



SOCIEDAD 26
De Guatemala a Fuerteventura en busca de un futuro

PERFIL 28
Miguel Ángel Concepción y la estirpe de los últimos camelleros

CULTURA 34
Pedro Carreño, el guardián de la historia de La Oliva



La segunda ola de coronavirus machaca al turismo en la Isla

Fuerteventura busca cómo mantener vuelos en medio de las restricciones internacionales

SUPLEMENTO | La gastronomía de Puerto del Rosario se labra su propio camino

[Págs. 17-24]

ENTREVISTA

“El problema principal fue haber creído que el virus ya no existía”

Lluís Serra, el experto que asesora a Canarias en la pandemia

[Pág. 14]

MEDIO AMBIENTE

Un observatorio medirá la contaminación en las aguas de Fuerteventura

[Pág. 10]



Foto: Carlos de Saá.

LA VUELTA A LAS AULAS MÁS DIFÍCIL

Hay centros que no están listos y las familias temen los gastos en plena crisis

[Págs. 2-5]

REPORTAJE 6

El caso de Marco: gran dependiente y sin poder formarse

ENTREVISTA 8

Pilar González: “Ninguna familia de La Oliva pasará hambre”

ACTUALIDAD 12

Gobierno y ecologistas coinciden en frenar las visitas a Lobos

ECONOMÍA 16

La pesca tradicional de la Isla atraviesa su peor momento

CULTURA 32

Betancuria y Sevilla, unidas por una escultura con cinco siglos

ESPECIALISTAS EN MUEBLES EN CRUDO



BRICO MUEBLES
DON-BRICO
FUERTEVENTURA

www.mueblesdonbrico.com

HORARIO DE LUNES A VIERNES: 09.00 - 13.30 / 17.00 - 20.00 h. - SÁBADOS: 9.00 - 13.00 h.

C/ El Henequén, 31 - Urb. Risco Prieto - Puerto del Rosario - Tels.: 928 858 322 - 690 649 744



Don Brico Fuerteventura



Aula del IES San Diego de Alcalá de Puerto del Rosario, con las medidas de seguridad establecidas. Fotos: Carlos de Saá.

Los centros alertan de graves problemas para comenzar el curso en Fuerteventura

Colegios de la zona norte denuncian que no pueden adaptar los planes de contingencia por falta de aulas, mientras que los padres y los sindicatos exigen que los centros sean espacios “seguros”

ITZIAR FERNÁNDEZ

El inicio del curso escolar anunciado por la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias para el próximo 15 de septiembre ha generado una gran expectación entre el alumnado mayorero, nerviosismo e incertidumbre en los padres y el rechazo de algunos directores, sindicatos y ampas. Las clases se suspendieron en marzo por el decreto del estado de alarma sanitaria y toca volver en medio de lo que ya se considera la segunda ola de coronavirus.

Los docentes se incorporaron desde el primer día de septiembre a los centros, pero buena parte de los profesionales se han encontrado sin medios, ni materiales ni humanos, para arrancar la actividad lectiva. Trabajan a contrarreloj para poner en marcha los planes de contingencia elaborados por la Con-

sejería de Educación, pero en algunos casos las normas de seguridad resultan casi imposibles de cumplir.

En la zona norte de la Isla, los centros presentan mayores dificultades y el profesorado considera que el inicio del curso escolar debería retrasarse para evitar un contagio masivo. La directora del CEIP Lajares, Loida González, destaca que resulta imposible adaptar las normas a este centro “viejo”, con aulas repletas de alumnos –llegan a 27 por clase- con una única ventana por sala y donde resulta imposible mantener la distancia entre mesas. “El profesorado se siente indefenso y desprotegido porque no tenemos aulas libres, ni espacios para repartir a los 240 alumnos matriculados si los separamos en grupos de 20 y ni siquiera tenemos presupuesto para geles, mascarillas, así como para el resto de equipamiento que nos

falta”, agrega la directora del CEIP Lajares.

“Consideramos que no estamos preparados para comenzar el curso a mediados de mes en muchos colegios y nuestro temor es que, si nos vemos obligados a empezar, se puede originar un contagio masivo y eso nos obligará a cerrar las puertas de nuevo”, insiste la docente. Además, apunta, existen profesores mayores con problemas de salud, que se encuentran en riesgo.

Por todos estos motivos, los colegios proponen a la Inspección Educativa que realice un informe detallado de la situación de los centros y partidas presupuestarias para que puedan adaptarse a la normativa de seguridad, refuercen las plantillas y propongan alternativas para arrancar las clases. “Nos hemos quejado a los sindicatos y ya no sabemos qué hacer porque nos resulta casi imposible tener todo listo para em-

pezar en septiembre y personalmente he trabajado durante todo el verano, pero el centro no reúne las condiciones”, lamenta la directora del CEIP Lajares.

Escasa planificación

Los representantes de los padres tampoco están contentos con la forma en que se inicia el curso escolar y exigen que se garantice la seguridad. La presidenta de la Federación de Madres y Padres de Fuerteventura, (Fimapa), Josefa Méndez, ha criticado la escasa planificación. “La Consejería de Educación ha dejado muchas cosas en el aire o ha pasado la pelota a los ayuntamientos para que lo resuelvan”, expone. También advierte de que los planes de contingencia ofrecen autonomía a los centros y “cada uno actuará en función de lo que le convenga, cuando las directrices deben ser claras y directas”, insiste Méndez.

Para Fimapa, tampoco se ha dado una solución a la población sensible, como alumnos asmáticos, con discapacidad o familias en riesgo que necesitan ayudas personalizadas para sus problemas. “Creo que la comunidad educativa deberá estudiar cada caso y mantener la enseñanza presencial y a distancia”, propone. Fimapa revela la problemática existente en los comedores, donde se van a reducir comensales por falta de espacio y muchas familias tendrán dificultades para conciliar la vida familiar y laboral.

Otra grave situación que aflora en este curso es el del transporte para el alumnado de Bachillerato, en especial en el sur de la Isla. “Si acuden por la tarde, no podrán tomar el transporte escolar de Secundaria, como se venía haciendo hasta ahora. Las instituciones locales e insulares deben coordinarse y colaborar para fa-

cilitar el acceso de los alumnos a los centros desde Costa Calma al IES Gran Tarajal y desde Antigua hasta Puerto del Rosario, de lo contrario veremos un gran absentismo”, comenta Méndez. Además, las tardes las emplean para sus actividades extraescolares y refuerzo de idiomas, algo que deberán abandonar.

Difícil conciliar

Esta situación afecta de lleno a una alumna de Tiscamanita, Dácil Saavedra González, de 16 años, que este curso inicia primero de Bachillerato en el IES Santo Tomás de Aquino. “Todavía no sé cómo voy a poder acudir al instituto de Puerto del Rosario, porque hasta ahora estaba en el CEO de Antigua. Además, a mi familia ya no la veré porque todos trabajan y estudian por la mañana, así que me encontraré sola en casa y sin saber a qué hora de la noche voy a regresar del instituto, en función de los horarios de las guaguas”, apunta la joven, que ha logrado unas notas excelentes en la ESO y sueña con estudiar Medicina en una universidad de Madrid.

Para Dácil, el turno de tarde también supone un problema para poder continuar con sus cursos de baile, actividades extraescolares y las clases de inglés con una profesora particular. “El confinamiento ha sido duro, turnos en casa para el ordenador o el uso de Internet con mis hermanos. Estaba deseando empezar el Bachillerato de Ciencias de la Salud, de forma presencial, pero no me esperaba lo del turno de tarde”, confiesa. Algunos estudiantes proponen que se repartan los horarios en turnos de mañana y de tarde, en días alternativos, para poder compaginar estudios con entrenamientos y clases de apoyo e idiomas. “Muchas amigas ya me han dicho que no continuarán sus estudios de Bachillerato porque acudir por las tardes les resulta incómodo, por lo que prefieren abandonar y matricularse en ciclos formativos o, directamente, dejan de estudiar”, concluye esta alumna majorera.

Los sindicatos exigen que no se dé largas y se hable de “la inversión necesaria para que los centros sean espacios seguros y saludables”

El turno de tarde es un problema añadido para muchos alumnos que habrán de renunciar a sus cursos y actividades extraescolares

Dácil: “Muchas amigas no continuarán sus estudios de Bachillerato. Prefieren matricularse en ciclos formativos o dejar de estudiar”

PCR al personal

Para los sindicatos, los centros no están preparados para el inicio del curso escolar de forma presencial. Alertan de que es “imposible que todos los centros tengan listo el plan de contingencias antes del 15 de septiembre, que se puedan establecer y regular las actividades extraescolares, la acogida temprana y tardía o las actividades para el alumnado de 0 a 3 años”. Consideran que no se garantiza la seguridad en los comedores escolares y el transporte escolar, ni hay tiempo suficiente para disponer de plataforma y recursos digitales. Tampoco se ha resuelto la incorporación de nuevas figuras o servicios a los centros educativos, como el de enfermería escolar, que la Administración entiende que no es posible en este momento. Tampoco se asegura la formación e información necesaria en competencia digital y prevención de riesgos laborales a los estudiantes, al profesorado, a las familias y al personal no docente antes de la fecha de inicio de curso establecida.

Los sindicatos piden, a su vez, que se respete en todos los niveles la distancia mínima de seguridad de metro y medio, que se realice un control real de temperatura del alumnado y personal del centro, tomando la misma en el momento de acceso, durante la jornada escolar y al finalizar las clases. También, que se disponga de varios accesos en los centros educativos para evitar aglomeraciones, tanto a la entrada como a la salida, o que se realicen PCR, al menos, al personal que se ha declarado como especialmente sensible al coronavirus y que se informe ya de qué centros y qué grupos tendrán que asistir a clases por las tardes y en qué horario. Solicitan que la figura del coordinador COVID de los centros sea asumida por algún miembro del equipo directivo y disponga de horas para ello. En definitiva, exigen que no se siga dando largas y se hable de inversión en educación: “La necesaria para que nuestros centros sean espacios seguros y saludables”.



UN INSTITUTO MODELO

Uno de los centros modelos y más avanzados de la Isla es el nuevo IES en Puerto del Rosario, conocido como CEO Puerto Cabras, que este año se divide en colegio e instituto, con dos equipos directivos. En este instituto de Secundaria ya casi se ha culminado el plan de seguridad interno e incluso ya se han instalado dispensadores de gel desinfectante en las puertas de las aulas, puntos rojos en los pupitres para guardar la distancia social y señalética en los pasillos para acceder por unas puertas y salir por otras. “Vamos a pedir a los alumnos que traigan cada día dos mascarillas, para que puedan cambiarla a las cuatro horas, y su gel para el lavado de manos constante”, explica la directora, Laura Dorta. El centro cuenta con 650 alumnos de Secundaria y Bachillerato. El personal trabajó en julio y agosto en la organización y distribución de alumnos, ya que las medidas obligan a tener más aulas porque sólo entran 15 alumnos en una clase. “La Consejería quedó en facilitarnos el plan de contingencia a mediados de junio, pero se retrasó y nos lo ha mandado en septiembre, así que nosotros, en base a los modelos de otras comunidades autónomas, lo hemos adaptado a este instituto, y hemos sido bastante previsores. Nos pusimos a trabajar y a pedir presupuestos para instalar mamparas, geles, señalética o termómetros, porque sabíamos que se iban a agotar y a día 1 teníamos todo casi listo”, explica la directora. El citado plan de contingencia establece cómo deben ser las entradas del alumnado y todas las medidas para garantizar la seguridad de la comunidad educativa. “Tenemos la suerte de que se trata de un centro nuevo, bien ventilado, con aulas grandes, así que hemos distribuido las mesas guardando el metro y medio”, señala Laura Dorta. También se han modificado los recreos y se incorporará nuevo personal docente de refuerzo. Este será el único instituto de la capital que no desdoble el Bachillerato, que podrá acudir en su conjunto por la mañana porque tiene todavía muy pocos alumnos, divididos en tres grupos, y ha sacrificado aulas comunes como las de música, plástica y tecnología. El cambio a instituto y su separación del centro de Infantil y Primaria permitirá la apertura de nuevas matrículas.



DIFICULTADES EN EL MILLARES

En los colegios se complica bastante el inicio del curso, ya que muchos aspectos dependen de los ayuntamientos. En el caso del CEIP Agustín Millares Carló, la directora, Nazaret de León, matiza que el plan de contingencia resulta más complejo porque mantiene un sistema de estudio diferente desde hace casi 20 años, basado en compartir el material, trabajar en grupos y aulas temáticas. “Aquí el alumnado rotaba de aula cada hora”, explica. “Ahora todo eso lo tendremos que cambiar, pero vamos a mantener los métodos de enseñanza en la pandemia porque no concebimos una vuelta atrás por la COVID-19, después de incorporar un sistema tan novedoso que ha permitido una educación en valores y ha demostrado que otra forma de aprender es posible”, recuerda. La imaginación del equipo docente servirá para adaptarse a la nueva situación y cumplir con las medidas de seguridad sin cambiar la metodología experimentada. Otro obstáculo es que se trata de un centro de atención preferente con alumnos con necesidades especiales, y muchos padres ya se han negado a que este grupo de riesgo regrese a las aulas de forma presencial.

ELOY VERA

La sombra de la incertidumbre planea sobre los miles de padres y madres que en unos días tendrán que enviar a sus hijos de vuelta a los colegios en plena pandemia por la COVID-19. La incertidumbre es mayor aún en aquellas familias donde la crisis sanitaria los ha dejado sin trabajo y sin apenas recursos para poder comer. Sin saber cómo llenar la despensa, se tienen que enfrentar a un inicio de curso que exige cientos de euros para la compra de material escolar, uniformes, ahora también mascarillas y puede que recursos digitales si, finalmente, se decide optar por clases telemáticas.

Evelyn y Mauro deberían estar en estos momentos nerviosos y celebrando que su única hija de tres años en unos días irá por primera vez al colegio. Sin embargo, tienen la cabeza ocupada pensando en cómo hacer frente al pago del alquiler y la compra de alimentos de primera necesidad.

La pareja, de origen argentino, llegó a Fuerteventura el pasado 19 de febrero en busca de “seguridad y un futuro” para su hija, cuenta Evelyn. Durante un tiempo, ahorraron para hacer frente al viaje con la ilusión de llegar a la Isla, encontrar empleo y empezar una nueva vida. Sin embargo, apareció el estado de alarma y las puertas y ventanas se cerraron para impedir que entrara el virus. También echaron el fechillo las oportunidades laborales. “Lo poco que habíamos traído ahorrado se nos fue. Estuvimos años juntando para cumplir el sueño de venir y se perdió. A mi pareja le dio un ataque de ansiedad por estar encerrado y no poder traer dinero a casa para dar de comer algo a la niña”, comenta Evelyn.

Pagan 400 euros de alquiler, que consiguen a duras penas a través de la economía sumergida. Ella limpiando casas y él haciendo arreglos en albañilería. “Para la comida y el aseo no llegamos. Vivimos con lo que se va haciendo al día, que suele ser unos 10 euros”, explica.

A la desesperada, han tenido que llamar a las puertas de Personas Maravillosas de Fuerteventura, una red solidaria a través de Facebook, donde personas de la Isla realizan compras y donativos para pagar recibos de agua o luz a las familias más necesitadas. Gracias a Cruz Roja han podido acceder a la ayuda para el comedor de cuota cero y el transporte en guagua, pero no saben cómo harán frente a los gastos de material.

“Espero, con los trabajos de limpieza y estética que realizo,

Volver al cole sin tener dinero para comprar los libros

Las familias de Fuerteventura a las que la pandemia ha dejado sin empleo afrontan el inicio de curso sin saber cómo hacer frente a la compra del material escolar y el resto de los gastos que acarrea el regreso a las aulas



Una familia compra material escolar en una librería de Puerto del Rosario. Foto: Carlos de Saá.

poder hacer algo de dinero para afrontar este inicio de curso y que mi hija pueda tener su mochila, como todo niño cuando empieza un curso nuevo, los lápices o el material que le pidan. Todo esto es algo nuevo y nos preocupa cómo hacerle frente”, reconoce.

La vuelta al cole tendrá un coste medio nacional de 379,71 euros por alumno frente a los 371,87 euros del curso anterior. Esto se traduce en una subida del 2,11 por ciento que se reparte entre libros (2,23 por ciento) y uniformes (2,01 por ciento), según el tercer informe realizado por el comparador bancario iAhorro en 301 colegios de todo el país públicos, de educación concertada y privados. Según el estudio, el coste medio por alumno en libros en Canarias alcanzará los 162,21 euros mientras que en uniformes será de 197,57.

El secretario general de la Unión de Consumidores Españoles (UCE) en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, Raúl Alonso, reconoce que el gasto en Canarias será similar al del año anterior, aunque alerta de que

debido al parón económico que ha producido la crisis sanitaria, “muchas familias están en una situación económica muy precaria, por lo que afrontar ahora los gastos del comienzo de curso es realmente dificultoso”.

Para Alonso, este inicio de curso va a ser aún “más complicado” que el de los años 2008, 2009 y 2010, cuando España estaba inmersa en plena crisis económica. “En aquel momento, fue un problema puramente económico y de cómo hacer frente al gasto que supone la vuelta al cole, pero no había incertidumbre sobre horarios o cómo afrontar las clases”, aclara.

Brecha digital

El confinamiento obligó a docentes y alumnos a ponerse las pilas con las clases telemáticas y puso de moda el término brecha digital. El curso virtual sacó a la luz la pobreza que muchos hogares canarios encierran entre sus cuatro paredes. Las familias más pobres vivieron la transición de lo presencial a lo virtual apartados en una esquina por no tener aparatos electrónicos o conexión a Internet.

La posible vuelta a las clases online supondrá, según el representante de la OCE en la provincia tinerfeña, “un coste añadido, al que muchas familias no podrán hacer frente”. Por tanto, aboga por incrementar medidas, por parte de las administraciones públicas, puesto que “si hay algo que genera igualdad en una sociedad democrática es la educación”. Insiste en que “se debe impedir que una situación tan grave como la pandemia genere un problema más grave a quien menos capacidades tiene y encima una brecha en la educación”.

Los ayuntamientos de toda Canarias se preparan ya para recibir un aluvión de solicitudes para acceder a la ayuda escolar. El Ayuntamiento de Puerto del Rosario cerró hace unos días el plazo. Este año recibieron 133 solicitudes para un total de 208 niños, frente a las 84 que llegaron en el curso 2019-2020.

May mantiene la esperanza de poder tener alguna ayuda que le alivie el inicio del curso escolar. Tiene dos hijos, uno de cinco y otro de tres, que acude por primera vez este curso al colegio del Cotillo, y otro en cami-

no, que llegará en apenas unas semanas.

Hasta marzo trabajaba de camarera en una cafetería, pero la situación sanitaria la envió al paro. Su marido estaba empleado en una naviera. A él, el coronavirus lo mandó a un Expediente de Regulación Temporal de Empleo del que ha salido hace un mes.

Hacen frente al inicio del curso con el sueldo del padre, unos 1.000 euros, a los que hay que restar el alquiler y el resto de los gastos que tiene cualquier familia. “Mi hija lleva dos años en el cole y, normalmente, el inicio del curso lo afrontábamos sin problemas comprando el uniforme y los libros. Este año no sé qué pasará”, se pregunta dudosa.

Al pequeño de tres años le tocará ponerse el uniforme que utilizaba su hermana el año pasado, pero aun así la familia tendrá que hacer frente a la compra de libros y uniformes para la niña. El curso pasado gastó 130 euros en libros y material además del uniforme. Calcula que llevar a sus hijos al colegio le costará este mes de septiembre unos 400 euros entre los dos.

Los hijos de Amy no llegan aún a los seis años, la edad obligatoria de escolarización. Asegura que ella y su pareja están, incluso, planteándose dejarlos en casa, debido a la situación sanitaria y los protocolos de seguridad, unas medidas que se dificultan en el centro al que van los pequeños, el de El Cotillo, con incapacidad para ampliar aulas tal y como han denunciado los padres del centro. “Hemos pensado en no mandarlos y hacer escuela en casa porque, además del coste económico que supone, nos da respeto la situación. Vamos a tener un recién nacido, los padres de mi pareja son personas mayores con patologías y nos da miedo un contagio”, reconoce.

Retrasos en las ayudas

La presidenta de la Federación Insular Majorera de Madres, Padres y Alumnos (Fimapa), Josefa Méndez, lleva días pegada al teléfono, con reuniones por videoconferencia o dando mensajes de ánimo a los padres ante un comienzo de curso al que todos definen con la palabra incertidumbre. “No sabemos nada, ni si hay que comprar o no libros o uniformes. La sensación es de

incertidumbre total”, asegura. Apunta el retraso que han tenido las ayudas escolares durante el pasado curso, debido al retraso de los plazos por el confinamiento. “Las del Cabildo, que se dieron para el curso del año pasado para material, hoy en día no se han ingresado”, dice.

Josefa indica que las ayudas para libros se retrasan todos los años. “El año pasado hubo niños que recibieron los libros a finales de noviembre”. Por ello teme que este curso la situación se complique “aún más” porque no se sabe cómo va a ser la cosa.

Josefa Méndez coincide con el secretario de la Unión de Consumidores Españoles en la provincia tinerfeña en la preocupación por cómo harán frente las familias más pobres a las clases online. A pesar de los intentos del Gobierno de Canarias, Cabildo y ayuntamientos en hacer llegar a los hogares tabletas, la situación, según esta representante de padres y madres, no fue como tenía que haber sido.

Entre las situaciones no deseables que se han dado, Josefa cita “centros que, por ejemplo necesitaban 46 tabletas y a los que llegaban dos, una de ellas con

la tarjeta rota” o “encuestas para testar la situación tecnológica de los hogares, en las que se contabilizaba como un recurso la respuesta ‘un dispositivo móvil’, aunque éste fuera un teléfono”.

Cruz Roja en Fuerteventura también está a la expectativa de cómo será el regreso a las aulas y cómo afectará a los hogares con menos recursos. La pandemia les hizo calzarse las botas de emergencia para intensificar la ayuda a las familias con extrema vulnerabilidad con las que venían trabajando, pero también para atender a nuevos perfiles, “el de personas que trabajan en la economía sumergida, en situación irregular o familias que han sufrido un Expediente de Regulación Temporal de Empleo (ERTE) y a las que ahora los recursos económicos no le dan para llegar a final de mes”, explica la responsable de Intervención Social de la ONG en la Isla, Teresa López.

Cruz Roja en Fuerteventura oferta un proyecto de éxito escolar, una iniciativa de apoyo educativo para menores de entre seis y 16 años repartidos en grupos en las zonas de Puerto del Rosario, Corralejo y Gran Tarajal, donde

se refuerza el contenido educativo, además de incluir materias transversales, como la igualdad o el medio ambiente. Durante el confinamiento, la institución humanitaria continuó prestando ayuda a través de videollamadas y facilitando fotocopias y tabletas con conexión a Internet a las familias más necesitadas.

Teresa dice que, ante el inminente inicio de curso, las familias ya han empezado a trasladar el miedo y la incertidumbre sobre cómo hacer frente a estos gastos, “sobre todo aquellas familias, con las que trabajábamos, que se han visto en una situación agravada y de extrema vulnerabilidad, a las que se han añadido muchas más. Durante estos meses, hemos atendido a unas 2.900 personas, lo que ha supuesto cuatriplicar el número de intervenciones durante el estado de alarma”. Esta incertidumbre se extiende también a los afectados por los ERTE que “no saben qué va a pasar con su situación” o a quienes han presentado la solicitud para el Ingreso Mínimo Vital “y están a la espera de cobrar”, apunta la responsable de Intervención Social de la ONG.

Cruz Roja ha atendido en estos meses a 2.900 personas, el cuádruple que antes, con perfiles nuevos como personas en ERTE o solicitantes del Ingreso Mínimo



RENAULT
Passion for life

ES MOMENTO DE CAMBIAR

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



JUAN TOLEDO

GRUPO JUAN TOLEDO
C/ Quesería, s/n. Tel. 928 851 025. PTO. DEL ROSARIO
www.juantoledo.es



#CompromisoJuanToledo

CONCESIONARIO OFICIAL DE RENAULT Y DACIA EN FUERTEVENTURA Y LANZAROTE



Marco y su madre, Sonia, siguen luchando por que el chico no abandone las actividades socioeducativas adaptadas. Foto: Carlos de Saá.

Marco Naccarella, con una discapacidad del 98%, solo pide un lugar donde seguir formándose

El joven dejará de ir al instituto este curso tras cumplir 21 años, la edad máxima permitida. Tampoco podrá acudir al centro formativo Diferentes e Iguales por falta de plazas para personas en silla de ruedas

ELOY VERA

Marco Naccarella sufre una discapacidad motora desde que nació que le obliga a permanecer en silla de ruedas. Una de sus ilusiones es peinarse, ponerse gomina y colonia y marcharse cada mañana al aula enclave del instituto. Este mes de septiembre cumple 21 años, la edad máxima con la que Educación permite a una persona con discapacidad permanecer en la educación reglada. Sus padres han intentado apuntar al joven en el Centro de Formación: El mundo a tu alcance. Diferentes e Iguales. Sin embargo, solo han encontrado una lista de reserva por la falta de plazas. Mientras tanto, Marco no para de decir a su madre “tengo que ir a un sitio porque en casa me aburro demasiado”.

Su madre Sonia Medina, de origen venezolana, pero con raíces en la isla de La Gomera, se ha propuesto que Marco no se quede en casa con los brazos cruzados viendo la televisión y esperando a que las horas y los días pasen envueltos en la monotonía. Hace 17 años ya tomó una decisión, sobre todo buscando la mejoría de su hijo, via-

jar junto al resto de la familia al Archipiélago.

Sonia explica que tuvo dos hijos mellizos Marco y Marianna. Mientras la pequeña consiguió salir adelante rápido, el estado de salud del niño no paraba de dar sustos. Estuvo dos meses en la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI) y se salvó por “un milagro, porque estuvo muy grave”, asegura.

Durante el ingreso, le afectó una bacteria extrahospitalaria que le generó una infección en los intestinos, lo llevó tres veces al quirófano y lo obligó a permanecer cuatro meses conectado a una máquina. Los esfuerzos médicos se centraron durante el primer año “en salvarle la vida”, apunta su madre.

Aunque los médicos les dieron esperanzas, la visita a un neurólogo les arrojó a la cara el jarro de agua fría que les faltaba: Marco padecía una parálisis cerebral severa, que le afecta a la parte motora. El chico tiene una discapacidad física del 98 por ciento que le obliga a estar en silla de ruedas y sin poder hacer apenas nada con las manos. Está diagnosticado como gran dependiente.

Cuando los mellizos tenían cuatro años, surgió la idea de viajar a Canarias. Sonia y su marido pusieron los argumentos en la balanza. La idea de emigrar en busca de un futuro y más oportunidades para Marco acabó inclinando la báscula. La familia Naccarella terminó haciendo las maletas. El primer destino fue Tenerife. Allí, buscaron colegios y lugares donde poder hacerle terapias al pequeño. Al final, encontraron una plaza en el aula enclave del Puertito de Güimar.

En 2005, tuvieron que desplazarse a Fuerteventura por motivos laborales. El primero en viajar fue el padre de Marco. Se *pateó* la Isla en busca de un lugar donde poder escolarizar al chico. Le sugirieron el Centro Ocupacional, conocido como colegio del Pino en Majada Marcial, pero la idea no les convenció.

Sus padres han defendido siempre que Marco tiene que acudir a un colegio, “confiamos en que tiene capacidades que puede desarrollar en un centro”, explica Sonia.

Oyeron hablar del colegio Millares Carló, en Puerto del Rosario. En el centro, estaban empezando a recibir a niños

motóricos en sus aulas. Fueron y explicaron el caso. Al principio, hubo temor en el profesorado. “Marco requería un grado de compromiso elevado y necesitaba atención de todo tipo, pero sé que la subdirectora del centro en esos momentos, Marisela Suárez, siempre apostó por que entrara”, recuerda Sonia. Al final, el niño obtuvo una plaza y un pupitre adaptado en el aula.

Abriendo camino

Para esta madre, fue muy importante la entrada de su hijo en el centro porque “Marco abrió el camino a otros chicos con un grado de compromiso alto. Fue un ejemplo para la sociedad y para los compañeros que estuvieron con él. Lo integraban, lo invitaban a las fiestas... Hoy esos chicos ya son hombres que lo ven y lo siguen saludando. Fue super querido en ese colegio y es algo que agradezco infinitamente”.

A pesar de las limitaciones del joven, su madre no se cansa de repetir que su hijo “tiene capacidades para estudiar. Ha logrado estar integrado en la sociedad dentro de una normalidad. En el colegio Millares estuvo en un

aula ordinaria. Tiene una capacidad muy avanzada y para determinadas cosas es muy listo”.

La secundaria la cursó con un currículo adaptado en un aula enclave en el IES San Diego de Alcalá. Sin embargo, este mes de septiembre Marco cumplirá 21 años, la edad máxima con la que una persona con discapacidad puede permanecer escolarizada. Una vez cumplen esa edad, automáticamente, estos chicos y chicas quedan excluidos de la educación y sin saber dónde poder continuar.

Ante este problema y la queja histórica de grupos de padres, en 2019 la Asociación de Discapacitados Visuales, Auditivos y Físicos de Fuerteventura (Adivia) consiguió sacar adelante un proyecto de entrenamiento en habilidades socioeducativas para personas con discapacidad mayores de 21 años, gestionado y ejecutado por el Centro de Formación: El mundo a tu alcance. Diferentes e Iguales con financiación de la Consejería de Políticas Sociales del Cabildo de Fuerteventura.

Sonia intentó buscar una plaza para su hijo en Diferentes e Iguales. El 6 de julio presen-

to la preinscripción. Más tarde, se le comunicó desde el centro que, pese a tener la documentación correcta, reunir los requisitos de edad, la incapacidad y residencia en Fuerteventura, no se dispone de plaza para él. La decisión envía a Marco a una lista de reserva hasta que quede libre una vacante que coincida con las condiciones de dependencia y autonomía.

El centro tiene 14 plazas de las que diez están subvencionadas por el Cabildo de Fuerteventura. Sonia explica que hay una plaza para una persona en silla de ruedas por aula. “Ellos tienen capacidad para tener otra aula abierta, pero no hay recursos económicos para ello”, dice. Cada día se pregunta disgustada dónde se acaban los derechos de su hijo; “Al final, tiene que irse otro chico del centro para que entre el mío y eso no me parece normal. Es injusto”.

La noticia fue un disgusto para el matrimonio Naccarella, pero sobre todo para Marco que esperaba ilusionado la plaza. “A estos chicos les encanta, como a todos los seres humanos, pertenecer a algo. En el instituto van viendo salir a sus compañeros cada año

y ellos también quieren tener ese derecho”, comenta Sonia.

Un paso atrás

Desde que recibió la noticia, Marco está “frustrado y contrariado, pensando que no va a poder ir a otro sitio”, cuenta su madre. A Sonia le quita el sueño pensar que su hijo puede perder las habilidades y conocimientos que ha ido ganando gracias al trabajo y al esfuerzo durante todos estos años. Recluirlo en casa “supone ir para atrás”.

Teme que lo que se ha logrado durante años de integración y logopedia acabe con Marco en una esquina de su casa esperando la ayuda de la gente para moverse y atado a la rutina de levantarse, asearse y comer y viendo programas de televisión porque es “lo único con lo que se puede distraer”.

La voz de Sonia se une a la de otras madres y padres que llevan años lamentando la falta de oportunidades en Fuerteventura para las personas con discapacidad, una vez cumplen los 21 años y Educación les devuelve a casa. La mujer recuerda cómo otros padres en la Isla se han tenido que ir a otras islas o, inclu-

so, a la Península, una vez cumplen sus hijos 21 años, para que puedan seguir formándose.

La angustia de Marco es compartida en silencio con sus padres. “Hemos estado luchando toda la vida por una serie de derechos que no terminan de reconocerse. Se trata de una carga emocional y psicológica muy fuerte. Tienes un hijo especial y eso hay que aceptarlo, asumirlo y, una vez se normaliza, viene la lucha con la sociedad, mientras los demás niños juegan en un parque, dan patadas a una pelota y miles de cosas más”, lamenta Sonia.

En busca de soluciones, ha acudido a los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Puerto del Rosario. Para ser atendida tendrá que esperar a finales de octubre. Sonia insiste en que en Diferentes e Iguales: “Marco podría seguir introduciéndose en la vida adulta. Allí, estos chicos sienten que son parte de algo, hacen actividades, se complementan unos con otros y hacen excursiones. Eso es algo muy importante porque a ellos les encanta salir de excursión y hacer otras actividades”. “Como madre, mi satisfacción es que

pueda seguir desarrollándose como ser humano y capacitándose para tener una calidad de vida mejor. Es difícil que logre tener un empleo, pero es un chico feliz con lo poco que tiene y puede”, insiste.

A Marco le gusta ir al instituto y, a la vuelta, contar sus experiencias en clase, lo que ha hablado con sus compañeros o los sitios que ha visitado en alguna de las excursiones, siempre que se encuentre una guagua adaptada que les permita a él y a su silla de ruedas salir del aula. “Es feliz contándonos sus experiencias, que sí las tiene”, insiste su madre. Marco no pierde el optimismo. A su madre le dice que encontrarán un sitio para él. Sonia cruza los dedos para que así sea y recuerda a las autoridades que en toda la Isla “hay niños especiales y los va a seguir habiendo. Son personas que existen, están en la sociedad y sus familiares pagamos los impuestos como todo el mundo”.

Concluye preguntándose por qué Educación da becas a chicos y chicas de 25 años, “mientras los jóvenes con dependencia con 21 no pueden iniciar un nuevo curso escolar”.

Sonia: “Hay niños especiales y los va a seguir habiendo. Existen, están en la sociedad y sus familias pagamos impuestos”

CENTRO MÉDICO PARQUE
CORRALEJO

HOSPITAL PARQUE también es tu Centro Médico de referencia

Centro Médico Parque Corralejo
En Avda. Ntra. Sra. del Carmen 12.

La consulta de Medicina General en horario de **lunes a viernes de: 10-14 y de 16 a 20 horas.**





Foto: Carlos de Saá.

PILAR GONZÁLEZ

ALCALDESA DEL AYUNTAMIENTO DE LA OLIVA

“Ninguna familia del municipio de La Oliva va a pasar hambre, lo tenemos clarísimo”

M. RIVEIRO

-Los 100 primeros días en el cargo suelen considerarse el periodo de prueba para cualquier político. ¿Qué balance hace y en qué considera que ha cambiado el Ayuntamiento de La Oliva con el nuevo grupo de gobierno?

-Muchas veces me dicen que el Ayuntamiento de La Oliva tiene muchos problemas y yo respondo que en el ayuntamiento todo es un gran problema. Creo que ha habido muchísima dejación y desidia en estos últimos 17 años por parte de todas las corporaciones que han gobernado y que nos han dejado gravísimos déficits en la organización de la institución y de sus recursos humanos, y en la degradación del propio municipio.

-Sobre la situación derivada de la pandemia y la crisis económica y social que ha traído aparejada, en el caso de La Oliva ha llegado

a arrojar datos escalofriantes, con más de 2.000 personas en paro y hasta 2.800 en un Expediente de regulación temporal de empleo. ¿No ha estado demasiado enfocada La Oliva al turismo y se está notando en esta crisis?

-En cuanto a los ERTE, hay personas que han ido saliendo y, de hecho, de los hoteles que están en funcionamiento la gran mayoría ha vuelto a sus puestos, pero estoy totalmente de acuerdo en que, al tener una economía basada casi exclusivamente en el turismo, La Oliva es uno de los municipios más azotados del país. Efectivamente, tenemos un gravísimo problema: en enero y febrero más de 30 familias formalizaron solicitudes para alimentos y estamos dando cobertura a unas 1.000 familias, que es un dato muy revelador de la situación que estamos viviendo.

-¿Qué margen de maniobra tienen en el Ayuntamiento para pa-

liar esas carencias sociales derivadas de la crisis?

-Tengo que felicitar al departamento de Servicios Sociales, a nuestras heroínas, porque está compuesto por mujeres, que está haciendo un trabajo absolutamente encomiable y ninguna familia de nuestro municipio está pasando ni va a pasar hambre. Eso lo tenemos clarísimo. Sus necesidades esenciales y primarias van a estar cubiertas. En el primer pleno tras tomar posesión habilitamos una partida para dar subvenciones a autónomos y pequeñas y medianas empresas. En septiembre se producirá la convocatoria de las ayudas. La subvención de La Oliva no será excluyente con respecto a otras. Se trataría de unos 800 euros por persona.

-En época de crisis, como receta económica, se suele aludir al impulso de otros sectores. ¿Lo ve realista?

-Una de las enseñanzas que todos los políticos con responsabilidad en Fuerteventura debemos extraer de esta pandemia es que tenemos la obligación de diversificar nuestra economía, que no puede estar solo destinada al turismo de sol y playa. Creo que la Isla cuenta con un potencial impresionante a muchísimos niveles y, por lo tanto, debemos desarrollar otro tipo de sectores que nos permitan tener una base económica más fuerte. Hablo del sector primario, de las energías alternativas y, dentro del turismo, una apuesta por un turismo cultural, gastronómico o incluso de congresos, porque tenemos una climatología maravillosa que nos permite acoger a visitantes durante todo el año.

-En el Cabildo se tramitan los permisos para la ampliación del hotel Bahía Real y el Ministerio de Transición Ecológica tiene pendiente resolver sobre la reforma

del Oliva Beach, sobre la que ha habido fuertes objeciones por parte de Costas.

-En cuanto al Oliva Beach, se ha culminado todo el proceso en el nivel administrativo. Me entristece muchísimo que no se haya resuelto como un tema administrativo o técnico, sino como una decisión meramente política, que ha sido absolutamente arbitraria. Hay que recordar que estamos en un Estado de Derecho. En septiembre tengo prevista una reunión con el secretario de Estado de Medio Ambiente [Hugo Morán] y es mi máxima ilusión llegar a la Isla con las manos llenas y esa tan ansiada autorización para remodelar ese hotel, que le da sustento a 400 familias, que son más de 1.500 personas. No podemos dejar de lado que hubo un acuerdo entre el Gobierno y la cadena RIU, que cedió la propiedad de Isla de Lobos al Estado a cambio de una concesión.

Se ha remitido toda la documentación, incluido el acuerdo de toda la comunidad de propietarios del Oliva Beach.

-En estos momentos está en trámite la modificación puntual del Plan Rector de Uso y Gestión de Lobos para aumentar su capacidad de acogida, fijada en 200 personas al mismo tiempo. ¿El ayuntamiento qué posición tiene?

-Creo, sinceramente, que Lobos tiene una capacidad de carga superior a los 200 y podemos llegar a los 700, como se plantea ahora en esa modificación, e incluso a los 1.000, con horarios de visita. Ese es el criterio del Ayuntamiento de La Oliva. Los propietarios de edificaciones en Lobos también tienen el apoyo total del ayuntamiento. Ese poblado hay que mantenerlo, porque es histórico, habla de nuestra idiosincrasia y se debe conservar, cumpliendo con todos los requisitos, sin que haya ampliaciones.

-Se está revisando el Plan Insular y, en el pasado mandato, diversos promotores presentaron propuestas para su inclusión. En el caso de La Oliva, una de las propuestas era el desarrollo urbanístico de la playa del Jablito. ¿Cuál es el parecer del ayuntamiento?

-Hay que consensuarlo dentro del grupo de gobierno, pero yo sí soy partidaria de que esa zona se desarrolle. Eso sí, bajo las premisas que siempre digo: desarrollo sostenible, turismo de calidad y respetuoso con el medio ambiente. Son los tres parámetros esenciales para el desarrollo del municipio de La Oliva, que deben quedar plasmados en el nuevo Plan General.

-En El Cotillo, unos promotores plantearon la agrupación de dos parcelas céntricas para construir un hotel a cambio de la cesión al ayuntamiento de otro solar. ¿Cómo está ese proyecto?

-Ese proyecto se ha dejado de lado y los promotores han hecho tres proyectos independientes en sus parcelas, de los cuales dos tienen licencia y una está pendiente. Se trataría de un hotel de cuatro estrellas en primera línea y uso residencial en el resto.

-¿Qué dificultades se está encontrando el ayuntamiento para gestionar espacios públicos en esta fase de nueva normalidad?

-La Oliva ha sido pionero en su reactivación. El ayuntamiento, desde el principio del verano, puso en marcha actividades cumpliendo con todos los re-

quisitos establecidos por las autoridades sanitarias. Estamos enfadados, por ejemplo, con la Consejería de Educación, porque tenemos un gravísimo problema en El Cotillo, que ha experimentado un crecimiento de población en edad escolar importante, con 104 alumnos y sin las aulas necesarias. El ayuntamiento ha propuesto utilizar el centro cultural para ubicar un par de aulas.

-Siempre diferencia dos etapas en el ayuntamiento de La Oliva: una hasta 2003, cuando Domingo González Arroyo no puede revalidar la alcaldía, y otra a partir de entonces. ¿Cómo lleva que se la identifique como la hija de un político que ha marcado una época, con sus seguidores y también bastantes detractores?

-Por supuesto que marcó un punto de inflexión en 2003 y un cambio de etapa. Domingo González Arroyo se dedicó en cuerpo y alma a trabajar por este municipio. En mi toma de posesión dije que me sentía muy orgullosa y que quería seguir sus pasos. ¿Cómo no voy a querer seguir los pasos de una persona que ha dedicado gran parte de su vida al beneficio de la comunidad? El nivel de degradación entre 2003

y 2019 ha sido total y absoluto. Teníamos un palmeral premiado y se han perdido más de 1.000 palmeras en 17 años. La limpieza no ha funcionado durante años. Acabamos de sacar 40 camiones de basura de La Capellanía y 20 de Parque Holandés. El nivel de dejación ha sido tremendo.

-A usted y sus socios de gobierno les acusaron de aliarse para tratar de tapan la auditoría sobre la urbanización Corralejo Playa y la investigación que se ha abierto. ¿Tomará alguna decisión desde el ayuntamiento que afecte a la misma?

-No tuvo absolutamente nada que ver con la decisión de presentar una moción de censura. Se presentó, y lo he dejado muy claro, porque mi forma de gestionar es a favor del municipio y los ciudadanos, mientras que CC hacía una política en favor del partido y siempre con objetivos electorales. Eso que apunta cae por su propio peso y niego la mayor. El tema está judicializado y serán los tribunales los que hablen. El ayuntamiento no tiene nada que hacer. El Poder Judicial tiene plena autonomía y seremos muy respetuosos con lo que decida.

“Una de las enseñanzas de la pandemia es que tenemos que diversificar nuestra economía, que no puede estar solo destinada al turismo de sol y playa”

SEGUIMOS CERCA DE TI

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



MACHER MOTOR

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

C/ Aloe s/n. - Pol. Ind. Risco Prieto - Tel. 928 858 177. Pto. del Rosario
www.machermotor.es

JUAN TOLEDO

#CompromisoJuanToledo

CONCESIONARIO OFICIAL DE NISSAN EN FUERTEVENTURA Y LANZAROTE



El proyecto prevé una metodología específica con un protocolo de recogida, clasificación y pesado de los restos recogidos en las playas. Fotos: Carlos de Saá.

La Isla planea crear un observatorio de basura marina para medir los residuos que llegan a la costa

El proyecto de la Reserva de la Biosfera involucra a pescadores y asociaciones que trabajan en la lucha contra el plástico y la defensa de especies como cetáceos y tortugas

ELOY VERA

Cada año, unas ocho toneladas de residuos plásticos llegan al océano. El mar de Fuerteventura no se le libra de esta pandemia: microplásticos, restos de naufragios, redes de pesca..., que ponen en peligro la salud, arrastran consecuencias económicas y castigan a la fauna marina y sus hábitats. Ahora, la Reserva de la Biosfera majorera planea crear el Observatorio de la Basura Marina, una iniciativa que tiene como objetivo monitorizar la cantidad de desechos que existen en los espacios marinos de la Red Natura 2020 y en el ámbito marino de la Reserva, a través de sinergias entre pescadores y asociaciones vinculadas a la lucha contra el plástico y turismo.

El oceanógrafo Juan Baztán fue uno de los primeros en demostrar la problemática del plástico en Canarias. Su estudio demostraba que este tipo de residuos llegaba, prácticamente, a todas las playas de Fuerteventura y Lanzarote, aunque la concentración era mayor en la zona oeste de las Islas, la más expuesta a las corrientes del Atlántico norte, el mayor transportador de basuras hacia Canarias.

En 2018, la científica marina Barbara Abaroa alertaba en la

investigación *Evaluación de la tasa de contaminantes químicos persistentes en microplásticos marinos en la costa de Fuerteventura*, de cómo entre el 60 y el 80 por ciento de los contaminantes en microplásticos que aparecen en las playas de la costa oeste son pesticidas. Entre ellos el BCH, prohibido hace 30 años por su peligrosidad, además de diferentes contaminantes considerados por el Convenio de Estocolmo cancerígenos y mutagénicos.

Tras analizar 10 playas isleñas, la investigadora majorera llegaba a la conclusión de que la playa donde se encontraron microplásticos con mayor tasa de contaminantes era Vigocho, en la costa oeste, donde se localizaron seis tipos de PCB, 10 de pesticidas y cuatro de hidrocarburos.

Por otro lado, la aparición de tortugas marinas con heridas ocasionadas por artes de pesca o con restos de plástico tras su ingesta sirven para alertar del daño que estos desechos están produciendo en la fauna marina que transita por los mares.

La intención de la Reserva de la Biosfera de Fuerteventura es ahora dar un paso al frente en la lucha contra los residuos marinos, a través de un proyecto que sentará en la misma mesa a va-

rios actores implicados en la basura marina: grupos científicos de las dos universidades canarias, representantes del Instituto Oceanográfico español, asociaciones activas en la lucha contra el plástico, pescadores y buceadores.

El proyecto permitirá monitorizar la basura marina que llega a las costas. Para ello, se aplicará una metodología específica con un protocolo de recogida, clasificación y pesado de los residuos recogidos en las playas y en el océano. La iniciativa permitirá saber las problemáticas a las que se enfrenta el medio por la presencia de este tipo de residuos.

Bárbara Abaroa es, junto al gerente de la Reserva de la Biosfera de la Isla, Tony Gallardo, una de los responsables del proyecto *Observatorio de la Basura Marina* que ha sido presentado a la convocatoria de subvenciones del programa Pleamar 2020 de la Fundación Biodiversidad.

La joven explica que este monitoreo de basura marina “va a servir para predecir qué playa va a ser la más afectada después de un temporal, cómo va a funcionar la Isla con respecto a las basuras marinas, cuáles son las estaciones del año en las que más basura llega al litoral y, sobre todo, cómo poder actuar”.

“Además, gracias a la colaboración del Instituto Oceanográfico y de las dos universidades canarias tendremos un apoyo técnico a la hora de interpretar estos datos y servirá también para estudiar la contaminación que viene adherida a los microplásticos que llegan a la Isla; aportará información a proyectos científicos que están en desarrollo relacionados con la basura marina y permitirá implantar regulaciones con las que poder luchar contra este tipo de residuos”, explica.

Puntos limpios

Abaroa señala que “los pescadores, sobre todo los de pesca recreativa, son los que más interés han mostrado en colaborar con el proyecto. Se convertirían en pescadores de basura marina”. Con su ayuda se recogerán, clasificarán y pesarán los residuos que se encuentren en las aguas de la Isla.

La intención de los coordinadores del proyecto es crear puntos limpios en las dársenas pesqueras de los principales puertos. El proyecto hará hincapié en la recogida de artes de pesca abandonadas que producen cientos de muertes al año a través de lo que se conoce como *pesca fantasma*, redes de pesca que se dejan en el océano para

que sigan pescando, aunque no se sabe cuál es su alcance.

En costa, colectivos de voluntarios harán barridas de limpieza para recoger la basura que las corrientes arrastren hasta la orilla. “Con la implicación de asociaciones y pescadores, se hará una base de datos y podremos hacer un análisis y una comparativa de lo que se encuentra en mar abierto y costa”, apunta la responsable del proyecto.

El estudio realizado por Abaroa en 2018 en 10 playas de la Isla dejó a la vista que la línea de costa está marcada por residuos de plástico. La zona oeste tenía una cantidad “alarmante” de microplásticos en todas las playas, mientras que en la parte este predominaban los macroplásticos, es decir, aquellos pedazos mayores de cinco milímetros.

Los porcentajes más elevados de contaminantes adheridos a los microplásticos procedían de pesticidas e hidrocarburos. El Observatorio de la Basura Marina permitirá también clarificar qué tipos de contaminantes pueden llegar adheridos a los microplásticos que arriban a la Isla. En este sentido, se establecerá una colaboración con la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria para estudiar la cantidad de contaminantes químicos



Un estudio de las playas mayoreras advierte de la "alarmante" presencia de microplásticos en la costa oeste y macroplásticos en la zona este.

persistentes que pueden existir en las muestras recogidas.

Además, se tratará de determinar el impacto de la basura marina en las diferentes especies que varan en la costa. Desde la Reserva de la Biosfera recuerdan que Fuerteventura recibe cada

año cientos de especies que sufren varamientos en las playas. Entre ellos, cetáceos como delfines, calderones o ballenas, pero también tortugas marinas.

En este sentido, la idea es realizar un control de cada varamiento y un estudio de la zona para comprobar si existían residuos alrededor y cotejarlos con la necropsia o recuperación del animal. Además, la iniciativa contará con la colaboración de Calderones Grises de Fuerteventura. Junto a esta asociación, que se encarga de estudiar el comportamiento de la colonia de este

tipo de cetáceos existentes en aguas mayoreras, se abrirán vías de análisis para conocer si la población está recibiendo interacciones con las basuras marinas.

A la vez, se trabajarán líneas de concienciación y sensibilización a través de campañas que reforzarán iniciativas como la prohibición de la Unión Europea de los plásticos de un solo uso a partir de 2021. "El proyecto nos va a dar los suficientes datos para ayudarnos a concienciar a la población. Si se fomenta la información sobre el problema, se pueden implementar determina-

El proyecto determinará el impacto de la basura marina en los ejemplares de las diferentes especies que varan en la costa

das regulaciones, como prohibir el plástico de un solo uso o pedir al sector hotelero que empiece a invertir en diferentes materiales biodegradables", apunta la científica marina de la Reserva de la Biosfera mayorera.

La intención es controlar el tráfico de basura en los espacios marinos de la Red Natura 2020 y de la Reserva de la Biosfera. De esta manera, la iniciativa se centrará en el espacio marino de La Bocayna, el entorno de la baja de Amanay y El Banquete, los sedadales de Corralejo y la playa de Sotavento, en Jandía.

Ayuntamiento de **La Oliva** | Concejalía de Turismo, Comercio y Gastronomía

FuerteComercios

LA OLIVA + FUERTE

Gracias

- ▶ Más de 70.000 € en compras realizadas.
- ▶ 125 comercios adheridos.
- ▶ muy pronto, mucho más.

LOBOS: del rechazo del Gobierno a aumentar visitantes a la presión de los nuevos ‘corsarios’

El Ejecutivo advierte de que hay que evaluar la incidencia en la Zona de Especial Conservación y critica que no se haya motivado el incremento de 200 a más de 700 visitantes

SOFÍA MENÉNDEZ

Cuentan las crónicas de *Le Canarien* que el Islote de Lobos era visitado por piratas y conquistadores y que su enorme playa en forma de concha se llenaba de sangre por la matanza de focas, para surtirse de carne y piel de los lobos marinos, antes de emprender la travesía en busca del Dorado.

En los últimos años, el Islote de Lobos, declarado Parque Natural desde 1982, sufre una “masificación” que destaca el Gobierno de Canarias en su informe sobre el procedimiento de revisión de la capacidad de acogida,

que el Cabildo quiere elevar de 200 a más de 700 personas.

Como telón de fondo, el interés de un grupo de empresarios náuticos que han encontrado un filón económico en este espacio protegido, de tal manera que las idas y venidas de barcos, taxis acuáticos y motos de agua o catamaranes fondeados en la zona colindante a Lobos se han convertido en una constante.

La intención del Cabildo de Fuerteventura de incrementar hasta los 704 visitantes al día la capacidad de carga de Lobos, a través de una modificación del Plan Rector de Uso y Gestión (PRUG), en vigor desde hace

14 años, ha chocado con el criterio del Gobierno de Canarias. En un informe, la comunidad autónoma advierte de que, además de ser Parque Natural, Lobos se encuentra en una Zona de Especial Conservación (ZEC) de más de 452 hectáreas, incluida en la Red Natura 2000 de la Unión Europea, y que el incremento de visitantes se realiza por la “presión” socioeconómica y no para cumplir ningún objetivo “medioambiental”.

Por ello, desde la actual Consejería regional de Transición Ecológica se considera “necesario realizar una adecuada evaluación” de las “repercusiones”, te-



El Islote de Lobos es Parque Natural desde 1982.

niendo en cuenta “los objetivos de conservación del lugar”, tanto de la Zona de Especial Conservación de Lobos como, por su afección “indirecta”, sobre la ZEC de los sebadales de Corralejo. El Gobierno avisa de que la Comisión Europea exige identificar “los efectos” sobre el me-

dio ambiente de forma detallada y considera que no se han motivado “las dos alternativas planteadas con 704 y 1.309 visitantes al día, ni se establece un parámetro a partir del cual la capacidad de acogida se ve alcanzada”.

El Gobierno también señala que la “alternativa cero” plan-

#Cierra la Boca Para Hablar Más Alto

Jóvenes de La Oliva

Ayuntamiento de La Oliva



RECUSACIÓN

Las alegaciones de Adacis y de los grupos Agonane y Turcón, ambos integrados en Ecologistas en Acción, ponen el punto de mira en la Jefa del Servicio de Ordenación del Territorio, Lucía de León Hernández: consideran que se debe abstener en el procedimiento, “por tener vinculación directa con una persona relacionada con una empresa dedicada a la actividad turística en Lobos, con varios taxis acuáticos, un catamarán y una goleta”. En su opinión, “esta situación supone incurrir en una causa de nulidad de pleno derecho” del expediente para aumentar la capacidad de carga, “puesto que se han emitido informes jurídicos determinantes de su tramitación”. En las alegaciones se pide la “suspensión” del procedimiento y que se manifieste sobre si “se abstiene” en el mismo. De lo contrario, amenazan con acudir a Fiscalía.

de carga psicológica de los residentes”, medio centenar de forma estacional, y las “molestias sociales” entre visitantes y residentes, “debido a la masificación producida en los periodos vacacionales”, especialmente “en horas punta de embarque y comidas”.

En informes técnicos del Gobierno, también se pone en tela de juicio que se utilizase como referencia un baremo aplicado en el Parque Nacional de las Islas Galápagos, en Ecuador, y en el Monumento Nacional Guayaibo, de Costa Rica. La consultora contratada por el Cabildo, Guatisea, “traspone, a veces casi literalmente, contenidos de ambos documentos” latinoamericanos.

“Sin ningún control”

A finales de agosto concluyó el periodo para presentar alegacio-

nes a la revisión del Plan Rector de Lobos, pese a que la Ley del Suelo y Espacios Naturales establece taxativamente que ese mes no puede computarse en periodos de información pública de instrumentos de ordenación territorial, urbanística y de recursos naturales, según denuncian los ecologistas, que critican el “atropello inaceptable” del Cabildo y avanzan ya que impugnarán en vía judicial la ampliación del número de visitantes a Lobos si se termina aprobando.

La Asociación para el desarrollo de acciones climáticas integrales (Adacis) y varios grupos de la federación ecologista Ben Magec han presentado alegaciones. El colectivo mayorero Agonane pide que Lobos “sea tratado como un espacio natural protegido y no como un parque temático” en el que se ha dejado “en

manos de los empresarios náuticos la gestión”. “En los últimos años se ha permitido el incremento de la actividad comercial sin ningún control y sin respeto al medio ambiente, llegando a una situación completamente insostenible, que ahora intenta solucionar el Cabildo, imponiendo un aumento de la capacidad de carga”, recalcan.

Los ecologistas también reclaman que “se cuente con medios independientes para la vigilancia, como una lancha neumática, propiedad del Parque, o una moto de agua para perseguir a los infractores”. Los grupos ecologistas consultados señalan que, si siguen adelante con el incremento de la capacidad de carga, exigirán al Ministerio de Transición Ecológica, único propietario del Islote de Lobos, que retome las competencias de su gestión. Honorio Galindo, de Turcón, afirma que “ni siquiera la pandemia ha logrado que este verano se cumpla con la capacidad de carga en Lobos”. “Solo había que observar la entrada y salida de los water taxis para calcular el número de personas en Lobos, que sobrepasaba con mucho los 500”, añade.

Honorio Galindo:
“Ni siquiera la pandemia ha logrado que este verano se cumpla con la capacidad de carga en Lobos”

teada por el Cabildo “no debe corresponderse con la situación actual”, por el “incumplimiento desde 2006” de la normativa del espacio natural, sino con los 200 visitantes al día estipulados en el planeamiento de Lobos. En su informe, también destaca que hay que establecer “la capacidad



orvecame.com/seat/se

Contigo cuidándote.

Hemos vuelto y te invitamos a que vengas a visitarnos. Nuestra prioridad es garantizar tu salud y la de los tuyos, por eso nuestro concesionario cumple con todos los protocolos de higiene para que disfrutes de un espacio seguro. Te esperamos.



Orvecame

Lanzarote - Playa Honda / Fuerteventura - Pto. del Rosario

LLUÍS SERRA MAJEM

PORTAVOZ DEL COMITÉ CIENTÍFICO ASESOR PARA LA COVID-19 EN CANARIAS

“El confinamiento no va a existir para toda Canarias y si se produce en el futuro va a ser muy selectivo”

ELOY VERA

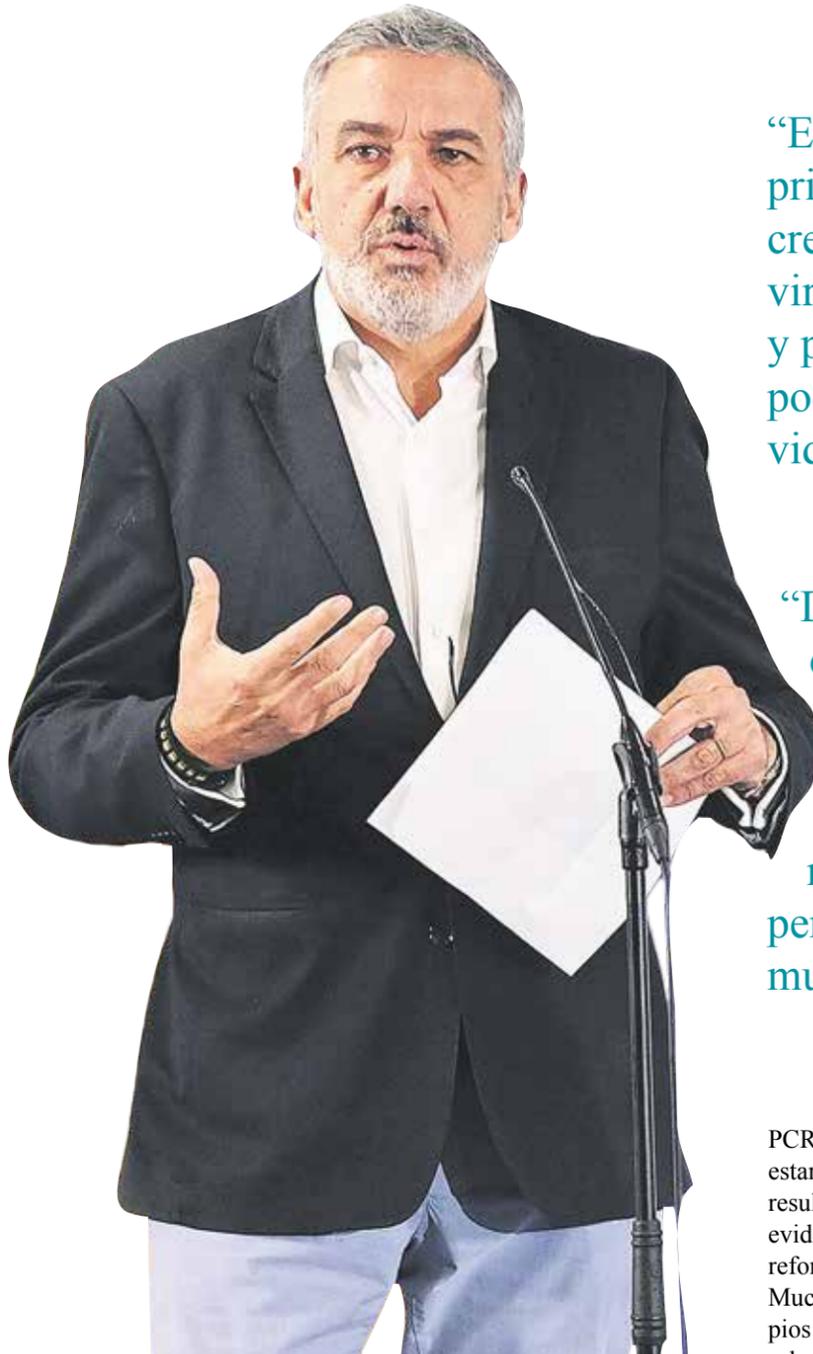
-¿En qué situación se encuentra Canarias con respecto al coronavirus? ¿Qué ha pasado para que se hayan disparado tanto los casos en las últimas semanas?

-Hay una serie de brotes importantes que han causado una cierta oleada en Gran Canaria y también en Lanzarote. En lo que respecta al resto de las Islas, la situación está dentro de lo que sería de esperar. En Gran Canaria, sobre todo en la capital, y en Lanzarote, está complicada. Todo empezó con el ocio nocturno. Posiblemente, estamos hablando del azar. Puede que una o dos personas, tal vez provenientes de fuera, pero que forman parte del tejido social, contagiaran. Fue como una chispa que llegó a un bosque. Son gente muy joven, fundamentalmente asintomática. Esta es una enfermedad que se propaga rápidamente. No se detecta en el día uno ni dos en el test. Se detecta, a lo mejor, ocho días después y, a partir de ahí, se empieza a rastrear todo. Esto hace que en esos ocho días la mancha se haya extendido muchísimo. Esa es la enorme dificultad que existe. En un contexto de agosto, donde se pensaba que el virus nos iba a dejar más o menos tranquilos, se crea un estrés en el sistema de rastreo. Afortunadamente, los sistemas de PCR están respondiendo, pero hay cierta tensión en toda la parte asistencial. Con medidas como limitar el ocio nocturno y obligar al uso de mascarilla de forma generalizada, lo lógico es que, poco a poco, esto empiece a hacer efecto.

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

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

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



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

“Desde el punto de vista de las incidencias, estamos igual o peor que en marzo y abril, pero los casos son muy distintos”

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

-¿Fueron demasiado cortos los periodos de desescalada?

-Posiblemente, fue demasiado rápida en algún aspecto, pero el problema principal fue haber

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

-¿Es suficiente la capacidad de rastreo que se está realizando en Canarias?

-La capacidad de rastreadores es adecuada. Lo que hay que incentivar es la capacidad para certificar que los aislamientos se están produciendo correctamente y que no hay demoras en la

PCR. Al final, la gente no puede estar indefinidamente esperando resultados en su domicilio. Es evidente también que hay que reforzar la vigilancia policial. Muchos rastreadores o los propios médicos de familia llaman a los pacientes y se oye un ruido de calle de fondo o del centro comercial. Esta persona no está en su casa. Lo lógico sería dar el nombre a la Policía para que lo localice y le abra un expediente.

-¿Cree que faltaron medidas durante los meses de julio y agosto y ahora lo estamos pagando?

-España es un país muy turístico y el ocio parece que es una cuestión de vida o muerte. Salir a cenar o ir a la playa y estar con mucha gente parece que es definición de estar de vacaciones, pero este año no tocaba eso. Los mensajes que se intentaron dar a través de campañas de sensibilización iban enfocadas a vigilar estas reuniones de gente que procedía de zonas de alto riesgo como la Península y que podían traer el virus a nuestro entorno de una forma muy rápida. Posiblemente, fue confiar en la pro-

pia responsabilidad de la población, pero al final está visto que, si no es con prohibiciones o sanciones, es muy difícil corregir estos escenarios.

-¿Se llegó tarde en Canarias a la hora de exigir la obligatoriedad del uso de mascarilla?

-No, porque la situación en aquel momento no lo requería. Desde el punto de vista internacional parecía que el uso de mascarilla en espacios exteriores, si la gente guardaba las distancias, no era necesario. Sin embargo, esto pudo haberse interpretado como una relajación en su utilización. No solo en la calle, sino en lugares donde no hubiera aglomeraciones de personas. Al final, siempre es mejor pecar por exceso que por defecto.

-¿Qué mecanismos de contención y ataque se deben plantear para evitar que se siga propagando el contagio de la COVID-19?

-Dentro del comité científico damos la opinión al Gobierno y hacemos unas reflexiones que tienen que ir hacia el cumplimiento de las normas. Si ahora se han cerrado los espacios de ocio, pero la gente se sigue reuniendo en los parques o en la calle sin mascarilla, el problema lo tenemos en otro sitio. Por tanto se deben cumplir las normas establecidas y, después, es fundamental impedir que haya una transmisión comunitaria o intergeneracional. Hay que evitar que se duplique la transmisión de casos a personas más vulnerables. Esto sí podría poner en jaque al sistema sanitario.

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

-El turismo está en un porcentaje muy inferior a lo que pudiera ser cualquier caso. Yo diría que muy bajo, igual que ocurre en la emigración con pateras. Ha habido casos, pero se han controlado muy bien. Lo que nos lo está poniendo más difícil es lo mismo que sucedió en marzo: la gente que venía de otros puntos de España, como Madrid, Barcelona o del norte de Italia y que se reincorporaba a sus domicilios habituales o de residencia porque se habían cerrado las universidades a unas semanas del estado de alarma. Esto provocó una eclosión de casos en las Islas en aquel entonces.

La ampliación del centro de salud de Corralejo finaliza con dos años de retraso

Este mes culmina un proyecto previsto inicialmente en cinco meses, que amplía la zona de Urgencias e incorpora 14 nuevas consultas a su dotación asistencial en el norte de la Isla

JANEY CASTAÑEYRA

Dos años después del inicio de las obras, inicialmente previstas en cinco meses, la ampliación del centro de salud de Corralejo queda plenamente operativa este mes de septiembre. Tras las molestias a usuarios y al personal, cambios de gobierno y de gerencia, y los problemas de ejecución que provocaron sucesivas modificaciones del proyecto y de su presupuesto, las instalaciones cuentan ya con el área de Urgencias remodelada, y 14 nuevas consultas con sala de espera en la nueva planta superior.

El centro de salud cuenta con unos 60 trabajadores en plantilla y atiende a entre 400 y 500 personas al día, por lo que “ha sido muy difícil manejar eso con una obra encima”, especialmente en Urgencias, “porque las obras se desarrollaron mientras esta zona seguía funcionando”, explica el director del centro, Carlos Matos.

El personal relata los dolores de cabeza ocasionados por los ruidos, derribos de paredes, los humos y polvo propios de las obras que han desesperado a toda la plantilla, especialmente a los servicios de limpieza, e incluso un escape de gas que provocó el desalojo de las instalaciones en julio del año pasado. Aunque también es cierto que, durante estos dos años, la mayoría del tiempo las obras han



Una vez iniciadas las obras, hubo modificaciones del proyecto y del presupuesto.

estado sin actividad. Con respecto a los motivos del retraso, no está claro si el proyecto de la Consejería de Sanidad no era el adecuado desde el principio, o si las causas son achacables a la empresa constructora, Satocan, que resultó adjudicataria del contrato tras ofrecer una rebaja de 170.000 euros sobre los casi 820.000 del presupuesto base de

licitación. Lo que sí es cierto es que, una vez iniciadas las obras, fueron necesarias sucesivas modificaciones del proyecto y de su presupuesto.

“Esta ampliación era imprescindible y estamos satisfechos con el resultado final”, reconoce el director del centro. “Evitamos que los médicos compartan consultas y también podemos

aumentar las de especialistas en Corralejo”, dice, poniendo los ejemplos de las de Salud Mental o Geriátrica. También apunta: “Estamos contentos con la dotación de personal, pues ahora tenemos hasta seis médicos, seis enfermeros y cinco administrativos más que en años anteriores”. Entre ellos se encuentra el cuarto especialista en Pediatría incorporado tras las manifestaciones de las llamadas *Supermamis*.

El espacio justo

Si bien las obras se adjudicaron en septiembre de 2018, el Gobierno ya dotó de financiación al proyecto en 2017, sin que llegara a licitarse. Considerando que esta ampliación era una reclamación en el norte de Fuerteventura desde hace varios años, una vez completada la ampliación, “el espacio con que contamos ahora es el justo para atender la demanda”, dice Carlos Matos. La población del municipio de La Oliva es de unas 26.000 personas, según cifras oficiales. Pero la realidad es que el padrón no está plenamente actualizado, y que las camas turísticas, también oficiales, son 16.000. “Como municipio turístico, atendemos a muchísima población flotante, prácticamente el doble de lo que dicen las cifras en temporada alta, y eso lógicamente dificulta la gestión sanitaria”, señala Carlos Matos. La Oliva ya cedió suelo para un segundo centro de salud.

“Esta ampliación era imprescindible y estamos satisfechos con el resultado final”

CAJERO AUTOMÁTICO
de tarjeta y billetes para autoservicio
LAS 24 HORAS
en la **GASOLINERA DEL**
C.C. LAS ROTONDAS

E.S. MERCASOSA



CAFETERÍA

NEUMÁTICOS

LAVADO Y
AUTOLAVADO

C.C. Las Rotondas
(C/ Juan Tadeo Cabrera, 10)

Subida a Tetir
Bajada de Tetir

JANEY CASTAÑEYRA

Las tres cofradías de pescadores mayoreras, con base en Corralejo, Morro Jable y Gran Tarajal, enfrentan momentos difíciles como consecuencia de la pandemia y la caída del turismo, una situación que agrava los mismos problemas de fondo que ya arrastraba el sector desde hace años. Las tres cofradías, que comparten las dificultades derivadas de la regulación pesquera, en cuanto a las cuotas establecidas para las especies de pesca de túnidos, coinciden en haberse autoimpuesto límites de capturas y se muestran afectados por la incertidumbre que genera el futuro.

Desde el sur de la Isla, el presidente de la Cofradía de Morro Jable, Juan Placeres, relata: “Debido a los vientos agresivos que hemos tenido desde junio hasta agosto, sólo hemos podido hacer seis salidas. La temporada de verano ya ha pasado, y ahora que tenemos buen tiempo, las ventas caen en picado”.

Placeres explica que su flota se dedica “mayormente a los túnidos”, y pone como ejemplo de los problemas regulatorios que a estas alturas del año ya están agotadas las 16.000 toneladas de barrilote, o bonito del norte, para toda España. Se capturaron en el Cantábrico. “Nosotros, que no pudimos salir, hemos perdido esos ingresos”, dice. Para otro recurso importante, el atún rojo, con unas 500 toneladas de cuota para Canarias este año, sí se está saliendo, “pero sólo si hay un comprador y sorteos para decidir qué barcos pueden ir a pescarlos. Se está trabajando prácticamente bajo demanda”.

“Acaban con la pesca”

Para ilustrar esta afirmación, Juan Placeres explica la situación de la tuna, que cuenta con un plan nacional de recuperación, reduciéndose el cupo de 10.000 a 8.000 toneladas este año, de las que 2.000 corresponden a Canarias. Sin embargo, “se está permitiendo capturar ejemplares de 3,2 kilos, cuando la talla mínima de desove son 30 kilos. No tiene ningún sentido”. “Nosotros pedimos que se deje reproducir al animal al menos una vez antes de pescarlo, porque, si no vamos a acabar con las especies y esto va a ser la ruina”, asegura.

Según su criterio, esta regulación “sólo favorece a las grandes compañías”. En España, 10 barcos tienen permitido capturar 4.500 kilos de tuna, más de la mitad que las 600 embarcaciones de pescadores profesionales que trabajamos en este país. Son barcos cerqueros congelados.

La pesca tradicional mayorera ante su momento más difícil

El sector pesquero profesional en Fuerteventura se enfrenta al descenso de la demanda como consecuencia de la caída del turismo y a la incertidumbre que genera el devenir de la pandemia, al tiempo que reclama una regulación acorde a las especiales características del territorio insular.



El sector mayorero practica una pesca sostenible de ejemplares adultos.

dores, embarcaciones gigantes que no sólo están acabando con el atún, sino que arrasan con todas las demás especies”. Tras cinco años seguidos agotándose las cuotas de túnidos, “cada vez te van estrechando más el cerco, y las consecuencias las pagamos los pescadores de litoral y de bajura”, añade Juan Ramón Roger, presidente de la Cofradía de Gran Tarajal.

Para afrontar la caída del mercado a nivel local, en torno a un 25 o 30 por ciento, según el patrón mayor de Gran Tarajal, las cofradías mayoreras han acordado internamente sus propios cupos de capturas. “Nosotros hemos establecido cupos internos desde hace años, para que todos los asociados puedan trabajar y también para no sobreexplotar los recursos”, dice Roger, una medida que adoptan también las otras dos cofradías.

Desde la Cofradía de Corralejo, con barcos en los muelles de Corralejo, El Cotillo y Puerto del Rosario, el patrón mayor en el norte, Juan Francisco González, relata que, “cumpliendo cupos reducidos, durante el confinamiento” les fue bien, aunque recuerda que casi la totalidad de la pesca en esta cofradía cuenta con un único cliente, la cadena

de supermercados Mercadona. Tras el verano, que “también fue bueno, ahora llega el buen tiempo pero no se sabe si se podrá darle salida al pescado, y eso genera incertidumbre, claro”.

La flota pesquera mayorera cuenta con en torno a un centenar de embarcaciones, de aproximadamente hasta ocho metros en la zona norte, y principalmente de hasta 15 metros en el sur. Se trata de una flota polivalente, “con características diferentes a otras zonas como Andalucía, el Mediterráneo o el Cantábrico”, señala Juan Francisco González. “Somos una flota tradicional, y como región ultraperiférica, deberían quitar los cupos en Canarias”, dice.

El sector mayorero defiende que aquí se practica una pesca sostenible, “a cordel, que sólo captura ejemplares adultos y en función de la demanda. Son miles de personas, entre los marineros y sus familias, y también las pescaderías y restaurantes, las que trabajamos en torno a la pesca”, zanja Juan Ramón Roger, y por eso demandan una regulación acorde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y a las autoridades de la Isla que impulsen estas reclamaciones.

de supermercados Mercadona. Tras el verano, que “también fue bueno, ahora llega el buen tiempo pero no se sabe si se podrá darle salida al pescado, y eso genera incertidumbre, claro”.

El sector mayorero defiende que aquí se practica una pesca sostenible, “a cordel, que sólo captura ejemplares adultos y en función de la demanda. Son miles de personas, entre los marineros y sus familias, y también las pescaderías y restaurantes, las que trabajamos en torno a la pesca”, zanja Juan Ramón Roger, y por eso demandan una regulación acorde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y a las autoridades de la Isla que impulsen estas reclamaciones.



JUAN RAMÓN ROGER
Cofradía de Gran Tarajal

“Las ventas han bajado de un 25 a un 30 por ciento desde el año pasado. Ahora, con el buen tiempo, se puede ir a pescar, pero baja el turismo. Los clientes también tienen incertidumbre. Es lógico que ahorren en la compra, y eso afecta a la venta de pescado. Los pescadores ganamos para comer, pero sabemos que hay mucha gente que no tiene ni para eso”.



JUAN FRANCISCO GONZÁLEZ PÉREZ
Cofradía de Corralejo

“Reclamamos poder dedicarnos a cualquier pesquería y sin cuotas fijas. Nosotros hacemos pesca de bajura o artesanal con liña para los túnidos. Por eso las cuotas no tienen sentido aquí, porque nosotros no podemos coger todo el pescado que pasa ni aunque quisiéramos. Europa debería tener en cuenta que somos región ultraperiférica”.



JUAN PLACERES
Cofradía de Morro Jable

“En España, sólo 10 barcos tienen permitido capturar 4.500 kilos de tuna, más de la mitad que las 600 embarcaciones de pescadores profesionales que trabajamos en este país. Son barcos cerqueros congelados gigantes, que no sólo están acabando con el atún, sino que arrasan con todas las demás especies”.



Las playas majoreras han estado más vacías este verano. Fotos: Carlos de Saá.

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

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

SAÚL GARCÍA

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

“No tenemos datos fiables de cara al invierno porque todo dependerá de cómo se comporte la curva epidemiológica en nuestro territorio en las próximas semanas”, señala Moisés Jorge, gerente del Patronato de Turismo de Fuerteventura. “No nos queda otra opción que bajar la curva”, dice Ángel Vázquez, consejero de Turismo del Cabildo lanzaroteño.

“En dos semanas hemos pasado de ser las islas preferidas” a que los gobiernos de los principales mercados emisores las hayan puesto en la lista negra. “Nuestras expectativas dependen de los contagios”, añade. E insiste en que “es imposible planificar nada porque todo depende de esos datos de contagios” y “lo que vale hoy no vale mañana”.

Moisés Jorge destaca que la temporada de invierno comienza el 1 de noviembre y que se está a la espera, respecto a los corredores seguros, “de lo que decidan en la segunda quincena de septiembre tanto el gobierno alemán como el británico”. De momento es el pesimismo el que preside las expectativas. Polonia recomienda no viajar, Países Bajos también, Reino Unido e Irlanda siguen con la cuarentena, Alemania acaba

de anunciar que no recomienda viajar a Canarias... El panorama, aparentemente, no es el más positivo, pero si algo ha demostrado la situación desatada desde marzo es que los cambios se producen más rápido que antes, tanto para mejor, como para peor.

Vázquez cree que, con los datos de la primera semana de septiembre en la mano, es imposible que el Reino Unido elimine la cuarentena a los viajeros por el momento. A comienzos de mes ya hay tres islas que superan los 100 nuevos casos por cada 100.000 habitantes en una semana (Gran Canaria, Lanzarote y El Hierro) y el Gobierno alemán ha fijado el listón de los 50 contagios por cada 100.000 habitantes en siete días para decidir si desaconseja los viajes. En el caso de Fuerteventura, que tiene al tu-

rismo alemán como el principal mercado extranjero, eso significaría no superar los ocho nuevos casos por día, una cifra que se está traspasando.

Los principales turoperadores alemanes han cancelado los viajes a Canarias hasta mediados de septiembre: TUI ha suspendido paquetes turísticos hasta el 12 de septiembre, DER Touristik como mínimo hasta el día 15, Schauinsland hasta el día 18 y FTI ofrece cancelación gratuita hasta el día 17, igual que Alltours hasta el día 15.

En lo que va de verano, los turistas que mejor se han comportado son los nacionales, o al menos los que han tenido un descenso menor, que se traduce en una bajada aproximada de la mitad de los turistas que llegaron el verano pasado, pero en invierno

hace falta la llegada de visitantes extranjeros.

En Fuerteventura, los datos que maneja el Patronato revelan que el verano ha estado aproximadamente en torno al 50 por ciento de ocupación en aquellos establecimientos que han abierto sus puertas, y que esta ha sido mayor en viviendas turísticas vacacionales y villas turísticas que en la oferta hotelera de la Isla.

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

MOISÉS JORGE, gerente del Patronato de Turismo de Fuerteventura



“No tenemos datos fiables de cara al invierno porque todo dependerá de cómo se desarrolle la curva epidemiológica en las próximas semanas”



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

ANTONIO HORMIGA, presidente de Asofuer



“No caben dudas, vacilaciones ni fracturas, es tiempo de aparcar intereses particulares; tendrá que haber más ayudas si no queremos ir al caos”

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

empeore, lo que es complicado de pronosticar en plena escalada de contagios en la segunda ola de coronavirus que sufren las Islas.

Corredores seguros

La preocupación es máxima entre las autoridades turísticas del Archipiélago. La consejera de Turismo, Yaiza Castilla, reclamó un endurecimiento de las sanciones para quien infrinja las medidas de prevención sanitaria y 24 horas después el Gobierno acordó, por ejemplo, que quien sea reincidente en no usar la mascarilla sea multado con hasta 3.000 euros. Los botellones en la calle de más de 10 personas se penali-

zarán con hasta 60.000 euros, en un intento de evitar concentraciones que se vinculan a la multiplicación de los contagios entre los residentes del Archipiélago, que representan el principal colectivo entre los casos activos.

En la primera semana de septiembre, tanto la Consejería regional de Turismo como los cabildos han acordado asumir que, de acuerdo con los turoperadores, se puedan empezar a realizar pruebas, de forma voluntaria, a los turistas, con el objetivo de convencer, principalmente, a los gobiernos británico y alemán para que levanten las actuales restricciones. Castilla destaca que las Islas no pueden “desaprovechar la oportunidad” de ser el único destino de sol y playa de Europa en esta próxima temporada de invierno. Y desde el Cabildo de Fuerteventura se ha propuesto que los guías turísticos se puedan reconvertir en rastreadores para facilitar el control de casos entre los visitantes y que estos se puedan comunicar en ese proceso en su propio idioma.

Preocupación del sector

Los cuatro representantes de las patronales, uno por cada isla turística, también asistieron el Parlamento de Canarias y trasladaron sus preocupaciones, que son muchas, pero se pueden resumir en dos: los test o pruebas PCR a

La patronal considera que en Fuerteventura no hay otra alternativa económica al turismo

los turistas, en origen o en destino, para establecer corredores seguros, vencer reticencias entre los países emisores de visitantes y que levanten restricciones, y la prórroga de los expedientes de regulación temporal de empleo (ERTE).

En cuanto a las pruebas, los empresarios insistieron en que están dispuestos a colaborar en su coste si se deben hacer en destino. Los empresarios recalcaron que la reciente expansión del virus no se debe al turismo, sino a la transmisión, en su mayoría, entre residentes. Vázquez señala que en Lanzarote casi todos los contagios son locales, por fiestas y reuniones, y “eso no genera confianza”.

Susana Pérez, de la Federación de Lanzarote, señala que la dependencia de la economía de Lanzarote y de Fuerteventura del

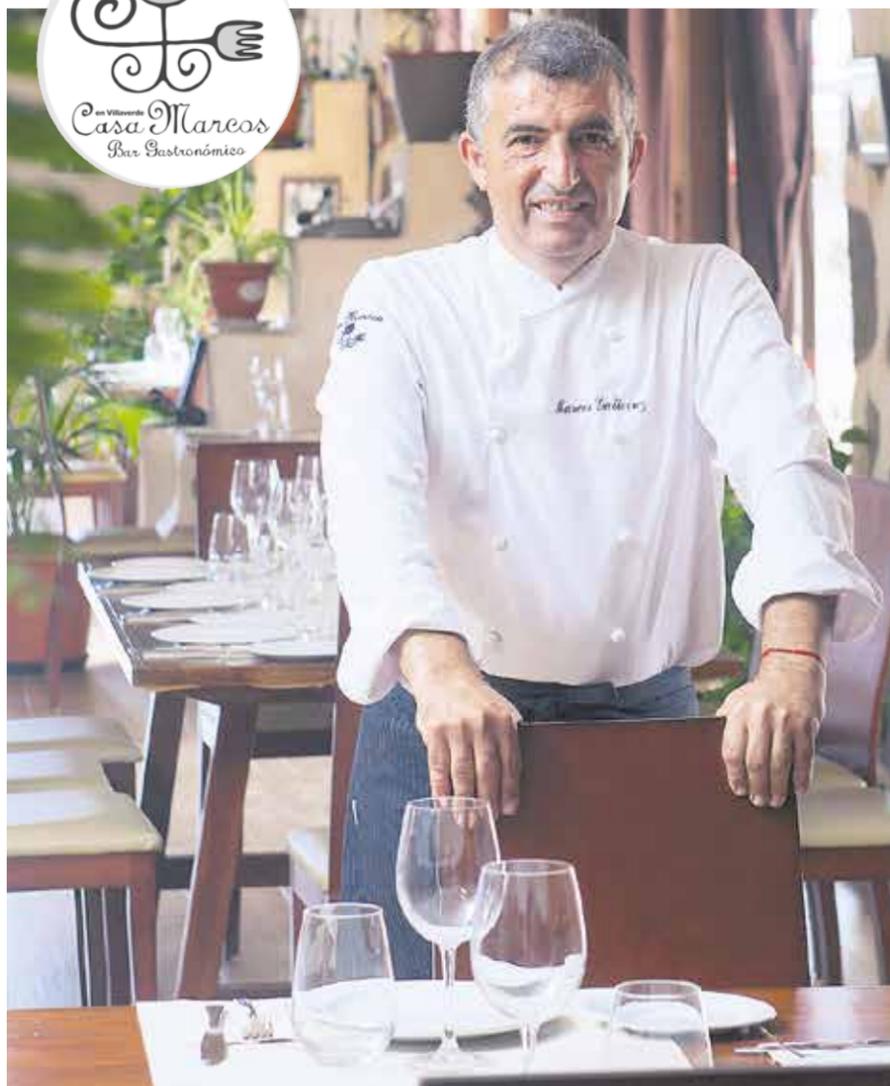
turismo es del 80 por ciento, un porcentaje que Hormiga eleva “al cien por cien”, y explica que la situación ha cambiado mucho desde los meses de mayo y junio, cuando el sector estaba trabajando “de forma intensa” para convertir Canarias en líder turístico ante la apertura del 21 de junio.

Los empresarios reclaman la prórroga de los ERTE para que no se conviertan en expedientes de regulación de empleo definitivos o en procesos concursales tras la quiebra de las compañías. A partir del 14 de septiembre, la exoneración para las empresas de la cuota a la Seguridad Social baja al 25 por ciento y los trabajadores, en lugar de cobrar el 70 por ciento del salario, cobrarán el 50 por ciento. Hormiga considera que en Fuerteventura no hay otra alternativa económica. Casi la mitad de la población activa está en ERTE. En total: más de 11.000 trabajadores. “Aún no sabemos qué va a pasar con estos expedientes”, señala Hormiga, que se pregunta qué es mejor para el futuro, si pagar los test a turistas y recobrar la confianza de los mercados emisores o los costes sociales de la destrucción de empleo y la quiebra de empresas. “No caben dudas, vacilaciones ni fracturas, es tiempo de aparcar intereses particulares; tendrá que haber más ayudas si no queremos ir al caos”.

LOCAL CON MEDIDAS DE SEGURIDAD
SERVICIO A DOMICILIO
C/ La Cruz, 26 - Puerto del Rosario - Tel.: 928 533 784

LA JAIRA de Demian GASTRO BAR

Producto local



CASA MARCOS LA COCINA DE SIEMPRE EN UN MEJOR EMPLAZAMIENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

EXCELENTE VALORACIÓN

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

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

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



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

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

C/ LOS GERANIOS, 10 - VILLAVERDE



**RESERVAS:
928 17 67 04**

La oferta gastronómica de Puerto del Rosario despega

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

ITZIAR FERNÁNDEZ

Los restaurantes de Puerto del Rosario han llenado sus comedores este verano y comienzan a trabajar con “cierta normalidad”. Abrieron sus puertas el pasado mes de mayo con mucha ilusión, pero también con la incertidumbre que deja la pandemia y con mucho trabajo para implantar las nuevas medidas de seguridad, organizando los establecimientos. Un reto que afrontan con optimismo para seguir haciendo lo que más les apasiona: cocinar y mantener a la capital mayorera como una parada irrenunciable en la ruta gastronómica de Fuerteventura, con una oferta de calidad que se ha venido consolidando en los últimos años.

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

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

“Justo habíamos cambiado platos antes del confinamiento y



La Jaira, de Demian Zambrana, es ya un clásico de la capital mayorera. Fotos: Carlos de Saá.

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

Para este chef, otra clave del éxito estival ha sido la comida para llevar e incluso han apostado por recipientes de cartón, que se puedan reciclar, para que la comida conserve todos los aromas. “Los platos y menús para llevar no han parado desde que abrimos las puertas el pasado 26 de mayo, en la fase dos de la desescalada”, asegura.

La Jaira cuenta con una oferta gastronómica diferente que se distingue por sus salsas dulces, picantes, amargas y afrutadas que crean cada día para sacar el máximo sabor a sus platos y logran enamorar a sus comensales. “Cuando cae la tarde y comien-

zan las cenas recibimos a un cliente más relajado, que viene a disfrutar con la oferta gastronómica, con calma, y nuestro lema es cuidar todos los detalles para que se sientan bien y recuerden su experiencia en el restaurante”, apunta el chef, que insiste en la importancia de buscar el producto local, como el queso, los tomates, panes artesanales de la Paneteca o piña tropical de la Isla.

“Los sábados siempre acudo a comprar al Mercado de la Biosfera. Me gusta charlar con los agricultores, ganaderos, granjeros y queserías porque ofrecen un producto de mucha calidad”, añade este artista de los fogones. Además, sigue enfrascado en su proyecto de la cerveza artesanal con otros tres socios, que se vende en bares, restaurantes y tiendas especializadas y, de cara al futuro, trabaja en la comercialización de sus salsas, ya que no para de innovar y crear nuevos sabores. “No podemos comercializarlas en la cocina de nues-

tro restaurante, ya que nos exigen muchos requisitos y estamos buscando alternativas para poder consolidar este proyecto, pero seguro que lo conseguimos y tendrán mucho éxito, porque los ingredientes son chiles picantes, currys y otros secretos que no voy a desvelar...”, afirma el profesional con misterio.

El cocinero mejicano apela a mantener un mensaje de protección e insiste en que “la única forma de poder trabajar y seguir adelante en los próximos meses es que la gente se ponga la mascarilla, guarde la distancia social, cumpla con la limpieza de manos y use desinfectantes”. Algo que se ha convertido en ley dentro de su local, para proteger a sus trabajadores y clientes.

Estreno

Uno de los estrenos de la temporada en la capital lleva el nombre de gastro taberna La Tremenda, en la calle Doctor Fleming 4, frente a la antigua Universidad Popular. El restaurador Fausto



Cabrera después de años cosechando éxitos y ganando fidelidad con el bar de tapas de La Marea, frente a la Avenida Marítima, se atreve ahora con este proyecto que el estado de alarma y el confinamiento por la pandemia obligaron a retrasar.

La Tremenda abrió sus puertas el pasado 19 de agosto. Tras los fogones, el chef Eduardo López, uno de los más conocidos en la capital tras haber estado en la cocina de los restaurantes con más salero de Puerto del Rosario y haber recibido excelentes críticas de los paladares más exigentes.

Dos semanas después de su apertura, su propietario abandonó por unos minutos el mostrador para explicar que La Marea y La Tremenda forman parte de un proyecto ideado por La Marea Puerto Cabras S.L., una sociedad que apuesta por poner su grano de arena para convertir la capital en un destino gastronómico de primer nivel.

Fausto explica que la gastro taberna es un proyecto “en el



Arriba, La Marea y La Tremenda, el nuevo asador de Fausto Cabrera (abajo).



que trabajamos un concepto diferente al de La Marea, aunque los dos tienen una misma apuesta por la calidad. En La Tremenda, nos inclinamos por la combinación de una cocina viajera con toques de cocina de autor, apostando siempre por un producto de proximidad y calidad”.

Bajo esa premisa, cada día acerca hasta sus clientes una carta en la que su lectura transmite los aromas de las brasas y del buen comer. Desde los sabores

del mar, a través de pulpos a la parrilla y calamares saharianos, hasta las mejores carnes del país: solomillos, entrecots, lomo bajo de vaca vieja, chuletones o cerdo ibérico desfilan por una carta confeccionada con mimo. Sin olvidar las hamburguesas, un plato al que La Tremenda ha puesto su sello con carne de ternera mezclada con la de cabra, el producto estrella de la gastronomía majorera. La carta de vinos también cumple las expec-

tativas de los amantes de los mejores caldos.

El hostelero majorero adelanta que el equipo de La Tremenda seguirá durante los próximos meses encerrado entre fogones y delantales probando platos y nuevos productos que irá acercando a sus clientes. “De momento, llevamos sólo un par de semanas, probando platos, aprendiendo a trabajar con todo el equipo, y nuestra idea es despegar en otoño e invierno”, cuenta.

La apertura de La Tremenda es un sueño cumplido que empezó a fraguarse en enero. Tras meses de esfuerzo, la búsqueda de profesionales y obras de reforma, Fausto y su equipo retiraron los andamios para desplegar las mesas y cuberterías. En estos tiempos de pandemia y crisis sanitaria, el local es una garantía de seguridad sanitaria, respetando las medidas higiénicas y de distancia social.

La decoración es otra de las señas de identidad del local. El artista majorero, Silvestre Chacón, ha dejado su sello en cada

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

uno de los rincones del espacio. Cruzar sus puertas es dar un paso a la modernidad sin salir de Puerto del Rosario. Fuera una coqueta terraza permite comer o tomar una copa acompañado de las brisas que refrescan las noches de verano. “El local no es muy grande y eso nos permite atender a nuestros clientes con familiaridad y calidad, para que estén cómodos y disfruten”, destaca Cabrera, mientras recuerda que La Marea cumple ya tres años con una oferta gastronómica muy apreciada por la población majorera, donde se combina la cocina tradicional con los mejores productos de la tierra y el mar.

Su perfil de cliente es muy variado, no sólo el local, sino también muchos turistas y vecinos de otros municipios, que acuden a saborear sus platos. “Este verano hemos tenido sobre todo turistas nacionales y canarios, pero necesitamos ya a los clientes extranjeros y los cruceros”, destaca. La oferta gastronómica de Puerto del Rosario les espera con los brazos abiertos.

CORRALEJO	10:30	13:30	17:30	19:30
	PLAYA BLANCA	09:30	12:30	16:30

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

*1 May—24 Oct *1 Jul—24 Oct

COMPRANDO EN LA TAQUILLA O EN LA PÁGINA WEB



lineasromero.com





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

ARMANDO SANTANA

CONCEJAL DE TURISMO, HOSTELERÍA Y COMERCIO DE ARRECIFE

“Arrecife tiene la mejor gastronomía de Lanzarote”

M. RIVEIRO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



sancocho y que forman parte de nuestra idiosincrasia y tradición.

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

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

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

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

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

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

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



Arrecife y a los restaurantes de la capital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Esta disponibilidad facilita que los pasajeros puedan contar con un amplio abanico de posibilidades, tanto para excursiones de un día como para disfrutar de unas vacaciones en toda regla en Lanzarote. El acceso a las paradisíacas playas de Papagayo o al emblemático Parque Nacional de Timanfaya es posible tras apenas media hora de travesía entre Fuerteventura y Lanzarote.

Este verano, una de las tendencias más en auge es el turismo interior, el que se desarrolla dentro del Archipiélago canario, y, sin duda, una de las mejores opciones es descubrir rincones de la isla vecina, separada por apenas media hora de travesía en el estrecho de la Bocaina.

La ruta entre Corralejo y Playa Blanca cuenta con salidas diarias a las 10.30, 13.30, 17.30 y 19.30 horas. Los trayectos desde Lanzarote a Fuerteventura están fijados a las 9.30, 12.30, 16.30 y 18.30 horas.

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

El año pasado entró en funcionamiento el barco Don Juan, en recuerdo del creador de la com-

Descubrir Lanzarote y La Graciosa de forma segura con Líneas Romero

La naviera dispone de cuatro trayectos entre Corralejo y Playa Blanca, y 10 entre Órzola y Caleta del Sebo, para hacer más fácil las 'escapadas' en las islas orientales



La ruta entre Corralejo y Playa Blanca cuenta con varias salidas diarias en horario de mañana y tarde.

pañía, Juan Romero, al que está vinculada la historia de las comunicaciones entre La Graciosa y Lanzarote.

El Don Juan es un barco de fibra de vidrio, de 30 metros de eslora y nueve metros de manga, construido en el reconocido astillero asturiano Godán. El moderno catamarán tiene capacidad para 340 pasajeros y los más elevados estándares de calidad y comodidad.

LA OCTAVA ISLA

Además, Líneas Romero facilita el traslado de pasajeros desde Lanzarote a La Graciosa, la Octava Isla, con una amplia variedad de horarios. Los barcos desde el muelle de Órzola al de Caleta del Sebo zarpan a las 8.30, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.30 horas por la mañana, así como a las 16.00, 17.00, 18.00, 19.00 y 20.00 horas por la tarde.

A su vez, las conexiones entre La Graciosa y Lanzarote son a las 8.00, 8.40, 10.00, 11.00 y 12.30 horas por la mañana, y a las 15.00, 16.00, 17.00, 18.00 y 19.00 horas por la tarde, en horario de verano, hasta el próximo 24 de octubre. La compra de los billetes se puede efectuar en la taquilla en el propio muelle o en la web www.lineasromero.com.

La naviera Líneas Romero es una compañía líder en el transporte seguro de pasajeros. Su flota está compuesta por 13 barcos, con una nueva embarcación pendiente de incorporarse, el Alexandro, equipada con los principales adelantos y comodidades, con dos zonas de cafetería. El nuevo barco supondrá un paso más en la ya dilatada trayectoria de Líneas Romero, una empresa que apuesta por prestar siempre el mejor servicio a sus clientes.



Comida tradicional
con productos
de la tierra




La Marea
de Puerto

Ctra. de Los Pozos, 6
Puerto del Rosario

RESERVAS
828 91 95 69

Abierto,
de martes a domingo,
de 11.30 a 24 h.

Comida local y viajera con mucho fuego





La Tremenda
GASTRO · TABERNA

C/ Doctor Fleming, 4
Puerto del Rosario

RESERVAS
928 43 25 94

Abierto, de lunes a sábado
de 12 a 16.30 y
de 19.30 a 24 h.



CASTILLO DE SAN JOSÉ

RESTAURANTE

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

ORLANDO ORTEGA, CHEF ASESOR.



Centros de Arte,
Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote

CACTLANZAROTE.COM
T. 901 200 300

FOOD
SAFETY
PROGRAM



ELOY VERA

Mercedes Estrada sabía que si se quedaba en Guatemala el futuro de sus hijas no hubiera sido nada bueno. “Allá, te escapas por un hilo de que te maten. Es muy peligroso vivir”, asegura. Un día, ella y el resto de su familia tuvieron que huir de la capital a la ciudad de Amatitlan para refugiarse de las pandillas callejeras, conocidas como maras, que les habían amenazado de muerte si no cumplían con el chantaje económico. En 2015, viajó a Fuerteventura con sus tres hijas en busca de oportunidades. La mayor, Darlyn, lleva un año en la universidad. “Si me hubiera quedado allá no hubiera seguido estudiando”, comenta la joven. Posiblemente “sería ya madre”, apostilla Mercedes.

Son las dos y media de la tarde. A pesar de ser un verano atípico en El Cotillo, sin procesiones, fuegos artificiales, ni verbenas, los asiduos al pueblo no han querido que la pandemia les obligue este año a tachar la opción, aunque al atuendo veraniego tengan que añadir la mascarilla. Pasean por el pueblo en busca de un bar donde tomarse una cerveza, almorzar y alargar la sobremesa; otros caminan en busca de una playa sin viento; los más jóvenes se lanzan en plancha al mar desde el muelle. En un pequeño apartamento, viven Mercedes y sus tres hijas. Hace apenas un rato que salió de trabajar. Darlyn empezará a las cuatro en un trabajo de verano que le permite ahorrar para poder continuar los estudios. Madre e hija se sientan una al lado de la otra, dispuestas a hablar de Guatemala y contar su viaje migratorio, un relato con capítulos de sueños, tropezones, bofetadas del destino, vueltas a empezar...

Las primeras páginas del relato son para recordar su niñez. Mercedes nació en Ciudad de Guatemala hace 40 años. Vivió entre la casa de su madre y la de su abuela. Cuando le tocaba estar con la abuela, vivía bien, “ella tenía mucho dinero”, asegura. En cambio, cuando llegaba el momento de estar con su madre, la miseria revoloteaba a su alrededor. “Pasábamos penas porque vivía en la pobreza. Mi padre la había abandonado con ocho hijos y fue ella la que nos sacó adelante”, cuenta.



Mercedes Estrada y sus tres hijas (con Darlyn en la foto) llegaron a Fuerteventura hace cinco años. Foto: Carlos de Saá.

MERCEDES Y DARLYN ESTRADA | GUATEMALA

“Fuerteventura fue una oportunidad para darles un futuro a mis hijas, aquello no era vida”

Luego llegó el amor y se casó con el que, más tarde, sería el padre de sus tres hijas. Con cinco bocas en casa, un sueldo era insuficiente para vivir. Mercedes intentaba ayudar vendiendo oro, plata, perfumes..., pero aun así no lograban llegar a fin de mes. Entonces, empezó a pensar en la idea de retomar los estudios, que abandonó en primaria, y cumplir el sueño de ser enfermera.

Su ilusión duró el tiempo que transcurrió hasta que se lo comunicó a su marido, que rechazó la idea. “Me costó mucho convencerlo, pero he sido una persona con carácter y muy decidida. Le dije que tenía que estudiar y ponerme a trabajar. Siempre he sido de proponerme algo y cumplirlo”, asegura.

Darlyn interrumpe a su madre para matizar: “La sociedad de Guatemala es muy machista, la mujer se queda en casa y el marido trabaja. Es raro que ella trabaje. Mis primas, que son de

mi edad, ya tienen una familia formada. A veces, les pregunto qué están haciendo y me dicen que preparándoles la comida al marido porque va a llegar de trabajar”.

Mercedes estudiaba por la mañana mientras Darlyn se ocupaba de cuidar a sus dos hermanas. Por la tarde, las tres niñas iban al colegio. Así hasta que trajo el título a casa. Con el papel guardado en un cajón, las puertas de los hospitales siguieron cerradas. Guatemala sabe muy bien lo que es el desempleo.

Un día se le ocurrió hacer unas tarjetas con su contacto y repartirlas por los hospitales. Gracias a eso “conseguí que me saliera trabajo, cuidando pacientes en domicilios, algunos eran enfermos con cáncer terminal y así iba tirando”, recuerda.

Luego, hizo las prácticas en un hospital militar. Logró que, a veces, la llamaran para hacer turno en el quirófano, pero “para poder

seguir tenía que hacer la mili, no quise y, entonces, me quedé con el trabajo de las casas”, explica.

‘Ver, oír y callar’

Extorsiones, violaciones, secuestros, asesinatos y desapariciones son episodios de la vida cotidiana en El Salvador, Honduras y Guatemala, los tres países del Triángulo Norte de Centroamérica más castigados por las maras, unas pandillas callejeras que ejercen el poder sembrando el terror bajo el lema: *ver, oír y callar*.

En 2018, estos tres países registraron más de 10.500 asesinatos, 29 al día, “unas cifras de homicidios similares a las que se pueden dar en caso de un conflicto armado”, apuntan desde la Comisión Española de Ayuda al Refugiado (CEAR). Mercedes también conoce de cerca lo que es vivir con el temor de las maras. En 2009, ella y su familia cayeron bajo el objetivo de las bandas y tuvieron que huir de la capital.

“Hay veces que me arrepiento de que mis hijas se críen lejos de la familia, otras doy gracias a Dios por estar aquí”



Su abuela era una mujer pudiente que había hecho fortuna alquilando viviendas. Sus hermanos también comenzaron a tener suerte en el gremio del transporte. “Habían comprado taxis y autobuses y las maras empezaron a darse cuenta de que manejábamos dinero”, dice Mercedes.

Un día, una de sus tías fue atacada y encañonada por unos pistoleros. “La agarraron por los pelos y le dijeron ‘te damos unas horas para que nos traigas 250 mil quetzales’, el billete del país”, cuenta Mercedes mientras explica: “Nos dijeron que iban a tomar la casa de la abuela y ametrallarla. Nos asustamos, agarramos todo lo que pudimos, comida, y nos fuimos a Amatitlán”, a unos 27 kilómetros al sur de Ciudad de Guatemala.

Su abuela y algunos de sus hermanos terminaron marchándose a Estados Unidos. Unos de manera legal y otros cruzando la frontera con México de forma ilegal. Mercedes se quedó junto a sus tres hijas y algunas de sus hermanas en el pueblo hasta que, tres años después, pudo regresar a la capital.

“En Guatemala, más que vivir se sobrevive. Te subes a un bus con los ojos puestos en todos lados. No se puede llevar reloj, ni te pueden ver con un buen teléfono porque te asaltan”, lamenta Mercedes. “Para poder estudiar, me tuvieron que poner en un colegio privado por el miedo a que me hicieran algo en un centro público”, añade Darlyn.

Poco a poco, Mercedes fue teniendo cada vez más pacientes

que cuidar. Sin embargo “empezaron los celos de mi esposo, las desconfianzas, llegaron los problemas y terminamos separándonos”, dice.

La vida le reservaba otro revés. A la más pequeña de sus hijas le diagnosticaron leucemia, “fue una etapa muy dura, mi esposo nos había abandonado y nos vimos solas. Nos costó mucho salir adelante”.

A través de las redes sociales, Mercedes conoció a un majorero. Empezaron a hablar y, al final, acabó dando otra oportunidad al amor. Él viajó a Guatemala a buscarla con promesas de matrimonio y una vida feliz en Fuerteventura. “Yo lo estaba pasando fatal y lo vi como una oportunidad para salir del entorno y darles un futuro a mis hijas porque aquello no era vida. Ni siquiera les podía mandar solas a una tienda. Allí, sobre todo a las adolescentes, les envían un papel donde les dicen te espero a tal hora y, si no van, las matan”, explica.

En noviembre, hará cinco años que Mercedes y sus tres hijas llegaron a Fuerteventura. Para Darlyn el cambio fue un trauma: “Fue todo muy radical, cuando salí del aeropuerto empecé a llorar y a preguntarme dónde me habían traído”.

La joven, de 15 años en aquel momento, dejaba atrás a sus amistades y la vida en una gran ciudad. Sentada al lado de su madre, comenta: “Al final, me acostumbé, pero fue muy difícil porque tenía mi grupo social hecho, mis amigos y familia y aquí no

tengo a nadie, solo a mi madre y a mis hermanas”.

La joven estuvo sin querer ir al instituto 15 días. Al final, Mercedes consiguió que fuera. “Aquella día todo el mundo se me acercó. Luego, terminé siendo amiga de casi toda la clase”, dice mientras se le escapa una sonrisa.

Tras llegar a Fuerteventura, la vida empezó a sonreírle a Mercedes, aunque la sonrisa le duró poco. La relación con su pareja se acabó. “Al principio fue muy bonito, pero luego me pregunté qué hice”, asegura.

Una semana después de llegar a Fuerteventura, la madre de Mercedes, que vive en Estados Unidos, recibió una llamada. Al otro lado del teléfono, le decían que habían secuestrado a su hija y le pedían dinero por el rescate. Mercedes tuvo que convencerla de que todo era mentira, una artimaña más de las maras para extorsionar a la familia.

Sin trabajo en la Isla, la madre y sus hijas probaron suerte y se mudaron a Gran Canaria en 2018, pero el destino tampoco se puso allí de su parte. En abril de 2019 regresaron a Fuerteventura y se instalaron en El Cotillo.

Mercedes ha conseguido empleo con el Ayuntamiento de La Oliva como peona de limpieza, pero en diciembre se le acabará el contrato. Le preocupa qué pasará después porque “aquí no tenemos a nadie”.

Darlyn empezó a estudiar la carrera de Derecho hace un año en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Una vez acabe el grado, le gustaría hacer

Mercedes y su familia sufrieron el acoso de las maras, lo que provocó su salida de Ciudad de Guatemala

Darlyn pide a Europa menos prejuicios: “Si te enfadas, aunque sea con un amigo, siempre te echa en cara que eres latina”

un máster de Derecho penal o administrativo. Luego, tal vez intente hacer las oposiciones para jueza.

Su madre no renuncia a poder seguir estudiando. Algún día, le gustaría convalidar el diploma de enfermera o cumplir el sueño de ser cirujana. “Me costó estudiar, pero aquí mi título es una basura, no vale nada lo que he estudiado y ejercido”, lamenta.

También le entristece que a las mujeres latinas en España siempre le esperen los trabajos de limpieza o de cuidadora de niños o personas mayores, “no nos dan una oportunidad, pero también nosotras hemos estudiado y nos hemos formado”.

Durante estos años en Fuerteventura, Mercedes ha tenido trabajos donde se ha sentido querida; otros donde “tengo la impresión de que, por ser latina, me quieren machacar siempre. En algunos, me gritaban y en otro, incluso, el señor me acosaba”.

En aquella ocasión, Mercedes se lo dijo a las hijas del señor, pero no la creyeron. Al final, terminó dejando el trabajo. “Parece que aquí tenemos mala fama porque siempre nos dicen las *sudacas* o las latinas, incluso nos ven como si no fuéramos capaces de pagar el alquiler”, lamenta.

Darlyn le pide a Europa menos prejuicios, “muchas veces no te lo dicen directamente, pero cuando te enfadas con alguien, a pesar de ser muy amigo, siempre me sacan a la cara que soy latina”. Y añade “nunca ha notado rechazo. Tampoco en los trabajos donde he estado, aunque a veces he tenido que oír que trabajo mejor porque soy latina y eso tampoco está bien”.

Desde que llegó a Fuerteventura han pasado casi cinco años. En casa de los Estrada no ha faltado nunca un plato de frijoles, los prefieren al pan. Mercedes reconoce que su vida aquí es mejor, aunque se ha arrepentido una y mil veces de venir. Asegura que para ella lo principal es la convivencia familiar “el poder reunirme con ellos un fin de semana. A veces, me siento culpable porque mis hijas no están viviendo eso. Aunque estuviéramos allá pasando penas, estaríamos todos juntos. Aquí, me he visto en la calle, sin dinero y sin nadie que me ayude y ahí llega el momento en el que me arrepiento, pero otras veces doy gracias a Dios por estar aquí”.

Miguel Ángel Concepción y los últimos camelleros

El vecino de Tetir defiende la continuidad de las tradiciones de la Isla y él mismo predica con el ejemplo, dedicándose a las labores de labranza, junto a su camella Elsa

MARÍA JOSÉ LAHORA

Miguel Ángel Concepción Cabrera es uno de los pocos camelleros que conservan esta tradición en la Isla, heredada de su abuelo Jacinto con el que se crió. De la época en la que Fuerteventura aún vivía de lo que daba la tierra conserva, además de su afición por los camellos, utensilios de labranza que guarda a buen recaudo en una de las estancias de su vivienda, anexa a la que fuera la casa de sus antepasados en Los Estancos.

Allí disfruta de la compañía de los suyos y de Elsa, una camella que trata como un miembro más de la familia y que aún emplea para que lo ayude en las labores agrícolas, a las que ahora se dedica por afición. Orgulloso, muestra la montaña de millo que ha cosechado durante el confinamiento.

Comenta el origen de la tradición camellar en su familia, originaria de Lanzarote: “Mi abuelito Paco me contaba que ellos tenían *camellos taxi*. Corría el año 1887 cuando el alcalde de Arrecifé mandó ponerle a los animales una campana al cuello a modo de pita”, relata, mientras muestra esas mismas campanas que conserva en su particular museo etnográfico. Su familia se trasladó a finales de la década de los años 40 a Fuerteventura. La familia Concepción era conocida por sus trabajos de construcción, desde su bisabuelo hasta su padre, pasando por su abuelo, fueron unos reconocidos maestros de obra. Los maestros Concepción fueron artífices de la iglesia del Carmen en Morro Jable y el padre de Miguel Ángel trabajó en la construcción del antiguo aeropuerto, según cuenta.

En los Estancos se asentaron sus padres, después de conocer que su bisabuelo, conocido como *Maestro Pepe*, vendía la finca donde su mujer, *señá Marina*, que antes había trabajado a las órdenes de los Winter en la casa de Cofete, organizaba también bailes. Fue su abuelo materno, Jacinto Cabrera, quien se hizo con los terrenos que más tarde pasarían a sus descendientes. En esa vivienda nació Miguel Ángel Concepción en 1954. Les siguieron otros hermanos hasta sumar un total de 10 y allí permanecieron al cuidado de sus abuelos Jacinto y Dolores. De su primera escuela en Tetir recuerda el nombre del maestro, don



Miguel Ángel, junto a su querida camella Elsa, 90 por ciento raza majorera. Fotos: Carlos de Saá.

Jesús, y también conserva su primera cartera de estudio. Cuando contaba 14 años de edad, sus padres se trasladaron a El Aaiún. Miguel Ángel no fue capaz de adaptarse y regresó junto a su abuelo Jacinto, para ayudarlo en las labores agrícolas. Dice de aquella época que le gustaba estar rodeado de animales.

“Los camellos me han gustado desde siempre”, recuerda el camellero. Su madre, Anita, de 92 años de edad, que se acerca a escuchar la conversación del hijo, así lo asegura. Miguel Ángel evoca emocionado aquella vez que llovió durante dos días seguidos: “Las gavias estaban llenas de agua, fue un año muy bueno para el campo”. Así que, junto al camello, dos vacas y otras tantas burras de su abuelo, se dedicaron a sembrar. “Fue tanto lo que aramos que mi abuela me hizo unos dediles con restos de unos guantes, que aún conservo. Recogimos más de cien fanegas de trigo, otras nueve de garbanzos, chícharos, arvejas... El almacén estaba lleno”, relata con satisfacción.

Cuando el campo dejó de ser fructífero y quiso ganarse un dinero decidió dedicarse a la hostelería. Su primer trabajo fue en 1972 en el Hotel Maxorata, recomendado por el jefe de coci-

na, Calero, como freganchín, aunque su objetivo era dedicarse a los fogones. Allí conoció al que después sería su mejor amigo, Santiago, después de que le encontrase en la pila un anillo que pensaba había perdido. A los cuatro meses de estar en el complejo hotelero, con un sueldo que no llegaba a 1.000 pesetas, consiguió un puesto en cocina con Servando Machín de Mozaga (Lanzarote) del que dice aprendió “muchísimo”, casi todo lo que sabe. También estuvo en el hotel Tres Islas, donde recuerda que cobró 14.000 pesetas. Más tarde, formó parte de la plantilla inaugural de Los Gorriones. También estuvo embarcado como cocinero en los años 80 y ha sido carnicero, aunque asegura: “El campo ha sido siempre mi vida”.

Su mujer, costurera, era la que tenía que encargarse de cuidar de los animales y la casa en sus ausencias, así como de hacer los quesos para alimentar a la familia. Miguel Ángel también ha querido enseñar a sus hijos a trabajar en el campo. “Incluso el tenor (José Concepción) sabe arar tan bien como yo”, dice orgulloso. En su finca ha llegado a contar con hasta cuatro camellos. Miguel Ángel se encargó de traer, piedra a piedra, el antiguo

corral de su abuelo para crear el actual donde descansa la camella Elsa, que espera una cría para abril. Si es hembra, se llamará Sofi, comenta Concepción. Elsa ha parido ya otras dos crías: Síroco, que está en Lanzarote, y Patricio, en Caleta de Fuste.

Recuerda el día exacto en que nació Elsa, de la que destaca que es en un 90 por ciento de raza majorera: el 5 de junio de 2004. Con 16 años se encuentra en el ecuador de su vida. Su nombre se lo debe a una niña que cuidaron en su casa y que aún, con más de 20 años, le llama “Yeyo”. La niña, Carla, dio nombre a la hermana de Elsa, y esta a su vez toma el nombre de una amiga de la pequeña. La camella Carla acabó en una finca de Tetir, mientras Elsa continúa en la casa que la vio nacer. También habla de otros camellos que ha tenido en su finca, como Jackie, del que dice era cien por cien majorero, cría de Campanita, “la mejor” que ha tenido: “Era una joya”.

Miguel Ángel también ha formado parte de la Rondalla de Tetir y se declara un enamorado del folclore y buen conocedor de las tradiciones majoreras que, dice, le ha gustado investigar. De su hijo, el tenor José Concepción, dice que baila el folclore puro majorero que aprendió de su bis-

De la época en la que aún se vivía de lo que daba la tierra, conserva útiles de labranza, que guarda en su casa, anexa a la que fuera de sus antepasados en Los Estancos



En su particular museo etnográfico, Miguel Ángel conserva numerosos elementos del pasado.

abuelo Jacinto desde pequeño y lamenta que estas tradiciones se hayan desvirtuado. También defiende la tradición agrícola de la Isla y recuerda que el camello se empleaba desde su llegada a la Isla como animal de labranza. “Ponerle un arado al camello es igual que ponerle a un niño una mochila con seis libros”, defiende ante las quejas de los animalistas. “Es un animal que levanta entre 600 y 700 kilos”, explica. “Pero castigar a un animal nun-

ca”, dice. De la leche de camella asegura que es “muy sana”. En el corral de Elsa enseña las diferentes sillas de camellos: la inglesa, la de hierro de paseo, la de brazo o la de cargar, como la de su abuelo, artífice también de la sogá o barcina que hoy día es difícil de encontrar y que sirve para envolver el vaso. Allí puede verse también una pila de piedra, a modo de bebedero, que data de 1919, con las iniciales de su bisabuelo, *Maestro Pepe*. En el

museo etnográfico conserva también las lecheras de la *señá Marina*, las pesas y un largo etcétera de artilugios de sus antepasados. También cuenta con réplicas de camellos que representan las distintas funciones de los animales en el campo mayorero: Con el arado, el vaso para la cosecha, con el colmo y la barcina llenas que al llegar a la era se desabrochaba para descargar el trigo y también con la silla para llevar a sus propietarios a la Romería de

la Virgen de la Peña con una gaveta para portar la ropa. Miguel Ángel explica que los hijos de Elsa han participado en alguna que otra peregrinación a la Vega del Río Palmas.

Tierra de camellos

Los camellos han formado parte siempre de la vida de Miguel Ángel Concepción. Tras dejar la hostelería se dedicó a domar camellos en Oasis Wildlife Fuerteventura en La Lajita, donde se encargó de más de cien ejemplares. Miguel Ángel Concepción es buen conocedor de los orígenes de la presencia de este animal en la Isla. Así, explica que los primeros ejemplares procedentes de África llegaron a Fuerteventura en torno al año 1450.

En 1920, Fuerteventura contaba con más de 3.000 camellos dedicados a las labores agrícolas. Con la llegada del tractor, fueron desapareciendo. Hoy día están relegados al turismo o se usan para exhibición, como en la cabalgata de Reyes Magos. Al respecto, Miguel Ángel recuerda la participación de sus tres ejemplares en el desfile navideño de Los Estancos, del que, dice, era “la mejor cabalgata de la Isla”.

Tras dejar la hostelería, Miguel Ángel se dedicó a domar camellos en Oasis Wildlife Fuerteventura en La Lajita, donde, dice, se encargó de más de cien ejemplares



AYUNTAMIENTO
PUERTO DEL ROSARIO
CONCEJALÍA DE ECONOMÍA Y
HACIENDA, PROMOCIÓN ECONÓMICA,
VIVIENDA E INDUSTRIA

CONVOCATORIA DE SUBVENCIONES LÍNEAS: 1 AYUDA A LA CREACION DE NUEVAS ACTIVIDADES EMPRESARIALES Y 2 AYUDAS PARA LA APERTURA Y/O REFORMA DE LOCALES COMERCIALES EN PUERTO DEL ROSARIO, LIGADOS ESTOS A LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

Convoca Ayuntamiento de Puerto del Rosario. Concejalía de Promoción Económica.

BENEFICIARIOS:

Línea 1: Personas físicas o jurídicas cuyas actividades empresariales o centros de trabajo se sitúen en el término municipal de Puerto del Rosario que hayan iniciado su actividad mediante alta en el Impuesto de Actividades Económicas, entre el 1 de enero de 2019 y el 31 de octubre de 2020.

Línea 2: Personas físicas o jurídicas cuyas actividades empresariales o centros de trabajo se sitúen en el término municipal de Puerto del Rosario resultando actuaciones objeto de subvención las iniciadas desde el 1 de junio de 2020 hasta el 31 de octubre de 2020.

OBJETO:

Línea 1: Alquileres, suministros, edición página web y gastos de publicidad.

Línea 2: Reforma de locales, adaptación al comercio electrónico y equipos.

IMPORTE: Fijados en Ordenanza publicada en Boletín Oficial de Las Palmas de 3 de agosto de 2020 y convocatoria corriente.

FECHA DE SOLICITUD: Hasta el 31 de octubre de 2020 desde publicación de convocatoria en Boletín Oficial de Las Palmas.

MÁS INFORMACIÓN Y BASES EN LA WEB MUNICIPAL
www.puertodelrosario.org

ELOY VERA

El rey emérito se niega a exiliarse del callejero de Fuerteventura

Después del anuncio del rey emérito de abandonar España tras verse envuelto en varios escándalos por sus supuestas cuentas en Suiza y presuntas operaciones en paraísos fiscales, algunos municipios españoles han empezado a borrar el nombre de Juan Carlos I de sus calles, avenidas y plazas y el resto de los símbolos que homenajean al anterior jefe del Estado. Defienden que está en cuestión su ejemplaridad o que ya no representa los valores “institucionales, morales y democráticos de la sociedad”.

Los primeros en iniciar la revisión del callejero fueron Gijón, Vitoria y el municipio madrileño de Pinto. Hace unos días, el pleno del Ayuntamiento de Cádiz aprobó sustituir el nombre de la avenida Juan Carlos I por el de Sanidad Pública.

Según el Instituto Nacional de Estadística, con fecha del 1 de mayo de 2020, en España existían 637 vías públicas bautizadas con el nombre de Juan Carlos I, repartidas en 584 municipios. Nueve están en la provincia de Las Palmas y, de ellas, cuatro se localizan en Fuerteventura.

Rey Juan Carlos I da nombre a una calle de Antigua, en Corralejo se homenajea al padre de Felipe VI en la Avenida Juan Carlos I, mientras que el municipio de Tuineje tiene dos placas en su callejero que recuerdan al anterior jefe del Estado.

Pero, ¿están dispuestos los consistorios mayoreros a un revisionismo de su callejero y a borrar la imagen del rey de sus calles y avenidas? Los tres ayuntamientos cierran filas en torno al Borbón y salen al paso de la propuesta, defendiendo que no es el momento de plantear el cambio.

Desde el Ayuntamiento de La Oliva, donde gobierna Pilar González, del Partido Progresista Mayorero (PP Majo) junto a socialistas y En Marcha, aseguran que no hay ninguna iniciativa para llevar a cabo la citada sustitución y que, desde el grupo de gobierno, “no se ven motivos para cambiar el nombre de Juan Carlos I”.

Para el Consistorio de Antigua “tampoco es prioritario, aunque estuviera entre los temas a abordar, no se plantea, de momento, el cambio de denominación de la calle Juan Carlos I”.

Tampoco está por la labor Tuineje. Dos de las cuatro calles que homenajean a Juan Carlos I en Fuerteventura están en este municipio. La alcaldesa, Esther Hernández, insiste en que se está en “un momento tremendamente complicado para muchas fa-

La Isla cuenta con cuatro de las nueve calles dedicadas a Juan Carlos I en la provincia de Las Palmas, repartidas por los municipios de Tuineje, Antigua y La Oliva. Sus alcaldes aseguran que, en momentos de pandemia, no es oportuno plantear el cambio, tal y como están realizando otros municipios españoles.



Calle Rey Juan Carlos I, en Tuineje. Foto: Carlos de Saá.

milias del municipio” por lo que cree que “lo importante ahora no es cómo se llame una calle, sino que quienes vivan en ellas tengan al Ayuntamiento cerca y no se queden atrás por las graves consecuencias de la crisis que atravesamos”.

La *popular* considera que “distraernos con detalles decorativos, como los nombres de las calles, me parece una falta de respeto a quienes peor lo están pasando ahora mismo” y concluye, destacando que “la figura del rey Juan Carlos ha sido clave para el desarrollo social y democrático de nuestro país y por eso da nombre a varias calles del municipio”.

Un rey “franquista”

“Juan Carlos I es heredero de la dictadura”, asegura el licenciado en Historia y doctor por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) y especialista en el periodo de la Dictadura y la Transición, Néstor García Lázaro.

El historiador recuerda que, en 1947, el dictador Francisco Franco declaró, a través de la Ley de Sucesión en la Jefatura del Estado, a España como “un reino, por lo que, en cualquier momento, podrá proponer a las Cortes la persona que estime que lo puede suceder a título de rey”.

“Y ese momento llegó a través de una ley en 1969, cuando Franco designó a Juan Carlos de Bor-

bón como su sucesor en la Jefatura del Estado”, explica García Lázaro. Aunque para ello, “tiene que formar parte de los tres ejércitos, recibir una educación específica y, lo más importante, el juramento a los principios del Movimiento Nacional”, aclara el estudioso.

A partir de ese juramento, se empieza a conformar la figura de Juan Carlos de Borbón como alteza real. El investigador recuerda que, desde julio de 1971, se empezó a planear que “cuando esté ausente el jefe del Estado, Juan Carlos de Borbón va a asumir las funciones de jefe del Estado, ya sea porque Franco se ausente del territorio nacional o por enfermedad”.

García Lázaro señala que la figura de Juan Carlos I “se ha planteado como un garante de los derechos constitucionales de la democracia, pero la propia Ley de Memoria Histórica reconoce que durante su reinado fallecieron personas por defender las libertades y la democracia”.

El historiador se une a las voces de miles de españoles que exigen a los ayuntamientos que las calles, plazas y bustos del monarca se vayan a los almacenes municipales: “Creo que se deberían cambiar los nombres, tanto por su pasado vinculado con la dictadura, como por los problemas e investigaciones en los que, supuestamente, se haya visto envuelto”.

Desde Unidas Podemos también ven con buenos ojos el exilio del Borbón del callejero de Fuerteventura. Su portavoz en la Isla, Andrés Briansó, discrepa de los alcaldes mayoreros en su postura contraria a abrir un debate sobre el cambio de calles, argumentando la situación sanitaria. Así, señala que “la pandemia no puede evitar el normal funcionamiento de otro tipo de actividades, como la retirada y cambio de calles al monarca por otros nombres que representen los valores mayoreros, para alejarnos así de un rey en sus momentos más bajos”.

Para el portavoz de Podemos en Fuerteventura, “el rechazo social más fácil y claro es eliminar los nombres de espacios, calles y avenidas o cualquier otro lugar público de quien ha demostrado que no merece tal honor”.

Y puestos a sustituir nombres, Briansó plantea que es el momento de acabar con “una carencia muy clara en los callejeros de toda España, y de Fuerteventura en particular: la ausencia o menor número de personajes femeninos importantes para la historia insular y que ahora podrían tener presencia en estos espacios” o bautizarlas por derechos “tan defendidos por todos y tan importantes, en estos momentos, como la sanidad pública”.

Néstor García Lázaro plantea que el cambio de nombre de Juan Carlos I podría acogerse, llegado el caso, a la Ley de Memoria Histórica. En su artículo 15, alude a retirar aquellos elementos de exaltación de sublevación militar, la Guerra Civil y la represión de la Dictadura.

García Lázaro explica que, aunque esta represión de la Dictadura a la que hace alusión puede parecer que esté vinculada más con las primeras décadas, lo cierto es que “la propia ley recoge en el artículo 10 el reconocimiento a favor de personas fallecidas en defensa de la democracia durante el periodo comprendido entre el 1 de enero de 1968 y el 31 de diciembre de 1977”. Recuerda que Juan Carlos I ostentó la Jefatura del Estado de forma coyuntural entre 1971 y hasta el fallecimiento de Franco y, de forma permanente, desde finales de 1975 hasta el 31 de diciembre de 1977. “Es decir, la propia ley reconoce que, durante el reinado de Juan Carlos I en España, fallecieron personas por defender la democracia y en defensa y reivindicación de las libertades y derechos democráticos”.

“Se ve a Juan Carlos I como garante de los derechos constitucionales, pero durante su reinado fallecieron personas por defender las libertades”

MARÍA VALERÓN

De niña, cuenta, libreta y lápiz la acompañaron a todas partes: de la Pájara de su infancia, a La Pared, La Lajita, Costa Calma y, finalmente, al Gran Tarajal de su adolescencia. Alba Ferrera Sánchez es de todos los pueblos y de ninguno: “Soy del sur”, resume con una sonrisa. Hoy, con 31 años y desde Madrid, es cofundadora y codirectora de *Radio Conectadas*, un medio de comunicación nacido desde la vocación más secreta del periodismo: no rendirse nunca. “La vida es esto: contar historias. Contar historias que valgan la pena y que ayuden a otras personas”, asegura.

Radio Conectadas, que nació en 2014 de la mano de sus tres directoras, Jéssica Murillo, Alba Ferrera y Tania Lezcano, se define en su portal como “una radio online con perspectiva de género”, una visión que impregna una programación variada que incluye cultura, historia, música, poesía y algunas pinceladas de actualidad. Con una programación mensual lanzada a partir de podcast que conforman la totalidad de su parrilla, la iniciativa busca, en palabras de Ferrera, “no relegar la visión de género a una subcategoría”.

“Se trata de contar en todos los programas con la realidad al completo, evitando transmitir esa visión exclusivamente masculina con la que nos encontramos a nivel universal: contar la realidad de hombres y mujeres, pero sin que la parte femenina sea una temática específica o un anecdotario”, explica.

Ejemplo de esta perspectiva es el programa *Viaje por la historia*, que *Conectadas* emite la segunda semana de cada mes, repasando hechos históricos junto a fuentes especializadas que recorren los acontecimientos sin obviar el papel de las mujeres, o *AfterPerdices* programa colaborador que trata de eliminar los roles y estereotipos de género presentes en los cuentos tradicionales. Fuera de lo que esperaban, el programa de Historia se sitúa como uno de los favoritos de su programación.

La radio, con un público principalmente femenino (casi un 80 por ciento), cuenta con seguidores y seguidoras tanto en España como en América Latina, y reparte su contenido entre plataforma web y redes sociales, donde, asegura Ferrera, se plantean iniciar próximamente nuevos proyectos de contenido en directo, entrevistas y seguimiento de actos culturales.

Alba no esperaba, quizás, irse para no volver. Tras finalizar la carrera de Periodismo en

ALBA FERRERA, PERIODISTA:

“No podemos permitir que la visión de género quede relegada a una subcategoría en prensa”

La joven comunicadora majorera codirige desde 2014 ‘Radio Conectadas’, cuyo objetivo es acercar la radio al público joven y ofrecer contenidos que garanticen la visión de género en áreas como historia, literatura, música o artes



Alba Ferrera, que vive en Madrid, dice echar de menos el mar y a su gente del sur. Foto: Carlos de Saá.

la Universidad Complutense de Madrid, se especializó en periodismo internacional con un Máster internacional en Estudios Latinoamericanos.

Con un mercado laboral complicado, finalizando sus estudios “en una situación muy difícil a nivel laboral, y con un periodismo muy denigrado en el momento”, describe, la majorera decidió fundar su propio medio junto a dos compañeras de la licenciatura. “Dijimos: ‘¿Por qué no hacer lo que queremos hacer, contar lo que queremos contar?’”: así iniciaron su aventura, y no regresó.

Literatura

Amante de la literatura, confiesa que la pluma se convierte, a menudo, en objeto mágico que le permite regresar y “sanar con las palabras”. En 2016 publicó su primer libro, *Sentir será (a) prender*, con la editorial Dech, un conjunto de relatos y poesía

en prosa que recorre el amor y el desamor, y, de vez en cuando, suena a la isla de su niñez.

Escribir, dice, le ha permitido desde pequeña “viajar a otros lugares, cambiar de realidad y curar lo que sea necesario salvar”. Por eso, a menudo, en sus libretas aparece la Isla. “Fuerteventura es una herida abierta: los lugares duelen cuando las personas de tu vida empiezan a faltar; en mi caso, la falta de mi abuela me duele al pisar Pájara”, aunque asegura que el municipio sureño, junto a la literatura, son sus “botes salvavidas”.

Echa de menos el mar y a su gente, “la gente hace el hogar” y dice sentirse enraizada en dos lugares al mismo tiempo: “Me gusta mucho una frase de Chavela Vargas que dice que uno no es de donde nace sino de donde llora; yo he llorado mucho en los dos sitios, así que ya soy de los dos”, bromea. Como sueños de futuro espera “asistir a mu-

“En los programas, se trata de contar la realidad de hombres y mujeres, sin que la parte femenina sea una temática específica o una anécdota”

chos ciclos, a muchos recitales de poesía, a muchos actos culturales más” y “seguir haciendo radio y mantener todo lo conseguido hasta ahora”, que, asegura, ha sido muy bueno. Su vida, cuenta, ya tiene muchos sueños cumplidos.

“La vida planea sobre nuestras cabezas; roza nuestro cabello con ideas, susurra esa canción bucólica y silencia nuestros sentidos. Planea y planea, como una nave y un estratega en un juego de doble sentido (...). Deberíamos mirarnos antes de dormir, más que pensar a oscuras, solas, solos, abrazados a esa almohada de corazón ajeno y sentir propio. O, mejor, mirarnos a través de sus ojos —quien tenga esa suerte de dormir a su lado—”, cuenta Alba en su poema *Insoportable Latir* (*Sentir será (a) prender*, 2016). Parece que sus sueños tienen presente, en lo más profundo, la realidad escrita de sus poemas.



La talla de Nuestra Señora de la Concepción de Betancuría recuerda el estilo del retablo mayor de la Catedral de Sevilla. Foto: Carlos de Saá.

Tras la pista sevillana de La Concepción

El profesor de Historia del Arte de la Universidad hispalense Francisco Javier Herrera atribuye la escultura de Betancuría a los talleres de Jorge Fernández, autor del retablo mayor de la Catedral de Sevilla

ELOY VERA

En 2011, el profesor de Historia del Arte de la Universidad de Sevilla Francisco Javier Herrera descubrió un documento notarial en la Biblioteca Capitular Colombina de la catedral de Sevilla donde se citaban los trabajos escultóricos de una virgen con el niño para Fuerteventura. La imagen, realizada en 1520, pertenecía a Jorge Fernández, encargado de realizar las esculturas del retablo mayor de la Catedral de Sevilla. Tras cotejar las características escultóricas de Fernández con las imágenes de las iglesias de la Isla, el investigador se atreve a plantear que la talla de Nuestra Señora de la Concepción, de Betancuría, sea obra de Fernández.

El historiador sevillano lleva décadas rebuscando en antiguos documentos datos que le ayuden a aclarar autorías, encargos de obras y cualquier otra pista que le sirva para seguir aportando información a la historia del arte español. En las notarías del

siglo XVI, suele encontrar documentación de temas relacionados con Canarias, algunos de Fuerteventura, pero siempre vinculados con aspectos económicos y contractuales.

Sin embargo, un día se topó con el nombre de Fuerteventura enlazado a un encargo artístico. El hallazgo se produjo en los fondos documentales del historiador, empresario y artista José Gestoso Pérez. En ellos localizó un documento fechado el 3 de febrero de 1520, procedente de los legajos protocolizados en la escribanía número 6 de la ciudad de Sevilla. En el texto, Fuerteventura aparece vinculada a un trabajo escultórico de una virgen con su niño bajo la advocación de la Virgen de Antigua, que debía viajar desde la ciudad del Guadalquivir a la Isla.

Francisco Javier Herrera explica que, “gracias a este documento, pude determinar que la imagen fue encargada desde Fuerteventura por el vicario Gómez Sidió, del que no he podido encontrar nada más en archivos.

Tras revisar estudios hechos en la Isla, sigo con la incógnita de saber quién fue este personaje de principios del siglo XVI”.

Gómez Sidió encargó hacia 1518 ó 1519 una imagen de una virgen con el niño, bajo la advocación de la Virgen de Antigua, al escultor activo en Sevilla Ruy Pérez. Sin embargo, su fallecimiento le impidió cumplir con el encargo. Será su suegro, Jorge Fernández, quien se encargue de realizar la talla para cumplir con el encargo de Fuerteventura.

Tras leer una y otra vez el documento, el investigador pudo reconstruir la historia de la talla. En el texto, aparecen una serie de declaraciones del escultor Jorge Fernández, del pintor Juan Sánchez, responsable del estofado, y del carpintero Francisco Guerra, que se encargaría de hacer una caja de madera en la que transportar la imagen hasta la Isla.

En el documento, también se notifica lo que cobró cada uno por su trabajo. El carpintero asegura haber recibido 770 maravedís por “las tablas, clavos, re-

jones y cerrojo, que costó dos reales, más otros tres reales que se abonaron a otros dos hombres que transportaron la caja de la escultura hasta el río”.

Por su parte, el pintor Juan Sánchez, al que se le ha atribuido la autoría de la *Crucifixión* de la catedral hispalense, el *Varón de Dolores* del Museo de Prado o el *Descendimiento de la cruz* del Museo de Bellas Artes de Bilbao, recibió por sus trabajos 11.000 maravedís. El escultor Jorge Fernández cobró 7.000 maravedís, más 400 en costas, por “la tardanza” en recoger la imagen.

Pero ¿quién es Jorge Fernández? El historiador Francisco Javier Herrera, desde Sevilla, nos traza una breve biografía de este escultor nacido en Castilla, que debió de tener como maestro a “algún autor del norte de Europa, la escuela flamenca, quizás del área borgoñona”. Gracias a estos conocimientos, el imaginero desarrolla “un estilo flamenco muy similar al que abunda en las iglesias canarias”, apunta Herrera.

Durante los primeros años del siglo XVI, Fernández trabajó en los bancos del retablo mayor de la Catedral de Toledo. Años más tarde, se le localiza en Córdoba, realizando esculturas de crucificados o trabajando en el retablo, ya desaparecido, del monasterio de Córdoba. También recibe encargos desde otras ciudades como Jaén.

En 1508, se desplaza a Sevilla y, desde esa fecha hasta 1526, “está realizando, junto al pintor Alejo Fernández” toda la escultura del retablo mayor de la catedral, considerado el más grande del mundo por sus dimensiones y por las más de 1.000 esculturas distribuidas en sus distintas calles, cuerpos y encabezamientos...”, explica el investigador. “Muchas de las esculturas del retablo nos recuerdan a la imagen de Santa María de Betancuría”, apostilla.

Mientras realizaba los relieves y esculturas del retablo mayor, Fernández debió de encontrar tiempo para realizar la escultura de Betancuría. Una vez termi-

nada, la imagen se entregó a un tal Simón Rodríguez, que debió de actuar como intermediario. La imagen viajó por el río hasta Palos de la Frontera y de ahí, en barco, hasta Fuerteventura.

Tras leer y releer el documento, Francisco Javier Herrera se puso a localizar imágenes de las vírgenes de Fuerteventura en busca de alguna escultura con rasgos estilísticos comunes a las que confeccionaba el taller del maestro Fernández.

El primer paso fue Antigua, donde se venera una imagen bajo la advocación de la Virgen de Antigua. Sin embargo, el estudio lo que se encontró fue una talla de vestir barroca vinculable a talleres canarios.

En el artículo *Flandes-Canarias, a través de los talleres sevillanos. Un encargo escultórico a Sevilla a comienzos del siglo XVI*, publicado en un libro homenaje a la profesora de la Universidad de La Laguna Constanza Negrín, el profesor sevillano reconoce que “las menciones a La Antigua del documento que analizamos podrían ser una apreciación del intermediario sevillano y que en la Isla únicamente se pretendiera una imagen mariana sin especial advocación”.

El siguiente paso fue acudir a Betancuria. En su iglesia, Santa María de Betancuria, se conservan algunas de las tallas más antiguas de la Isla. Esta era la parroquia desde la que ejercía como vicario Gómez Sidión, por lo que “sería principal candidata a disponer de una imagen de calidad de la virgen y su hijo”, argumenta.

Saqueos de piratas

Fuerteventura fue saqueada por los piratas berberiscos en el pasado. Destruían iglesias, quemaban

esculturas, robaban elementos litúrgicos de plata y, por tanto, “es posible que esa imagen también pudiera ser víctima de esos saqueos, aunque esta está claro que es de esa fecha, en concreto de 1520”, apunta el investigador.

Sin embargo, el hallazgo de una talla de Nuestra Señora de la Concepción, en la hornacina central del retablo mayor de la iglesia, le dio pie a identificar la escultura con la que se hace alusión en el documento notarial.

Herrera cuenta que “estudiosos del arte y restauradores la tienen catalogada como una obra de principios del siglo XVI. Es una virgen que encaja dentro de la iconografía de lo que podía ser una virgen de Antigua. Además, es una de las imágenes, después de la de Nuestra Señora de la Peña, más antiguas que hay en la Isla y presenta un estilo formal en los tipos de pliegues del vestido, en el rostro y en las características del niño, que se puede encuadrar o relacionar con el taller de Jorge Fernández”.

Tras revisar la imagen, el especialista en arte flamenco clasifica la imagen de Betancuria como una talla del gótico tardío, “un estilo que va transitando, poco a poco, al Renacimiento, que ya se manifiesta en la dulzura de los rostros y en el cuidado de las proporciones, aunque el niño tiene unas características muy propias del último gótico y se puede comparar con otras esculturas del taller de Jorge Fernández y de otros autores que trabajaron en él, influenciados por ese estilo gótico que vino del norte de Europa”.

Tras comparar la imagen de Betancuria con otras tallas de Fernández, Herrera encuentra similitudes en las ondulaciones de los mechones laterales del cabe-

llo de la virgen con el de otras tallas de Fernández.

Además, “los paralelos de la figura infantil, como los mechones en forma de golondrina sobre la frente, los encontramos en los niños de Santa María de Pilas, Antigua de Santa Olalla de Cala, la Virgen de la Bella de Lepe o en el niño de la Virgen del Pino de Gran Canaria”, a la que el estudio también relaciona con los talleres sevillanos. Para Herrera, la virgen de Betancuria guarda grandes similitudes con la Asunción del retablo mayor de San Juan de Marchena.

La virgen, aunque muy repintada en siglos posteriores, lo que dificulta su estudio, aporta otros rasgos muy comunes a la obra de Fernández, como los pliegues de la vestimenta con apariencia “un tanto desordenada, abullonados y que dan una sensación de blandura o las bocamangas, cuya caída adopta un perfil periforme, que es también muy común a las vírgenes de Fernández”, indica.

“La comparación de todos estos detalles, con numerosas obras andaluzas salidas del taller del escultor, aporta pruebas que vienen a fortalecer la idea de que esta fuera la talla concertada en 1520 o poco antes, suponemos que llegada a la Isla ese mismo año”, apunta el profesor de arte.

Aun así, Francisco Javier Herrera deja la puerta abierta a nuevas investigaciones y al hallazgo de más noticias sobre la imagen en los archivos sevillano o de Fuerteventura. De momento, sigue atento a cualquier dato que encuentre en los archivos de la biblioteca de la Catedral de Sevilla y concluye: “La imagen es una maravilla dentro de la generalidad de tallas populares con factura canaria que hay en Fuerteventura”.



LAS INCÓGNITAS DEL ARTE SACRO MAJORERO

La mayor parte de las imágenes religiosas que se custodian en las iglesias majoreras siguen esperando en sus retablos el interés de estudiosos que quieran rebuscar en los archivos en busca de nueva información que ayude a confeccionar la historia del arte en Fuerteventura.

Aunque, en un primer momento, la celebración de las Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote, la publicación de Tebeto, Anuario del Archivo Histórico Insular de Fuerteventura y el interés de historiadores locales y de profesores de las dos universidades canarias aportaron nuevos datos sobre los retablos, tallas, pinturas y piezas de orfebrería de las iglesias majoreras, lo cierto es que, desde hace unos años, el interés investigador sobre estos temas ha ido decayendo. Ahora, apenas se presentan ponencias y se publican artículos sobre la historia del arte sacro en Fuerteventura.

“La imagen es una maravilla dentro de la generalidad de tallas populares con factura canaria que hay en Fuerteventura”

radio insular

FUERTEVENTURA

▶ AVANZAR, INNOVAR, COMUNICAR

ESTAMOS AQUÍ

WWW.RADIOINSULAR.ES



Pedro Carreño en Casa Quintana, que forma parte del patrimonio familiar, reconvertida en alojamiento rural. Foto: Carlos de Saá.

MARÍA JOSÉ LAHORA

El poder militar y el económico se concitaron en La Oliva en una época en la que se dictaba el devenir de la Isla e incluso de Canarias desde el norte de Fuerteventura. Reflejo de ello son las edificaciones históricas asentadas en el municipio norteño. Construcciones que han dejado una huella patrimonial imborrable, a pesar del paso del tiempo y del abandono al que han sido sometidas. “Si la Casa de los Coroneles representaba el poder militar y ejecutivo, la Casa del Inglés representaba el poder económico”, explica el historiador Pedro Carreño, en alusión a dos de las referencias más emblemáticas del patrimonio mayorero.

Pedro Carreño, natural de La Oliva, se define como un “apasionado de la historia de Fuerteventura”. No en vano, ha dedicado buena parte de su vida a desgarnar la historia de su municipio y conferirle el valor que se merece en el conjunto histórico de la Isla. Trabajó durante 46 años en el Cabildo de Fuerteventura, buena parte en el departamento de Patrimonio Histórico. Le gusta decir que “prácticamente” nació con el Cabildo porque, a pesar de que la institución insular se fundó en 1913, el cambio, hasta su incorporación en 1973, había sido poco sustancial. “Vi crecer al Cabildo, lo recogí muy pequeñito”, afirma el exfuncionario. Vivió de primera

MITOS Y LEYENDAS DE LA OLIVA

El historiador Pedro Carreño desvela algunas de las historias del que fuese epicentro del poder militar y económico de Fuerteventura

mano, como responsable del departamento de Personal, la apabullante evolución en la corporación insular, que pasó de seis trabajadores a los 1.100 de la actualidad.

Para él, la historia de La Oliva, de la que dice es “increíble”, contiene todos los elementos para “unirnos a nuestros antepasados” y anima a indagar en ella. En su opinión, el edificio más representativo, no sólo del municipio norteño, sino de toda Fuerteventura, es la Casa de los Coroneles, fundada en el siglo XVII: “La grandiosidad de ese conjunto es extraordinaria, tanto por lo que significó para Fuerteventura, por los elementos culturales que aporta, como por su influencia en toda la vida de la Isla”. Lo resume un elogio de la época al que fuera el hombre más poderoso de la Isla, el coronel: “Después de Dios y la Virgen pura, usía es el dios de Fuerteventura”.

En la Casa de los Coroneles residía el poder militar. Carreño explica que el coronel era un funcionario nombrado por el rey cuya misión era gobernar la Isla, pero fue también un gran

terrateniente. “No dejó de ser la casa más rica de Canarias, el 60 por ciento de la Isla le pertenecía, junto a sus propiedades en Lanzarote y eso se refleja en la casa”.

Relata que fue, gracias a Javier Tusell, director general de Patrimonio Artístico, siendo ministro de Cultura Manuel Clavero, tras la declaración del edificio como monumento histórico artístico en 1979, que se llevaron a cabo las primeras obras de mantenimiento de la Casa de los Coroneles, incluso aportó la financiación para su restauración. Tusell llegó a decir que el conjunto histórico de La Oliva era la Alhambra canaria, comenta Carreño. A juicio del historiador, “fue la casa más rica de Canarias y con más poder y por ello tiene también sus vivencias y leyendas. Una de ellas es que tenía tantas ventanas como días el año”.

A la Casa de los Coroneles, típica casona canaria, se la conocía como la casa más grande de Canarias. Fue durante casi 150 años la residencia de los gobernantes de la Isla. Para explicar la importancia de esta edificación, Pedro Carreño, rememora las pa-

labras que la reina Sofía le transmitió en el acto de reapertura al público del edificio en 2006, tras una intensa rehabilitación. Dice que “quedó impresionada” tras divisar desde el helicóptero la magnitud del inmueble que destacaba en el yermo terreno donde se asienta y la sobriedad del municipio.

Otro mito gira en torno a la historia de la visita de uno de los enemigos del coronel, que se vio en la necesidad de solicitar trigo a su adversario. El que fuera el hombre más influyente de la Isla puso como condición que su hija se casara con uno de los sirvientes de la casa. Una coplilla fue de boca en boca durante mucho tiempo recordando este hecho. También giraban en torno a la casa leyendas sobre las “almas en pena” de los muertos a manos del propio coronel.

Una imagen de la marquesa doña Sebastiana, en Londres, da testimonio de que la familia del coronel no permanecía todo el tiempo en la casa. Al regreso de uno de estos viajes, el primogénito de la familia llegó acompañado de una mujer con la que se dice entabló una relación. El

“Fuerteventura necesita conservar su patrimonio para mantener su identidad y como recurso turístico de primer orden”

coronel aseguró entonces que no consentiría que su casa fuera *violada*. El hijo tuvo que establecerse en un edificio anexo, al que se conoce como Casa de la Rosa por el color púrpura que la teñía. “Una vez instalados allí convirtieron ese nido de amor en un lugar idílico”, relata Pedro Carreño, que recuerda que incluso construyeron una piscina en el patio que aún permanece. El coronel, viendo que aquella historia en lugar de menguar iba aumentando, comenzó a hostigarlos. “Tan fuerte fue ese hostigamiento que el joven acabó pegándose un tiro en la alameda de la casa. Se cuenta que su amante aparecía, año tras año, para dejar flores en el lugar en memoria de su amado”, comenta el historiador.

Una de piratas

Otra leyenda habla de las incursiones de piratas ingleses en la Isla con el propósito de secuestrar a la marquesa para reclamar un rescate. “La fama de la riqueza de la Casa de los Coroneles no pasaba desapercibida, incluso en Inglaterra”, señala Carreño. En una de estas incursiones, los corsarios envenenaron el aljibe de la casa, hecho que dio pie al nombre que sustenta hoy día: aljibe veneno. Sin embargo, no pudieron llevar a cabo su fin porque no encontraron a nadie en la vivienda. Relata Pedro Carreño que todo indica que los residentes en la Casa de los Coroneles pudieron evitar el ataque pirata, gracias a que se escondieron en una cueva subterránea bajo la vivienda.

De esa cueva se cuenta que, una vez finalizado el coronelato de La Oliva, tras pasar el mando a manos del nuevo coronel de Puerto del Rosario, hubo una lucha entre el coronel saliente y el entrante: “uno porque no quería entregar el poder y el otro porque le exigía el traspaso. Ante la angustia de tener que entregar todo lo que había creado, se dice que, en ese subterráneo, el coronel de La Oliva ordenó enterrar su valioso arsenal y durante dos meses estuvieron guardando sus tesoros para luego taponar la entrada al subterráneo”, relata el historiador. Carreño confía plenamente en la existencia de esta cueva, de la que explica dio pie, en su origen, a un asentamiento aborigen. No en vano, existe un catálogo de cuevas de similares características en la zona norte de la Isla, como la de Villaverde o la del Llano. Explica que, alrededor de esa cueva, antes de la construcción de la Casa de los Coroneles, se fundó La Oliva, dado que en su entorno se encuentran las casas más antiguas del municipio, que más tarde pasarían a



Casa de los Coroneles.

formar parte del conjunto histórico de la Casa de los Coroneles.

Casa del Inglés

Otro de los edificios emblemáticos de La Oliva es la Casa del Inglés. Allí residía el poder económico de la Isla. Fue fundada en el siglo XVIII por don Julián Leal Sicilia, “un hombre que dominaba toda la economía de la Isla, desde la obtención de la orchilla, la venta de tabaco, pasando por el transporte marítimo entre las Islas y América”, cuenta el historiador. También destacaba por una importante preocupación artística. Fue buen amigo de Juan de Miranda, apodado *El Murillo de Canarias*, lo que motivó que el artista disfrutara de largas estancias en la Casa del Inglés y le permitió realizar uno de sus trabajos más valorados, el retablo de la iglesia de La Oliva, su obra de mayores dimensiones.

La Oliva fue el lugar en el que se concentró el poder a lo largo de dos siglos. “Esto trajo consigo que el municipio se convirtiese en un polo de atracción para familias que deseaban enriquecerse”, comenta el historiador. No es de extrañar, por ello, que se construyeran muchos palacetes a lo largo de toda su extensión, como la Casa Quintana, de carácter emblemático y propiedad actualmente de la familia del historiador, que se destina a alojamiento rural. Sin embargo, no ha seguido la misma suerte mucho de ese patrimonio histórico de La Oliva, se lamenta Pedro Carreño, quien asegura que, de estar conservado, sería incluso mayor que el de la Villa de Teguiense en Lanzarote.

Emita de Puerto Rico

Otro de los edificios singulares de La Oliva es la ermita de Nuestra Señora de Puerto Rico, o La Capellanía, “quizá por ser la más antigua de Fuerteventura”, señala Pedro Carreño. Ubicada en el entorno de la Casa de los Coroneles, se sabe que en el año 1500 ya estaba construida. “Un edificio extraordinario”, en opinión del historiador, a pesar de sus escasas dimensiones. “Con unos elementos constructivos que la

hacen única y singular”, explica. Allí atendían los servicios religiosos los monjes del convento de San Francisco de Betancuría hasta que se fundó la iglesia parroquial que se había venido construyendo a lo largo de la segunda mitad del siglo XVII. En la ermita de Puerto Rico se encontraba la imagen de Nuestra Señora de la Candelaria, una sencilla talla catalogada como “la más antigua de Canarias y la única obra flamenca reconocida en Fuerteventura”. Confeccionada en madera, se conserva actualmente en la parroquia.

Pedro Carreño habla también de la casa de La Cilla, un conjunto único convertido, en parte, en museo del grano. Según la página web de este centro, su construcción se ordenó en 1815 cuando “la máxima autoridad militar, el coronel don Agustín de Cabrera Bethencourt, ejerció su influencia para que se edificara. La obra se retrasó por los conflictos entre el coronel y don Julián Leal Sicilia”. Asimismo, el historiador expone que, desde la época de la Casa de los Coroneles, existía además una pequeña botica en el pueblo. En Casa Mané residía el médico de la familia que tenía derecho a acudir

Los residentes en la Casa de los Coroneles pudieron evitar los ataques piratas, escondiéndose en una cueva subterránea bajo la vivienda

a la casa grande a comer siempre que quisiera, “lo que llamaban derecho de mesa”. En La Oliva nació, de esta forma, la primera farmacia, que fue durante mucho tiempo la que suministró a toda Fuerteventura.

En el municipio norteño se asentaban, además, tres casinos: uno para los pobres, otro para la clase media y otro para los ricos. En la Casa de los Coroneles se realizaban también bailes y encuentros para la sociedad de la época. En uno de ellos, alguien se atrevió a cantar a la marquesa: “Que es aquello que relumbra en la sala más que el sol, doña Nieves del Castillo, hija del gobernador”. Otra anécdota relata una de las cenas en las que el cura, completamente saciado, se atrevió a decir: “He comido como un cochino”, a lo que la anfitriona respondió: “Pues yo he comido como una marquesa”, y al otro lado se pudo escuchar: “Cada cual come como lo que es”.

Tras realizar este breve repaso por la historia de La Oliva y al resguardo de la Casa de los Quintana, Pedro Carreño, que durante media vida profesional en el Cabildo ha estado al frente del departamento de Patrimonio, realiza con pesar una reflexión: “Todo esto que he sentido y que amo no se ha tratado con el cariño que merecía. Fuerteventura necesita conservar su patrimonio. Primero, para mantener su identidad y, de una forma egoísta, a fin de que sirva como recurso turístico de primer orden. No podemos seguir trayendo a Fuerteventura turismo que solo consume sol y playa, que apenas deja un duro”, enfatiza. El historiador considera que “La Oliva es, junto a Betancuría, la otra joya de la Isla y, sin embargo, está incomprensiblemente abandonadísima”.

PROPIEDADES EN ALQUILER

PUERTO DEL ROSARIO

1) NAVE

En la calle San Roque, esquina con Secundino Alonso. (Al lado de la ES Disa Puerto). 800 m²

2) OFICINA

En la calle Guadiana nº 1, esquina con Secundino Alonso. (Frente a Mercamueble). Aprox., 100 m²

ANTIGUA

1) LOCALES COMERCIALES

En la calle Marcos y Trujillo, nº1 y nº 4. (Zona céntrica, cerca del ayuntamiento y correos).



POLÍGONO INDUSTRIAL COSTA DE ANTIGUA

1) OFICINAS (ZONA GASOLINERA)

CORRALEJO

1) ESTACIÓN DE SERVICIO CORRALEJO

En la avenida Juan Carlos I

-BOX TALLER: 469 m²

-RESTAURANTE:

Nave interior: 253 m²

Exterior: 522,70 m²

-BOX ALQUILER DE VEHÍCULOS: 23,52 m²

637 445 733

inmuebles@gestionmederos.com

ITZIAR FERNÁNDEZ

Puerto del Rosario acoge este mes, desafiando al virus y con todas las medidas de seguridad, el XI Simposio Internacional de Escultura, integrado por cinco mujeres, que modelarán el hierro y acero Corten. Un plantel de artistas de lujo que transformarán la Plaza de las Escuevas, de la avenida marítima de Puerto del Rosario, en un taller al aire libre para disfrutar de su creatividad e ingeniería en directo.

La muestra se prolongará del 7 al 26 de septiembre y el público puede realizar un seguimiento de sus obras y sus avances cada día. Participa María Leal Da Costa, de Portugal, que es licenciada en Bellas Artes y cuenta con una escultura en la sede de la Comisión Europea de Bruselas, junto a otras en España, Estados Unidos, Lituania o China. La autodidacta Victoria Boldova, de Zaragoza, regresa a Fuerteventura para disfrutar de este encuentro, tras participar en otros tres anteriores en Pájara y la capital mayorera. Desde Bulgaria, Liliya Pobornikova recalará en la Isla, tras realizar simposios por todo el planeta.



El XI Simposio Internacional de Escultura de Puerto del Rosario habla en femenino

Cinco mujeres de 'acero' entran en acción en la capital de Fuerteventura

Otra invitada es Ithaisa Pérez Conesa, de Tenerife, doctora en Bellas Artes, docente en la Universidad de La Laguna e investigadora del Proyecto I+D+I de 2017 a 2018. Tam-

bién ha expuesto en Canarias y la Península. Otra de las artistas participantes será la gran Canaria Noemí Arrocha Reyes, diplomada en Escultura por la academia de Bellas Artes de Carrara (Italia), que actualmente es profesora en la Universidad Complutense de Madrid. Esta artista ha participado en encuentros en España, Alemania, Israel, Inglaterra, Suecia, República Checa o

Francia. Además, Arrocha fue la cofundadora del Proyecto Agüimes Villa del Arte con espacios artísticos abiertos al público.

El Simposio de Escultura cuenta con una programación

Yo compro aquí
Tuineje vuelve a la vida



Esculturas de la edición del año pasado. Fotos: Carlos de Saá.

cultural paralela, con conferencias, un taller formativo y una exposición de fotografías. El jueves, 17 de septiembre, a las 19.00 horas, la periodista y escritora Mayte Martín disertará sobre *Mujer y Cultura*, con la intención de visibilizar y potenciar el papel femenino en las artes. Al día siguiente, a la misma hora en este espacio de arte se celebrará la conferencia *Escultura y Escultora*, a cargo de

la doctora en arte Belén Romero. Esta docente participó en el Programa de Estudios de Género y Arte y Ecología en la Universidad de Méjico y en la Universidad de Nuevo Méjico, en Estados Unidos. También es docente en el Máster Universitario de Estudios Culturales y Artes Visuales, Mueca, en la Universidad Miguel Hernández. El estudio de Romero se centra en el análisis de los feminismos descoloniales y los conceptos de representación y poder.

El mismo jueves, 17, también se inaugurará en este escenario la exposición de fotografía *Mujeres*, elaborada por la alumna de la Escuela de Arte Celibel Fernández Arocha. En este lugar se instalarán murales fotográficos de los alumnos de Fotografía de la Escuela.

Con este simposio, Puerto del Rosario ampliará y enriquecerá su conocido Parque Escultórico, que atesora piezas desde hace casi 20 años. Una iniciativa del artista, Toño Patallo, durante su etapa como concejal de Cultura de la ciudad y que ha logrado consolidarse a lo largo de los años con simposios y eventos relacionados.

Actividades culturales

El Consistorio capitalino y el Cabildo de Fuerteventura han suscrito un convenio de colaboración por 29.500 euros, para el apoyo en la organización y desarrollo de las actividades culturales durante 2020 en el municipio de Puerto del Rosario, que contribuyan a satisfacer las necesidades y aspiraciones de la comunidad vecinal. El Ayuntamiento destaca el Simposio Internacional de Escultura de Puerto del Rosario, al que se pretende dotar de elementos complementarios y alternativos que enriquezcan la actividad, fomentando un clima cultural en torno a su celebración que proyecte la iniciativa en sus múltiples valores de integración, convivencia, tolerancia, respeto al medio urbano y a la creación artística, reafirmando la consolidación del simposio como un elemento propio de la ciudad y del municipio.

El alcalde de Puerto del Rosario, Juan Jiménez, recordó que la suscripción de este convenio se enmarca en la “necesidad e importancia de apoyar, fomentar y promover actos culturales que se realicen en el municipio

durante el año 2020”. Para Jiménez, “esta proyección e impacto redundan en la diversificación y calidad de la oferta cultural de la ciudad, del municipio y deriva en un amplio beneficio para toda la ciudadanía”.

Por su parte, la concejala de Cultura de Puerto del Rosario, Aurelia Vera, valoró la importancia del Simposio de Escultura dedicado a las mujeres artistas, que se celebra este mes y que supone una enorme novedad, generando un gran atractivo para la población, y, en especial, para las mujeres. Vera aprovechó para repasar la labor desarrollada hasta la fecha: “Se han llevado a cabo varias exposiciones en la Casa de la Cultura y presentaciones quincenales de libros en la Biblioteca municipal. También es de destacar la celebración del Día del Libro, con lectura, 24 horas online, durante la pasada etapa de confinamiento, que contó con la participación de autores regionales, nacionales e internacionales”. Vera insistió en el éxito de participación alcanzado por las actividades lúdicas y educativas de Verano 2020, en la playa de Los Pozos.

María Leal Da Costa, Victoria Boldova, Liliya Pobortnikova, Ithaisa Pérez Conesa y Noemí Arroya Reyes muestran su arte en la Plaza de las Escuevas de la capital



**AYUNTAMIENTO
PUERTO DEL ROSARIO**
CONCEJALÍA DE ECONOMÍA Y
HACIENDA, PROMOCIÓN ECONÓMICA,
VIVIENDA E INDUSTRIA

ANUNCIO CONCURSO IDEAS EMPRESARIALES II CONCURSO DE PROYECTOS EMPRESARIALES VINCULADOS A LA INNOVACIÓN, EL TURISMO Y/O LA SOSTENIBILIDAD PROMOVIDO POR EL AYUNTAMIENTO DE PUERTO DEL ROSARIO

Convoca Ayuntamiento de Puerto del Rosario. Concejalía de Promoción Económica.

Dirigido a personas físicas con residencia habitual en cualquiera de los municipios de la isla de Fuerteventura, individualmente o en grupo, con una idea o proyecto de negocio o que estén dados de alta como autónomos con fecha posterior al 1 de enero de 2019, que vayan a desarrollar su proyecto en el municipio de Puerto del Rosario como empresario, persona física o de forma societaria.

PLAZO DE PRESENTACIÓN:

Desde el 11 de agosto de 2020 hasta el 31 de octubre de 2020.

Primer Premio: Hasta un máximo de 15.000 euros.

Segundo Premio: Hasta un máximo de 6.000 euros.

Tercer Premio: Hasta un máximo de 4.000 euros.

Bases Publicadas en Boletín Oficial de la Provincia de Las Palmas de fecha 10 de agosto de 2020.

MÁS INFORMACIÓN Y BASES EN LA WEB MUNICIPAL
www.puertodelrosario.org



Entre bambalinas

Entre bastidores, los personajes de la imagen se preparan para salir a escena. En ese momento de intimidad son solo dos personas a punto de ir a hacer su trabajo, dando los últimos retoques a su imagen y, suponemos, intentando mantener a raya los miedos e inseguridades. Ahí todavía son como todos nosotros antes de salir de casa, sin máscaras y expectantes ante lo que se avecina. Minutos después, sin embargo, ante los espectadores, los artistas se transformarán y dejarán de parecerse al común

de los mortales porque su actuación estará revestida de un *aquí y ahora* que solo disfrutarán quienes se sienten en las butacas frente a ellos. Esa es la magia del arte, en cualquiera de sus manifestaciones, y es también el cierre perfecto de un círculo sin el que no tendría sentido la cultura. Por eso es un auténtico drama el cierre de teatros, museos y cines, la cancelación de conciertos, ferias literarias y exposiciones, la suspensión, en suma, de toda la vida cultural. Lo virtual fue un alivio durante el confinamiento, qué duda cabe, pero no es lo

mismo. Todo comienza con alguien que imagina, escribe o dibuja, pero el arte no es de quien lo crea, sino de quien lo hace suyo. ¿Qué ocurre si se rompe la cadena? Nada de vida o muerte, ciertamente, pero el mundo se hace menos vivible. Nos gusta creer que la cultura nos hace mejores, pero no hay más que leer algo de historia para perder la inocencia: algunos de los mayores miserables del pasado eran grandes amantes de la lectura, la música o la pintura. Aun así, la cultura es un aliciente fabuloso para levantarnos cada día, ade-

La actuación de los artistas estará revestida de un ‘aquí y ahora’ que solo disfrutarán quienes se sienten en las butacas frente a ellos

más de un certero espejo de la condición humana. No obstante, volvamos a la foto, porque ahí está la más exacta de las metáforas sobre el presente de la cultura: los artistas, entre bambalinas, preparados para escena, pero la función está suspendida.

OSCAR ELVIRIO
"Con el Plan Kinavie, es el momento más propicio para cambiar de vehículo"

SOYOTA FANCLUB MOTOR.
¡UNA VEZ MÁS HAY QUE VER EL MUNDO!

MERCASOSA
al servicio del consumidor

El mejor escaparate para tu empresa

publicidad@diariodefuerteventura.com | ☎ 828 081 655 | ☎ 606 845 886 | 📱

El diario majorero líder de la Isla



Anxo Simón.

RUBÉN BETANCORT

Su llegada al mundo del atletismo fue tardía, pero, en apenas siete años, se ha convertido en una de las más firmes promesas del atletismo nacional. Manuel Anxo Simón, natural de Tuineje, entrena duro para subir al podio en el Campeonato de España Sub'20, que se disputará en el mes de octubre, aunque es consciente de que el nivel en el lanzamiento de disco está muy alto y deberá seguir pulverizando sus mejores marcas de la temporada.

“Desde pequeño tuve mucha fuerza en los brazos, en la playa jugaba con mi padre a lanzar piedras al agua”, recuerda Anxo Simón que explica, no obstante, que sus comienzos en el mundo del deporte fueron en el fútbol: “Jugué en el Marisma y Las Playitas de los cuatro hasta los 13

años, y acabé decantándome por el atletismo porque en la categoría infantil, al estar un poco regordete, me querían poner con los del primer año. Me enfadé un poco y dejé el fútbol”.

En septiembre de 2013 comenzó su aventura en el mundo del atletismo y durante los primeros años no contó con un entrenador. “Entrenaba solo, aprendí a lanzar viendo vídeos de lanzadores olímpicos en Youtube”, comenta el discóbolo majorero, que asegura que, cuando dispuso de un entrenador, notó bastante el cambio físico, ya que hasta ese momento no seguía un entrenamiento de fuerza y pesas.

Desde el inicio, Anxo Simón se decantó por el lanzamiento de disco, aunque también realizaba otras pruebas dentro del atletismo. “Mi envergadura y mi peso se asimilarán más a los de un lan-



Anxo Simón, uno de los jóvenes valores del atletismo español

El deportista majorero aspira al podio en el lanzamiento de disco en el Campeonato de España Sub'20, en octubre

zador de disco, el cuerpo es más atlético”, dice este deportista que se enamoró del lanzamiento de disco cuando lo practicaba en el campo de Gran Tarajal.

Entrenamiento actual

Durante los meses de confinamiento Anxo Simón no dejó de entrenar, incluso acabó la cuarentena mejor físicamente. “Desde la Federación me dieron permiso para coger las pesas antes de que se decretara la cuarentena, me monté mi propio gimnasio en casa”, explica el atleta, que asegura que físicamente se pudo mantener e incluso acabó “mejor que cuando empezó la cuarentena”.

En la actualidad, se entrena en las instalaciones de la Ciudad Deportiva de Gran Tarajal, situadas en el barrio de El Palmeral y en las que se habilitaron unas jaulas de lanzamiento en 2015. “Uno de los pocos pluses que tenemos los deportistas que vivimos en Gran Tarajal es que podemos entrenar a cualquier hora del día, no dependemos de los horarios”, explica, aunque subrayando que todo ello se hace “respetando al máximo las medidas de seguridad que se exigen en estos momentos”.

Experiencia

La primera experiencia internacional de Anxo Simón fue en la Copa Ibérica, celebrada en la localidad de Abrantes, en Portugal, en 2018. Ese mismo año fue seleccionado para representar a España en el Campeonato de Europa Sub'18 de Hungría.

“Mi primer contacto con la selección española fue muy bueno, guardo un grato recuerdo de la concentración realizada en Portugal”, dice el atleta majorero. Al evento acudían las dos mejores marcas de la temporada. En las instalaciones de

Martín Freire en Gran Canaria logró “realizar un lanzamiento de 58,30 metros, siendo la segunda mejor marca de España de todos los tiempos de la categoría sub'18”, un logro que le abrió las puertas al Campeonato de Europa de Hungría.

Campeonato de España

Después de muchas temporadas en las filas del EAMJ Playas de Jandía, Anxo ha fichado este año por el UAVA de Vecindario, para poder seguir con sus estudios. Su entrenador es José Francisco Ríos Sánchez, que trabaja en seguir mejorando los lanzamientos.

En un control de marcas celebrado recientemente en Gran Canaria, el atleta realizó un lanzamiento de 50,85 metros, sien-

do la mejor marca de la temporada, aunque alejada de su mejor marca personal que se sitúa en 51,40 metros.

“El objetivo es conseguir la medalla que me arrebataron en el Campeonato de España de Invierno”, dice un ambicioso Anxo Simón que asegura: “Me dejaré la piel para subirme al podio, me da igual el color de la medalla”.

“Con los 50,85 metros que logré recientemente en el control de marcas hubiera logrado medalla en Castellón. Ahora sé que tengo que pasar de los 52 metros si quiero estar peleando por los metales”, comenta el discóbolo majorero, mientras prepara un Campeonato de España Sub'20 que se disputará en Gijón los días 3 y 4 de octubre.

Vidaloe ALIMENTACIÓN, COSMÉTICA E HIGIENE BIO KMO

Cuidamos de ti, ¡Naturalmente!

Compra canario www.vidaloe.net

674 712 489

ENTREGA A DOMICILIO
De lunes a viernes,
de 9:00 a 17:00 h.

ESPIRULINA
SUPERALIMENTO DE CULTIVO ECOLÓGICO

“Entrenaba solo, aprendí a lanzar viendo vídeos de lanzadores olímpicos en Youtube”



El doctor René Manso, médico de Urgencias de Hospital Parque Fuerteventura, muestra la novedosa tecnología para las pruebas PCR de respuesta rápida.

Hospital Parque desvela en el día el resultado de la prueba PCR COVID-19

El centro sanitario incorpora una innovadora tecnología que permite realizar test de respuesta rápida

Hospital Parque Fuerteventura ha incorporado a su catálogo de servicios la última tecnología para la realización de la prueba de la COVID-19. Así, pone a disposición de sus clientes una “máquina novedosa”, según explica el médico de Urgencias, René Manso, que permite conocer los resultados de la prueba denominada PCR (Reacción en Cadena de la Polimerasa) en el mismo día.

El doctor Manso explica que “la PCR permite detectar fragmentos del material genético del virus, pero no sólo de la COVID-19, sino de cualquier otro virus”. El facultativo aclara que en cualquier estudio médico existe una prueba denominada *gold standard* (prueba de oro). “La PCR es la prueba de oro de la COVID-19, la más importante actualmente para diagnosticar la enfermedad”, añade.

De esta forma, gracias a la incorporación de esta tecnología, Hospital Parque Fuerteventura

puede detectar, el mismo día, si el paciente padece o no la COVID-19. Se trata de una prueba de alta especificidad y sensibilidad, al tiempo que facilita el diagnóstico precoz de distintas enfermedades.

“Frente a los test serológicos, que deben realizarse en sangre y que solo permiten conocer si el paciente estuvo en contacto o no con el virus, la PCR, a través de una muestra del exudado nasofaríngeo, da a conocer a los pacientes que se la realizan si se padece la enfermedad”, comenta el doctor Manso.

Otra ventaja de la práctica de la prueba PCR es que puede detectar tanto el coronavirus, como otros virus que se encuentran en circulación: adenovirus, rinovirus, enterovirus, influenza A y B (gripe A y B), etcétera. Además, permite identificar bacterias, tales como la *borderella* o *chlamydia pneumoniae*.

Para la realización de la prueba médica PCR COVID-19, los usuarios tan solo deben solicitar cita previa en Hospital Parque

Fuerteventura. El doctor Manso recuerda que el centro sanitario atiende peticiones en varios idiomas y que los test se pueden realizar también con carácter de urgencia, siguiendo el protocolo sanitario establecido.

Hospital Parque Fuerteventura recuerda a sus pacientes que cuenta con todas las medidas sanitarias y de higiene de prevención necesarias para garantizar una correcta atención a sus usuarios. En concreto, el personal que toma la muestra para la realización de la PCR de respuesta rápida está equipado con el correspondiente equipo de protección individual (EPI). “Alrededor de una decena de pruebas diarias se vienen realizando en el centro sanitario”, añade el coordinador del área de Urgencias.

Prevención

El doctor René Manso destaca la importancia de la prevención para minimizar el impacto de la COVID-19 en la Isla, por ello, el doctor considera de especial

relevancia respetar y mantener todas las medidas higiénico-sanitarias que han sido establecidas por las autoridades sanitarias, como uso de mascarilla y lavado de manos frecuente, a modo particular, al tiempo que apela a la responsabilidad de los ciudadanos para hacer frente a la pandemia.

Líderes en la Isla

Hospital Parque Fuerteventura ha alcanzado ya los 120.000 pacientes atendidos y se posiciona como el centro médico privado líder de la Isla. “Esto lo hemos conseguido gracias a la atención de calidad por parte de nuestro personal hacia nuestros pacientes y con unidades especializadas como el Servicio de Traumatología, que atrae a pacientes desde otras islas. Además, el Hospital Parque Fuerteventura continúa creciendo y se han creado nuevas unidades especializadas, como el área de la mujer”, destacan desde el equipo de Gerencia de Hospital Parque Fuerteventura.

La PCR es una prueba de alta especificidad y sensibilidad, al tiempo que facilita el diagnóstico precoz de distintas enfermedades