la variación genética de un individuo, que hace responder de forma diferente a determinado tratamiento”, explica Giuliana) y nutrigenómica (“estudio de la interacción entre los genes y los nutrientes”). Estas disciplinas apuntan a que los nutrientes de los alimentos pueden ser sanadores si se aplican adecuadamente a la especificidad de cada individuo (es decir, a los genes que hacen diferente a cada

ser humano, “cada ser es único”). Bajo este parámetro, Gianni Cesarini sostiene que, “aunque un remedio funcione en un muy elevado porcentaje en todos los casos, puede haber siempre un margen de error, que, aunque apenas llega a un uno por ciento, hay que tenerlo en cuenta porque estamos hablando de la salud y supone una gran responsabilidad para quienes no contamos con la protección legal de los sistemas sanitarios oficiales”, aduce.

Este maestro defiende la honradez y la ética profesional en su sector. “Jamás he recurrido a

la picaresca, mucho menos en este ámbito, donde se da tanto la estafa descarada y, de hecho, nuestros tratamientos son económicos y en las contadas veces en las que no han funcionado, he devuelto el importe”, dice.

Actualmente, su hija trabaja con dos equipos de resonancia de origen ruso denominados *Hunter* y *Bioplasm*, cuyos impulsores definen como un dispositivo avanzado, no invasivo de pre-diagnóstico para el examen físico y análisis de sistemas, utilizando para ello frecuencias, escaneando y detectando el estado funcional del cuerpo humano, rastreando las condiciones anormales de forma gradual en los tejidos, células, cromosomas, estructuras de ADN, molécula u órganos enteros y proporcionando el tratamiento adecuado para armonizar sistemas desequilibrados. “Algunos tratamientos pueden ser realizados directamente con el aparato si no hay una patología activa y hay alguna alteración energética”, explica Cesarini.

El naturópata alude siempre a la visión china del cuerpo humano, conectado en todas sus partes, por lo que se requiere un estudio global del problema del que se trate. El maestro, que subraya que “todo en la vida es cuestión de equilibrio, también la salud”, se fija en el centro que supone para los chinos la columna vertebral, que interconecta todos los órganos con el cerebro a través de la médula espinal. “Si tenemos un problema de hígado y está desplazada o aplastada la vértebra dorsal cinco, que es la que conecta este órgano con el cerebro, lo primero que hay que hacer es poner esta vértebra en condiciones normales. Es tan fácil solucionar los problemas de columna, pero en occidente la relación entre vértebras y trastornos funcionales está prácticamente ignorada. La medicina occidental ‘científica’ ignora las medicinas tradicionales de otras culturas. Por ejemplo en China se hacen miles y miles de operaciones con una simple anestesia por acupuntura, inocua y baratísima, pero aquí lo vemos como folclore”, asegura. Cesarini insiste en tener en cuenta varios aspectos a la hora de solucionar un trastorno de salud. “La adaptación, es decir, el ambiente en el que se vive, a lo que se está acostumbrado o los hábitos alimenticios, culturales y otros”.

## Giuliana se forma en nutrigenética y nutrigenómica, disciplinas que apuntan a que los nutrientes de los alimentos “pueden ser sanadores si se aplican adecuadamente a la especificidad de cada individuo”

# SEMANA EXTRA

ESTAMOS FRENTE AL C.C. DEILAND



81cm  
32"

81cm / 32" x2 HDMI x2 HDR

TV LED 32" PHILIPS  
32PHT4503  
HD Ready, 200Hz  
PixelPlus HD, USB grabador.  
Clasificación A+

32PHT4503  
**165€**



101cm  
40"

101cm / 40" smart TV Wi-Fi x3 HDMI x3 B x1

40VLE6730BP  
**249€**  
30 cuotas sin intereses\*  
comenzando en 12,45€

TV LED FHD 40" GRUNDIG  
40VLE6730BP  
FHD, 600Hz, PPR, Dual Core  
Sintonizador SAT, USB, 3HDMI



81cm  
32"

81cm / 32" smart TV Wi-Fi x3 HDMI x3 HDR 7

TV LED 32" LG  
32LK610BPLB  
HD Ready, inteligencia artificial,  
Quad Core, HDR10

32LK610BPLB  
**219€**  
30 cuotas sin intereses\*  
comenzando en 10,95€



109cm  
43"

109cm / 43" smart TV Wi-Fi x2 HDMI x2 B x1

TX43FS350E  
**310€**  
30 cuotas sin intereses\*  
comenzando en 15,50€

TV LED 43" PANASONIC  
TX43FS350E  
FHD, 200Hz, Sintonizador  
DVB-T2/S2/C, USB, 2HDMI



127cm  
50"

4K 127cm / 50" smart TV Wi-Fi x3 HDMI x2 HDR

H50A6140  
**345€**  
30 cuotas sin intereses\*  
comenzando en 17,25€

TV LED UHD 4K 50" HISENSE  
H50A6140  
4K, Dual Core, HDR 10  
DVB-T2+S2, Wifi



109cm  
43"

124cm  
49"

139cm  
55"

4K smart TV Wi-Fi x3 HDMI x2 HDR

43UK6200PLA (43")  
**339€**  
30 cuotas sin intereses\*  
comenzando en 16,95€

49UK6200PLA (49")  
**359€**  
30 cuotas sin intereses\*  
comenzando en 17,95€

55UK6200PLA (55")  
**439€**  
30 cuotas sin intereses\*  
comenzando en 21,95€

TV LED UHD 4K LG  
43UK6200PLA / 49UK6200PLA / 55UK6200PLA  
Pantalla ISP, SmartTV, Inteligencia Artificial, procesador Quad Core

PRECIOS VÁLIDOS PARA NUESTRAS TIENDAS DE MILAR PLAYA HONDA. CTRA. ARRECIFE-YALZA, KM 2,6 PLAYA HONDA 35509 SAN BARTOLOMÉ. TELF: 928 38 96 83 / 928 38 96 80.  
OFERTAS VÁLIDAS SALVO ERROR TIPOGRÁFICO, FOTOGRAFICO O FINALIZACIÓN DE EXISTENCIAS. FOTOGRAFÍAS NO CONTRACTUALES. SUMINISTRO Y MONTAJE NO INCLUIDOS EN PVP. CUIDEMOS EL MEDIO AMBIENTE. CUANDO ESTE FOLLETO NO SEA ÚTIL COLABORE A SU RECIDADO.  
FECHA DE VALIDEZ DE LA OFERTA DEL 5 AL 30 DE JUNIO DE 2019 O FIN DE EXISTENCIAS  
902 205 502 WWW.MILAR.ES

**MILAR**