



ENTREVISTA 8

Doctor Toscano: "Tardaremos un año en vacunar a la población"

REPORTAJE 34

El legado de la familia Perdomo, una vida dedicada al cine

CULTURA 36

Ile Ostropolsky y el arte en los jallos que deja la marea



La crisis arrasa más empresas en Fuerteventura que en ninguna otra isla

La pandemia se lleva por delante el 10% del tejido productivo y las perspectivas empeoran

Una empresaria denuncia falta de ayudas: "Era el negocio o dar de comer a mi hija"

[Págs. 14-15]

A FONDO

Dreamland: las claves del parque temático de la polémica

Edificios de 25 metros de altura a los pies del Parque de las Dunas

[Pág. 2]

ACTUALIDAD

El nuevo Plan General de La Oliva aborda la expansión de El Cotillo

[Pág. 4]



Foto: Carlos de Saá.

EL DRAMA DE LA VIVIENDA SE AGUDIZA

Cada vez son más las familias que se ven obligadas a okupar una casa

[Págs. 6-7]

REPORTAJE 10

Un día en Refugio Majorero, que da de comer a 300 hogares

MIGRACIONES 12

La odisea que no cesa: la Isla recibe 349 inmigrantes en un mes

SOCIEDAD 24

La otra cara de un año sin Carnaval: ruina para el mundo del disfraz

CULTURA 31

El patrimonio histórico majorero, entre el expolio y el olvido

SECTOR PRIMARIO 16

Ecocomedores: agricultura local y alimentación sana

ESPECIALISTAS EN MUEBLES EN CRUDO

BRICO MUEBLES DON-BRICO FUERTEVENTURA

www.mueblesdonbrico.com

ELIJA SU ACABADO EN COLOR Y NOSOTROS SE LO HACEMOS

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



Zona en la que se quieren ocupar 160.000 metros cuadrados para el parque temático. Foto: Carlos de Saá.

Dreamland, en el centro de la polémica

El proyecto del parque temático destaca las “vistas a las Dunas y Lobos” y contempla edificios de 25 metros de altura, mientras que el nuevo Plan General plantea declarar el suelo de protección paisajística

M. RIVEIRO

La construcción del parque temático Dreamland a los pies del Parque Natural de las Dunas de Corralejo ha despertado un encendido debate en Fuerteventura. La mayoría del pleno del Cabildo ha frenado en seco su declaración de interés insular, un trámite indispensable, al pretenderse cambiar el uso de una pieza de suelo rústico de 160.001 metros cuadrados. La principal objeción ha sido su emplazamiento, a 400 metros del Parque Natural. Tras el rechazo del Cabildo al proyecto en esta ubicación, defendido en solitario por el presidente Blas Acosta, en minoría clara en el pleno, se ha intensificado una batalla para tratar de influir en la opinión pública. Como en el cine, buena parte del guion es ficción o, al menos, no coincide con el proyecto presentado en el Cabildo mayorero para su declaración de interés insular. Éstas son las principales claves:

Ocio turístico. Desde el entorno de los promotores se ha sostenido que Dreamland representa “un cambio de modelo

económico en la Isla”. No obstante, una de las patas de la bautizada como *ciudad del cine* es la atracción de turistas. En la memoria del proyecto presentado el pasado 12 de enero en el Cabildo por el principal promotor, José Antonio Newport, vicepresidente por Fuerteventura de la Confederación Canaria de Empresarios, se destaca que la “cercanía” de Lanzarote hace que se contemple a la isla vecina “como parte del cliente potencial” del parque temático, que estaría enfocado a la denominada realidad virtual. “Las conexiones aéreas en el Archipiélago hacen que no se descarte la viabilidad de acceder al resto de turistas que visitan las Islas, marcando en este sentido un potencial total de 13,1 millones de turistas”, señala la descripción del proyecto firmada por Newport. También afirma que los más de dos millones de canarios tendrán un referente “de ocio en Fuerteventura”, y que “colegios” o “institutos” tendrán “una visita obligada” a sus instalaciones.

De hecho, en el proyecto de urbanización de Dreamland se señala que la zona “recreativa

y de ocio” ocuparía una superficie de 54.767 metros cuadrados, un total de 9.611 metros cuadrados más que el área destinada a producción cinematográfica. En principio, habría tres edificios destinados a canalizar las visitas: un edificio principal, otro para los niños, y un “museo del futuro”. La “gran afluencia de público” se pretende reforzar con “la creación de un área comercial” de 2.000 metros cuadrados, para albergar tiendas y supermercados, y una “zona de restaurantes y terrazas” de otros 2.000 metros.

Valor paisajístico. En el estudio de impacto ambiental contratado por los promotores de Dreamland se admite que la parcela elegida se encuentra a 400 metros del Parque Natural de las Dunas. El autor del estudio ambiental es el biólogo Rosendo López, que señala sobre la parcela que el planeamiento vigente en La Oliva –las Normas Subsidiarias del año 2000– la clasifica como suelo rústico de protección agropecuaria y suelo rústico común. En el nuevo Plan General de Ordenación (PGO) de La Oliva, que está en fase de

tramitación, en tres de las cuatro alternativas de ordenación, las consideradas viables en el estudio ambiental, aparece clasificada como suelo rústico de protección paisajística. El técnico que suscribe la parte ambiental del nuevo PGO también es Rosendo López, que señala sobre el cambio de ciertas zonas a protección paisajística que resulta “bastante acertada” porque abarca áreas “no transformadas” por usos humanos.

La parcela, se explica en el proyecto, “posee un ligero desnivel” que “potencia” unas vistas “muy interesantes que permiten observar las dunas del Parque Natural de Corralejo, la Isla de Lobos y Lanzarote como fondo de perspectiva”. En esa línea, añade que la “ordenación” de las edificaciones en la parcela “potenciará” desde el parque temático “esa visual Dunas-Lobos-Lanzarote”. ¿Y cómo serán los edificios? En el proyecto se especifica que en el área “recreativa y de ocio” tendrían cuatro plantas, con una altura total de 20 metros, mientras que en las naves de estudios y talleres la altura total sería de 25 metros.

¿Por qué en suelo rústico?

Solo en el municipio de La Oliva hay casi 1,8 millones de metros cuadrados de suelo urbano y más de 34,2 millones de suelo urbanizable según el planeamiento en vigor. Entre las excusas dadas por los promotores para que Dreamland se ubique en suelo rústico –lo que facilita un precio de compra a 50 céntimos el metro, para un total de 80.000 euros– y no en suelo urbano, se citan los “accesos”. En cambio, para llegar hasta la parcela donde se ubicaría el parque temático hay que coger un desvío desde la urbanización Casilla de Costa, en Villaverde, recorrer más de tres kilómetros, atravesar la autovía por un puente y pasar por un camino vecinal. “El acceso a la parcela”, se admite en el estudio, “se produce desde un único punto ubicado al sur, a través de un camino público”, que se pretende “reacondicionar” como carretera, “siempre que las autoridades competentes lo autoricen”. La proximidad de la autovía, se añade, “permitiría la ejecución en el futuro de un acceso directo”. Por ahora, la única salida nueva a la autovía que

DiariodeFuerteventura

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

EDITA: SIROCO INFORMACIÓN S.L. Depósito Legal: GC 823-2016. DIRECTOR: Manuel Riveiro.

REDACCIÓN Y COLABORADORES: Eloy Vera, María José Lahora, Lourdes Bermejo, María Valerón, Itziar Fernández, Saúl García, Rubén Betancort, Juan Darías, Mario Ferrer y Juan Manuel Bethencourt.

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

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

está prevista es la del enlace de Parque Holandés.

Los promotores también han manifestado que resulta “inviabile” para su “modelo de negocio” que el proyecto se emplace en suelo urbano, “por las diferentes normativas de alturas”. En la práctica, la declaración de interés insular en suelo rústico daría vía libre a un nuevo polígono con unas condiciones de ordenación aprobadas de forma específica y con más ventajas que aquellos que se han tramitado por los cauces ordinarios. En cualquier caso, el informe del Ayuntamiento de La Oliva que se encuentra en el expediente señala que en suelo rústico, si hay una declaración “de utilidad pública o interés social”, se podrían levantar edificaciones de un máximo de dos plantas. “Toda edificación en suelo rústico, de cualquier categoría, se ajustará a tipologías tradicionales”, en “composición, materiales, colores y texturas”, añade. En cambio, en el proyecto se dice que el objetivo es “crear un espacio arquitectónico icónico”. El otro argumento para que Dreamland vaya en suelo rústico es que, según los promotores,

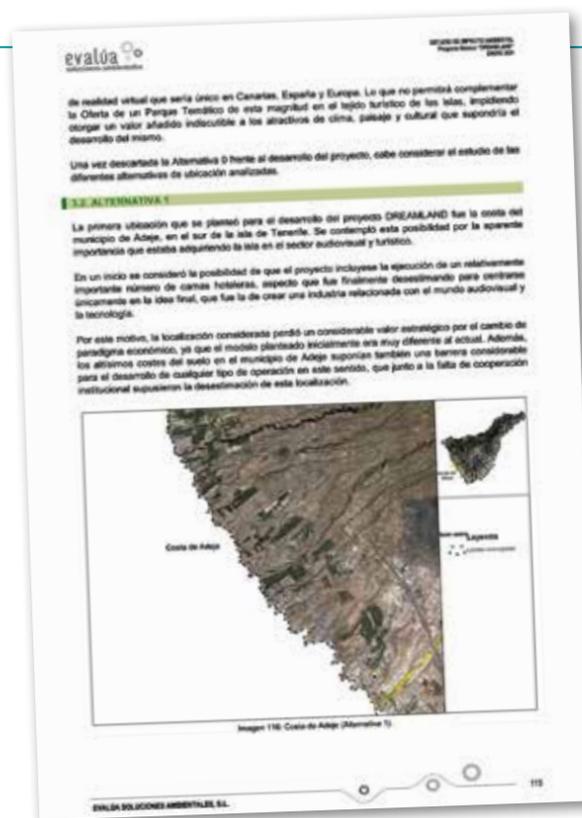
“determinadas figuras del séptimo arte se desplazan en helicóptero”, por lo que han incluido un helipuerto, que dicen que “no se podría hacer en Puerto del Rosario o Corralejo”.

Fuerteventura fue la tercera opción. “Se habla de que el proyecto llega rebotado de otras islas (...). Es rotundamente falso”, afirmó la empresa, después de que se dejara sobre la mesa del pleno la declaración de interés insular. Sin embargo, en el estudio ambiental de Dreamland, donde se enumeran las distintas alternativas que barajaron los promotores, se deja claro que “la primera ubicación que se planteó para el desarrollo del proyecto” fue la costa de Adeje (Tenerife). En los orígenes, Dreamland llevaba aparejado un “importante número de camas hoteleras”. Descartaron Adeje por “los altísimos costes del suelo”. La segunda alternativa fue Juan Grande, en el municipio grancanario de San Bartolomé de Tirajana, pero el dueño de la parcela desestimó la venta. Fuerteventura fue la tercera opción: primero en Caleta de Fuste, “conservando la idea inicial de realizar un gran comple-

jo que incluyese edificaciones alojativas, así como el propio parque y estudios cinematográficos”. No prosperó en Caleta de Fuste por “deficiencias en la documentación” de una “amplia parcela en esta localidad”. No se precisa de qué parcela se trata. Cabe destacar que el propio Newport es el promotor de un plan parcial de 375.000 metros cuadrados en la localidad, desde la playa hacia el interior, que

Estudio ambiental de Dreamland, con Tenerife como ubicación inicial.

Fuerteventura fue la tercera opción, tras no salir en Tenerife ni en Gran Canaria



está pendiente de que se apruebe su ordenación en el Plan de Modernización de Caleta de Fuste, principalmente para hoteles y villas. Luego se barajó la situación del Parque Tecnológico, “interesante” para la “producción”, pero como quedaba “considerablemente alejada del circuito turístico” se hacía “prácticamente inviable” el parque temático, según se dice en el estudio de Dreamland. Más tarde estudiaron Parque Holandés y, finalmente, se inclinaron por la zona de Peña Azul.

La cifra de la inversión ha bailado durante las últimas semanas. De forma oficial, el proyecto registrado apunta una concreta: 76.869.980 euros. Los promotores difundieron con posterioridad “unos 100 millones” y, en una entrevista, Newport declaró que se invertirían 120 millones. El número de empleos también ha fluctuado: el proyecto especifica que serían 150 y “de alta cualificación”, aunque, en el listado, 110 son personal de limpieza, gestión de visitas, mantenimiento o seguridad. En todo caso, se trata de una estimación, no de un compromiso obligatorio.

ES MOMENTO DE CAMBIAR

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



RENAULT
Passion for life



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

El nuevo Plan General baraja alternativas para El Cotillo, incluida su expansión

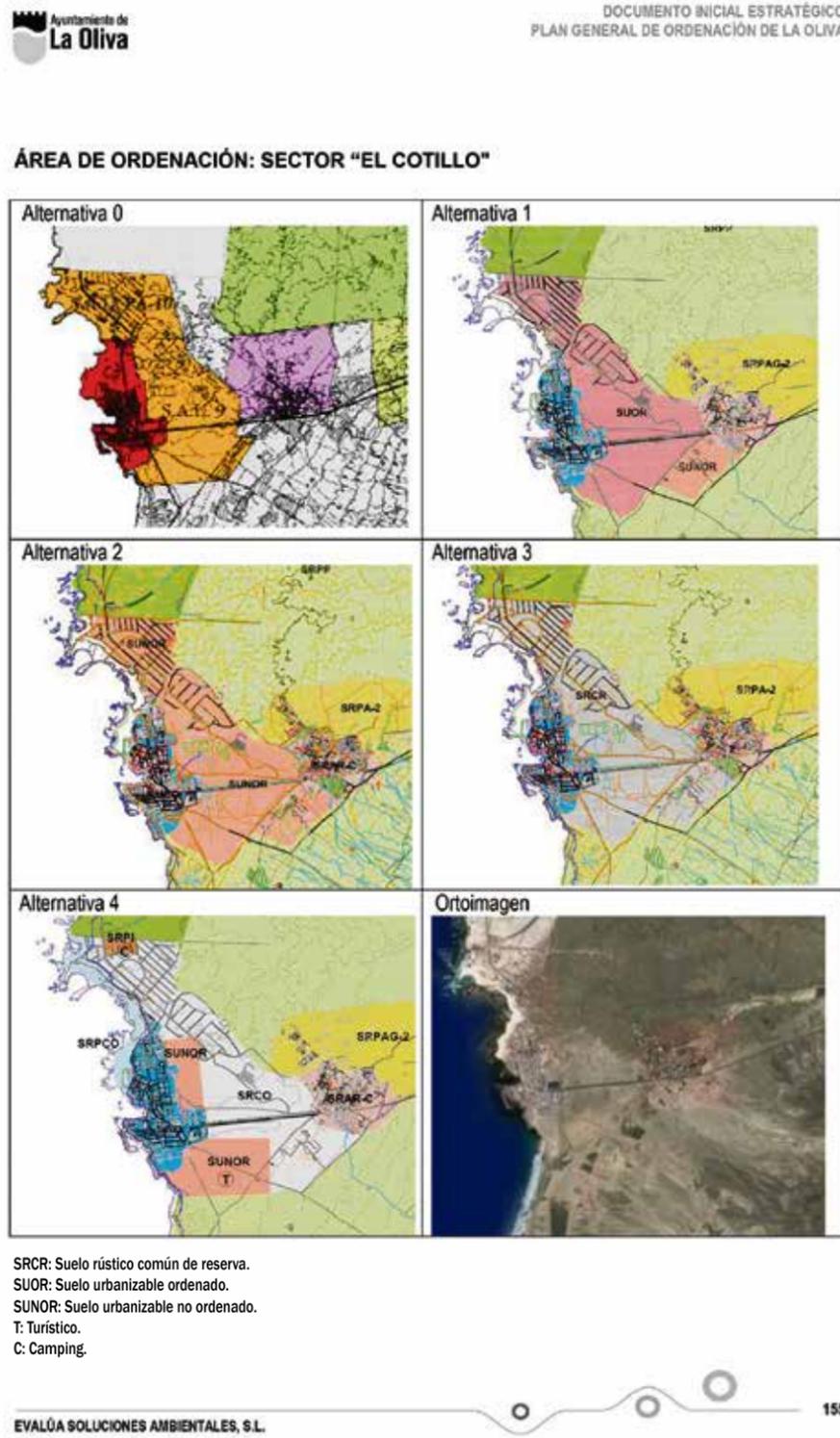
Una de las propuestas recogidas en el nuevo PGO de La Oliva, en tramitación, plantea permitir la urbanización de suelo junto al campo de fútbol y una pieza turística hacia la Torre de El Tostón

M. RIVEIRO

El nuevo Plan General de Ordenación (PGO) de La Oliva acaba de ser enviado al Gobierno de Canarias para que se lleve a cabo el proceso de evaluación ambiental estratégica del nuevo planeamiento. Para El Cotillo, en donde se centran todas las miradas por su “incipiente” crecimiento turístico, como reconoce el equipo redactor, encabezado por Francisco González-Jaraba, se barajan tres alternativas reales: clasificar como urbanizable toda la franja de terreno que rodea la localidad, hacer todo lo contrario y *pintarlo* como suelo rústico o, la que parece más probable, ensanchar el núcleo urbano hacia el este y permitir el desarrollo turístico hacia el sur, en la zona de la Torre de El Tostón.

El nuevo PGO sustituirá al planeamiento en vigor, que se remonta al año 2000. Ya entonces, las previsiones de crecimiento en todo el municipio de La Oliva, y en El Cotillo en particular, eran enormes. Entre las urbanizaciones contempladas, se encontraba Los Lagos de El Cotillo, el denominado SAU PA-10, con una superficie de 78,82 hectáreas, una superficie residencial de casi 217.000 metros cuadrados y 2.020 camas turísticas. También se recogía el SAU 8 Tostón, con 4.371 camas previstas, un suelo apto para urbanizar que, a su vez, se dividía en dos partes, una de ellas la urbanización Costa del Faro. Esta pieza de suelo ha sido desclasificada “por sentencia como suelo rústico común”, señala el equipo redactor del nuevo Plan General. También Los Lagos del Cotillo está “desclasificado, en virtud del Plan Insular de Ordenación de Fuerteventura (PIOF) vigente”. El equipo redactor considera que “se debe buscar una solución” en el Plan General “a esta delicada pieza”, cuyo proyecto de urbanización se remonta a abril de 1970.

Hasta el sur de la localidad, incluyendo la zona frente a la Torre de El Tostón, se extiende el antiguo SAU 9, una de las urbanizaciones que se contemplaron en su momento, una de esas piezas de suelo cuyos propietarios o no presentaron “la documentación para tramitar los planes



Las alternativas 2 (todo el suelo urbanizable), 3 (todo el suelo rústico) y 4 (parte rústico y dos piezas urbanizables, una turística), son las consideradas viables por el equipo redactor.

preceptivos” o no alcanzaron la aprobación definitiva. El equipo redactor considera que, esta bolsa de suelo en concreto, “debe englobarse en el desarrollo de El Cotillo”.

Las alternativas

En el documento inicial estratégico del Plan General, que firma el biólogo Rosendo López, se consideran con “mayor viabilidad ambiental” tres alternativas de ordenación. Una de ellas clasifica como suelo urbanizable no ordenado los terrenos entre El Roque y El Cotillo, así como su expansión hacia el norte y hacia el sur de la localidad costera. Esta es la propuesta más extrema y la que recibe peor valoración global. En el otro lado de la balanza, una de las alternativas que hay sobre la mesa clasifica esa misma franja de terrenos como suelo rústico común de reserva.

La última alternativa es la más precisa y la que aparenta estar más perfilada, y clasifica como urbanizable dos bolsas de suelo de expansión de El Cotillo. Una de ellas, de ensanche del casco urbano en dirección a El Roque, define como suelo urbanizable una importante franja de terreno junto al campo de fútbol. Aunque no se precisa el número de metros cuadrados, las herramientas de medición de imágenes tomadas por satélite arrojan una superficie de más de 110.000 metros cuadrados. La otra pieza que se clasificaría como urbanizable, en las inmediaciones de la torre y con carácter turístico, mide más de 400.000 metros cuadrados. El equipo redactor subraya la “potencialidad residencial permanente o turística de esta zona”, especialmente “alta” en su vertiente turística.

DESCLASIFICACIÓN DE EL TAMBORIL, EN LAS INMEDIACIONES DE MAJANICHO

En décadas pasadas, en ocasiones se clasificaba suelo para urbanizar de forma indiscriminada, sin tener en cuenta muchas veces ni la conveniencia del espacio ni las posibilidades reales de desarrollo. Uno de esos antiguos suelos aptos para urbanizar que siguen en los planos del planeamiento en vigor en La Oliva es El Tamboril, en las inmediaciones de Majanicho, hacia el norte. La urbanización hubiera ocupado 110 hectáreas, con 165.000 metros cuadrados construidos. El equipo redactor del nuevo Plan General “propone desclasificar este suelo”, completamente aislado y al que se accede por una pista de tierra, “al amparo de la legislación vigente”.



ELOY VERA

En diciembre hizo cinco años que Mari Isabel Pérez alquiló una vivienda para ella y su madre, Carmen, en Puerto del Rosario, después de que tuvieran que abandonar su casa de Majada Marcial por temor a que se derrumbaran los techos. El Ayuntamiento de la capital se comprometió, entonces, a pagarle el alquiler mientras les arreglaba la vivienda. Ahora, se enfrenta a una orden de desahucio, debido a la deuda contraída en el pago del alquiler. La cantidad asciende a más de 3.000 euros. La mujer teme que ella y su madre, de 86 años, con alzhéimer y encamada, acaben de un día para otro en la calle.

El rostro de Mari Isabel, de 61 años, muestra el cansancio de toda una vida trabajando como feriante y los estragos que ha ido ocasionando la enfermedad en su salud. También, el agotamiento de no haber podido dormir durante toda la noche. Cada vez que intentaba conciliar el sueño, su madre la llamaba para pedirle agua o tenía que acudir a calmarla. Así es la vida de Mari desde que su madre enfermó de este tipo de demencia.

Antes de todo esto, la vida de Mari fue la feria. Trabajaba de pueblo en pueblo, arrastrando un puesto de golosinas y juguetes. También lo hacían sus padres. “Nunca coticé. Mi padre sí pagó el autónomo, pero mi madre y yo, no. Cuando él murió, nadie me advirtió de la necesidad de seguir pagando y me vi con esto”, cuenta. Ella siguió con el trabajo de fiesta en fiesta, hasta que la enfermedad la apartó de la feria.

Mari enfermó en 2010 y, un año después, tuvo que dejar de trabajar. Tiene diabetes, problemas en el intestino, la vesícula y el páncreas. Hace dos años, fue ingresada por un problema en los riñones. En todo este tiempo, no han parado las molestias ni los dolores.

Llegó el día en el que su madre también enfermó y Mari se tuvo que hacer cargo de ella. Vivían en una casa de Majada Marcial, pero el miedo a que el techo del baño acabara cayéndose llevó a los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Puerto del Rosario a tomar medidas.

Según Mari, el Consistorio le prometió que le arreglarían la vivienda. Asegura que hasta tres arquitectos municipales llegaron a ir a ver el estado del inmueble y sacar fotografías.

Mientras tanto, se comprometieron al pago de la fianza y del alquiler. A ella, sin paga y con los escasos 369 euros de una pensión no contributiva que co-



Mari y su madre, en el salón de su casa en Puerto del Rosario. Foto: Carlos de Saá.

Mari y su madre, anciana y con alzhéimer, al borde del desahucio

La mujer debe, desde febrero de 2020, el alquiler de la vivienda que hasta antes de la pandemia pagaba gracias a una ayuda del Ayuntamiento de Puerto del Rosario

bra su madre, le resultaba imposible hacer frente al pago de la renta de una vivienda. Según ha podido saber *Diario de Fuerteventura*, el Consistorio llegó a elaborar un informe de rehabilitación que acabó en un cajón por falta de presupuesto.

A finales de 2015, Mari se puso a buscar una vivienda para ella y su madre. Al final, consiguió un piso en la capital por 300 euros a los que hay que sumar el recibo del agua y la luz.

Días después de llegar al nuevo hogar, su madre empeoró y acabó encamada. Desde entonces, permanece en una cama en el salón de la vivienda. De lunes a viernes, una asistente social acude al hogar a bañarla. El resto del tiempo es Mari quien se encarga de su cuidado.

Hace un año, Isabel empezó a cobrar 153 euros por estar al cuidado de una persona dependiente. “Con eso pago 80 euros de catastro, teléfono, luz y agua. No tengo más ayudas. Mi hermano se dedica a la recogida de la chatarra y me ayuda un poco cuando puede”, explica.

Ayuda de alimentos

En total, las dos mujeres viven con algo más de 500 euros y con

la ayuda de Misión Cristiana Moderna. La entidad religiosa les hace una compra una vez al mes y con eso van tirando, aunque, a veces, no llegan con la compra a final de mes.

Hasta febrero de 2020, el Ayuntamiento de la capital fue cumpliendo con su palabra, pero llegó la pandemia de la COVID y Mari se quedó sin ayuda. El confinamiento tampoco le permitió poder moverse y preguntar a qué se debía la situación. Asegura que no sabe el motivo por el que el Consistorio ha dejado de ingresarle la ayuda. Alude a que, tal vez, “el Ayuntamiento se cansó de pagar”.

El 10 de noviembre, recibió una orden de desahucio por el impago de 2.969,91 euros que debía con fecha de 16 de septiembre. Ahora mismo, la cantidad sube a más de 3.000 euros. Finalmente, el desahucio quedó en suspenso, aunque no sabe hasta cuándo podrá seguir en la vivienda. A principios de diciembre, los Servicios Sociales del Ayuntamiento redactaron un informe en el que se estima la situación de vulnerabilidad social de la familia.

Después de que le notificaran el desahucio, Mari le dio

cien euros a la propietaria de la vivienda para que pudiera ir pagando parte de los gastos de agua y luz. “La casera se conformó con los cien euros que le di y está a la espera de lo que haga el Ayuntamiento. La actitud de la casera ha sido buena. Es buena gente. Yo le abonaba dos o tres meses juntos cuando me pagaba el Ayuntamiento. Me ha aguantado mucho, pero ahora no tengo ayuda ninguna para poder resistir”.

Mari espera la llamada de los Servicios Sociales para que le digan qué van a hacer con ella, por qué han dejado de darle la ayuda para el alquiler desde el pasado mes de febrero y en qué situación se encuentra exactamente el desahucio. “Me tiene que llamar la asistente social para saber qué van a hacer conmigo. Si me buscan una casa o me arreglan aquella”, insiste.

Las dos mujeres sobreviven gracias al respaldo de Misión Cristiana Moderna

La mujer asegura que jamás pensó que sería desahuciada. “He estado luchando para conseguir una paga, pero nunca he podido. Me operaron y no puedo aguantar con los dolores que tengo cada día”, señala. Y añade: “No pueden desahuciar-me con mi madre así, sin poder moverse”.

Diario de Fuerteventura se ha puesto en contacto con el Ayuntamiento de Puerto del Rosario para conocer si se le ha retirado la ayuda o no a la familia. Después de varios intentos, su gabinete de prensa comunica a través de un WhatsApp que, “debido a la Ley de Protección de Datos no se pueden exponer públicamente determinados datos de carácter personal”, aunque “sí podemos poner en conocimiento que se ha ayudado desde esta administración”. A la pregunta de cuál fue la ayuda, jamás se recibió respuesta. Mientras espera la llamada del Ayuntamiento, Mari pasa el día cuidando a su madre y soportando los fuertes dolores de estómago. “Cuando empiezan, me tengo que acostar”, asegura. La mujer deja la conversación. Su madre ha vuelto a llamarla. La quiere todo el día al lado de su cama.

ELOY VERA

“Un día me vi presionado por el casero por no poderle pagar. Le entendía porque era su casa, su propiedad y teníamos un contrato, pero tuve que elegir entre darles de comer a mis hijos o pagar el alquiler, el agua y la luz”. Y Marcelo eligió comer, aunque la elección le llevó a entrar en una vivienda y convertirse en okupa, esa especie de monstruo que ha creado la derecha y que alimenta los medios de comunicación y redes sociales.

Detrás de Marcelo está la historia de un hombre separado con tres hijos menores a su cargo, al que la pandemia dejó sin empleo. En su casa, la que tuvo que okupar por necesidad, no entran ingresos después de que perdiera la ayuda de 430 euros. Solo recibe algunas bolsas de comida y garrafas de agua que le da una organización de la zona.

Marcelo Perera tiene 44 años y en su DNI pone que nació en Sevilla. Hace siete años llegó a Fuerteventura en busca de empleo. En otra época había trabajado en la Isla y sabía que Fuerteventura era una tierra de oportunidades. Durante todos estos años, ha trabajado de camarero y en lo que fuera surgiendo. Los últimos tres ha estado empleado en una lavandería realizando funciones de mantenimiento y limpieza.

“Tenía un sueldo de 1.050 euros, pero con eso no se puede pagar un alquiler de 500 euros, agua, luz y comida”, asegura. Al final, llegó un momento en el que no pudo seguir pagando el alquiler. Entonces, empezaron las llamadas del casero y las noches sin pegar ojo. “Fueron muchas noches sin dormir viendo que no llegaba a fin de mes y con la presión del dueño de la vivienda detrás”, recuerda.

Un amigo, que vivía como okupa, se ofreció a cederle una parte de su vivienda, ubicada en una zona deshabitada a unos diez kilómetros de Gran Tarajal. A Marcelo no le quedó más remedio que aceptar. La otra opción era acabar durmiendo en la calle junto a sus hijos de 16,15 y nueve años.

En enero de 2020, entró de okupa en la vivienda, una casa que su amigo encontró solo con el esqueleto y que fue remodelando hasta convertirla en habitable. “Llegué muy apurado. Era la primera vez que lo hacía y me vi en la posición de abrir una casa sin ganas. Siempre he estado en la legalidad, no tengo antecedentes por nada”, insiste. En el nuevo hogar, siguieron las noches sin dormir. “Pensaba que podía venir la policía o aparecer una denuncia”, confiesa.



Marcelo se ha visto abocado a okupar por quedarse sin empleo. Fotos: Carlos de Saá.

LA OTRA CARA DE LA OKUPACIÓN

Sin ingresos y con tres hijos, las opciones son okupar o el hambre

Marcelo Perera y su familia viven gracias a la ayuda de La caja de la pequeña Silvia, una organización del sur de Fuerteventura que apoya a familias necesitadas

Unos amigos le prestaron un vehículo para llevar las cosas y le ayudaron con la mudanza. Marcelo recuerda el vaivén de sentimientos que experimentó en aquel momento: “Estaba entre emocionado por no tener la presión del casero, pero a la vez cargado de miedo. No sabía qué había por allí, era una casa tierra en medio del campo y, como mismo había entrado yo, podía venir alguien de noche entrar y hacerle algo a mis hijos”.

Marcelo insiste en que el okupa también tiene miedo a que lo okupen: “Tengo miedo de que alguien vaya a mi casa, rompa un cristal o la cerradura y me quiten lo que tengo porque no hay papeles que certifiquen que aquello es mío. Si esto ocurre, puedo perder lo poco que tengo”.

Cuando llegó a la vivienda, se encontró con pintadas en las paredes más propias de un acto vandálico que de alguien interesado en dejar su impronta artística. “La vivienda se cae un poco a trozos, pero he hecho reformas”, explica. Desde hace un

tiempo vive sin agua. Se las tiene que ingeniar para conseguir llenar los bidones y poder ducharse y cocinar.

Por sus hijos

Sus hijos no hablan del tema de la okupación. “Yo le he quitado importancia y los pobres saben que es algo que he hecho por necesidad y no dicen nada. Son conscientes de que lo hago por ellos”, cuenta este hombre que está en lucha por conseguir la custodia de sus tres hijos.

El pasado 14 de marzo llegó el estado de alarma. España cerró sus puertas al virus y a los negocios que, directa o indirectamente, vivían del turismo. Las empresas empezaron a enviar personas a los Expedientes de Regulación Temporal de Empleo (ERTE) o a las colas del paro. “Estuve casi tres años trabajando, con contratos temporales, pero con la pandemia se acabó. Tenía un contrato de final de obra que no me beneficiaba y me faltaba un mes cotizado para poder acceder al subsidio de des-

empleo”, cuenta. Al final, se vio en las listas del paro e intentando vivir con el único ingreso de la ayuda familiar de 430 euros.

El día que la despensa se quedó vacía y sin opción de comprar algo para poner en sus estanterías, Marcelo recurrió a la ayuda de La caja de la pequeña Silvia, una ONG de un grupo de alemanes que están aliviando las colas del hambre que la falta de turistas ha dejado en el sur de la Isla. “Si no fuera por ellos, hoy día estaría preso porque tendría que robar para conseguir la comida”, cuenta con mirada triste. Inmediatamente, aparecen las lágrimas. Tal vez por impotencia, tal vez porque se ha cansado de tocar puertas y no encontrar soluciones.

“Hace poco me dieron la vida, regalándome una nevera porque la que tenía se me había averiado. Intento no pedir nunca, pero tengo una benefactora que se llama Gabi, que me ayuda, y también está La caja de la pequeña Silvia, que me ha comprado, incluso, agua para beber.

Si ellos no llegan a estar, no sé dónde estaríamos mis hijos y yo ni qué comeríamos. Mi país no me ha ayudado, me han ayudado ellos”, dice convencido.

Cuando pensaba que la situación no podía ir a peor, se enteró de que le habían retirado la ayuda de 430 euros. “La tuve durante seis meses y la he perdido por no saber que había que renovarla. Con la pandemia pensé que se renovaba automáticamente”, cuenta. La noticia le llegó el 6 de enero, día de Reyes. Esa mañana se despertó sin un regalo para sus hijos. “Gracias a amistades y a la gente de La caja pudieron tener reyes, pero por parte de su padre no”, dice angustiado.

Aquella mañana pensó que, seguramente, ya le habían ingresado el dinero de la ayuda en la cuenta y decidió ir con sus hijos a desayunar a Gran Tarajal. Ese esperaba ser su regalo de Reyes, pero cuando fue al cajero se encontró con que no había ingreso ni visos de haberlo. Lo primero que hizo fue llamar a la asistente social para pedir ayuda. Ahora

están intentando tramitarle otra, pero la siguiente cita con los servicios sociales para iniciar el trámite es el 31 de marzo. Mientras tanto, el hombre se pregunta cómo comerán él y sus hijos hasta entonces.

Después de desahogarse contando su historia, se atreve a dar la opinión sobre el movimiento okupa. “En el mundo okupa hay de todo. Gente que lo hace porque está necesitada y quien lo hace por tener un ahorro. Esos no merecen mis respetos. Hay quienes no tienen donde vivir, pero son los que buscan no hacerles daño a otras personas”, comenta.

“No me gusta serlo”

“Por desgracia, me considero okupa. No me gusta serlo. Creo que nadie quiere ser okupa, salvo que tenga una moral muy baja y lo que quiera es ahorrar un dinero. La gente que realmente okupa utiliza las casas de los bancos porque no se puede quitar una vivienda a una persona”, sostiene.

“Yo puedo tener una casa cerrada”, continúa hablando, “pero se la ha trabajado mi padre, mi abuelo o mi tío. Da igual que



Depósitos de agua externos para abastecer la vivienda ante la falta de suministro corriente.

tenga tres casas, se lo han trabajado ellos. No es normal que vayan y las quiten, eso es envidia. Cuando estuve en la tesitura de buscar una casa, di con una persona que me cedía una parte de la que estaba como okupa, pero yo lo que buscaba eran casas de bancos, no quitarle la casa a nadie, a particulares”.

Marcelo duda de que la vivienda que tomó como okupa

esté siquiera registrada. Cuenta que fue de alguien que, en su día, levantó las paredes y luego se fue de la Isla. “No creo que tenga papeles. El chico que la okupó antes que yo puso luz y cableado. Cuando llegó, solo estaba el esqueleto, pero sé que si aparece el dueño y reclama me tendré que ir”, dice.

El hombre ha conseguido que los servicios sociales municipa-

les le den el bono de comedor y el transporte para los dos hijos mayores, “pero lo que necesito es un trabajo para poder alquilar una vivienda. Poder pagar sin tener ese agobio o una casa cerca del colegio de mis hijos donde el pequeño pueda acudir solo y yo ir a trabajar”, dice mientras lamenta el poco interés de las administraciones para crear viviendas de protección oficial.

Marcelo sabe que llegará el día en que tendrá que okupar otra vivienda más cercana al colegio de sus hijos y dejar la que tiene en medio de la nada. “Tengo miedo a hacerlo, a que me echen a la calle con mis tres hijos o me denuncien”, confiesa.

“No me siento protegido por ningún partido y como yo muchas personas. Nos sentimos más presionados que ayudados”, lamenta. Para este hombre, la política es “un interés propio. Son mejores ladrones que cualquier carterista. No dan opciones. Tengo tres hijos y estoy como estoy y me han denegado el Ingreso Mínimo Vital porque en 2019 superé los ingresos, es decir por haber trabajado. No hay ningún partido que merezca mis respetos”, zanja la conversación.

“Cuando okupé, pensaba que podía venir la Policía o que me denunciaran”

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

JOSÉ MANUEL TOSCANO

MÉDICO COORDINADOR DE LOS EQUIPOS COVID DE FUERTEVENTURA

“Si el sistema de distribución es el que han prometido, tardaremos un año en vacunar a toda la población”

José Manuel Toscano coordina los equipos sanitarios COVID en Fuerteventura. En total, son 51 profesionales, 32 en los grupos locales y 19 en el central, en el Hospital. En estos momentos, la unidad lucha por intentar frenar los contagios de la tercera ola pandémica, caracterizada por brotes, como consecuencia de las fiestas navideñas y celebraciones familiares, con más ingresos hospitalarios y con un perfil de paciente joven con edades entre los 16 ó 17 años. Este profesional médico calcula que, si el ritmo de la vacuna se mantiene, en un año la población de la Isla estará ya vacunada.



El doctor Toscano, durante la entrevista. Fotos: Carlos de Saá.

ELOY VERA

-¿Cómo se está comportando la tercera ola de contagios en Fuerteventura?

-Esta tercera ola epidémica COVID ha sido más escarpada, más abrupta que las anteriores. Hemos tenido mayor incidencia acumulada en menor periodo de tiempo, alcanzando nuestro pico en la tercera semana de enero, con un descenso rápido hacia finales de enero y principios de febrero. Es una pirámide alta y estrecha. Ahora tenemos un descenso claro en la incidencia de casos en la comunidad. Por el contrario, estamos asistiendo a un incremento en el número de hospitalizaciones. Ha afectado a gente más joven y hemos visto dos características nuevas respecto a las anteriores: ha habido mucha transmisión intrafamiliar y ha afectado a más niños, incluso ha habido casos de transmisión intraescolar.

-Tal vez no debería haberse celebrado la Navidad...

-Eso es lo que todos decimos. Ahora nos lamentamos, pero ya

se sabía que celebrar las fiestas iba a acarrear más casos. Tuvimos que incrementar el equipo de rastreadores porque ya preveíamos que iba a experimentarse un aumento en las cifras de incidencia de la COVID.

-¿Qué diferencias hay en los contagios en esta tercera ola con respecto a las dos primeras?

-Ahora se está viendo gente más joven. Nuestra media de edad hasta ahora ha sido de unos 30 a 35 años desde el inicio de la pandemia. Sin embargo, en esta última ola pandémica ha sido gente más joven, de 16, 17, 18 años, que, por su naturaleza, presentan casos más leves, casi asintomáticos, con escasos síntomas. Aunque también hay personas mayores que son las que nos preocupan y las que realmente pueden empeorar, ingresar y acabar en la UCI.

-En esta tercera ola hemos visto un mayor número de contagios con respecto a las anteriores. ¿A qué se debe?

-Ha favorecido mucho la agregación familiar y las celebraciones. Todo eso ha hecho que se

haya experimentado un mayor pico de incidencia de casos. Quizás no tanto en el número total, sino un número de casos más por incidente. En una semana concreta, hemos experimentado un incremento de casos. Ahora se ha vuelto a estabilizar (tercera semana de enero). Ha sido muy puntual. En COVID lo que pasa hoy se refleja una semana después. Nos pasa lo mismo con las hospitalizaciones. Una semana después de comenzar los síntomas es cuando vemos los ingresos.

-Por suerte, está habiendo pocas hospitalizaciones en la Isla por COVID comparado con otras islas y el número de ingresos en la UCI es muy reducido. ¿A qué cree que se debe?

-Es sorprendente. No tenemos explicación para eso. Quizás sea porque afecta a gente más joven. De todas maneras, ya hay varios casos hospitalizados. Hasta ahora, muy sorpresivamente no hemos visto un incremento grande en las hospitalizaciones.

-¿Qué características están teniendo los brotes que se están registrando en estos momentos?

-Hemos tenido varios brotes en dos municipios muy concretos, uno en La Oliva y otro en Tuineje. El de La Oliva ha sido debido a fiestas y, sobre todo, a que no se han respetado las medidas de seguridad en alojamientos hoteleros. En Tuineje, los contagios han sido a nivel individual junto a celebraciones de cumpleaños. Siempre es debido a celebraciones festivas en las que hay alcohol de por medio, con lo que las medidas preventivas se relajan. Ya no hay mascarillas, se abrazan, se besan y se produce un contacto social. Afortunadamente, eso se ha controlado, pero nos lleva dos semanas de mucho trabajo. Estos brotes aparecieron entre el 30 y 31 de diciembre y luego hemos visto el 6 y 7 de enero lo mismo que el 31 de diciembre.

-Lanzarote empezó con pocos casos y, en cuestión de días, se dispararon las cifras hasta tener que activarse el nivel 4 de alerta. ¿Corre Fuerteventura el mismo peligro?

-No sabemos lo que puede pasar, y menos en una pandemia como esta. En principio, creemos

que no. De hecho, nuestra previsión es que se relaje el número de casos. El motivo por el que no ha habido muchos casos en la Isla hasta ahora lo atribuyo a que estamos haciendo una intensa labor de rastreo. Tanto es así que estudiamos hasta los contactos secundarios. Todo eso nos ha permitido esta situación epidemiológica. Esto nos ha ayudado a tener mayor control sobre la enfermedad.

-Ha habido críticas, desconfianza y malestar en parte de la ciudadanía hacia los protocolos sanitarios que no contemplan una segunda PCR a las personas que han dado positivo. ¿Cuál es su opinión?

-Así lo marcan todos los protocolos nacionales, los de las comunidades autónomas y la nuestra. Dicen que a cualquier positivo se le hará una PCR y no se le debe hacer una más, una vez han pasado los diez días desde que se le da el alta epidemiológica, si los dos días previos no se ven síntomas. Sin necesidad de hacer una segunda PCR. Si la enfermedad ha sido leve o moderada, que son el 99 por ciento de los casos, a los

diez días sabemos positivamente que esa persona ya no va a infectar. Otra cosa muy diferente es que esté ingresado en el hospital con una neumonía. Ahí extendemos el plazo hasta 14 o, incluso, 21 días porque puede eliminar más virus en ese tiempo.

-¿La Semana Santa traerá apajada la cuarta ola?

-Si no nos confinan antes, sí. Cuando nos confinan y restringen la movilidad los casos bajan y cuando hay cierta libertad de movimiento, de agrupación y estímulo social, aumentan. Si llegamos a Semana Santa con un confinamiento, es probable que no aumente, pero si estamos con estas medidas tan variadas entre un municipio y otro o entre una y otra comunidad a lo mejor aumentan los casos.

-¿Es partidario de un confinamiento domiciliario?

-Nosotros somos partidarios de un confinamiento rígido, duro y selectivo durante 15 días. Desde el punto de vista epidemiológico, eso sería lo mejor porque ahí bajarían los casos a una incidencia acumulada menor de 25. Países como Reino Unido o Suecia, que fueron muy aperturistas al principio, ahora tienen medidas más restrictivas. Es difícil el equilibrio entre la economía y la salud. Quizás sea mejor tener una restricción muy rígida durante dos semanas y luego poder salir que utilizar medidas que son un poco tibias.

-¿Se están haciendo análisis de las aguas fecales en Fuerteventura?

-Sí, lo está haciendo la dirección de Área con grupos de veterinaria y farmacia. Siempre que se detecta un pico pandémico existen virus en las aguas fecales.

-¿Los pacientes que se contagian durante la primera y segunda ola en la Isla han demostrado secuelas al coronavirus?

-No sé exactamente el número, pero sí ha habido secuelas COVID, sobre todo, en los casos más graves. Las secuelas van desde la pérdida de masa muscular hasta una fatiga intensa o dolor de cabeza crónico que se mantiene en



el tiempo. También tienen síntomas respiratorios y se muestran más alérgicos a sustancias a las que antes no lo eran.

-¿Cuántas PCR se están haciendo al día en Fuerteventura?

-Estamos haciendo entre 350 y 400 PCR al día. Los fines de semana en torno a 150, más unos 70 test antígenos también al día. Estamos en una buena cifra. En enero, hicimos 5.900 PCR.

-¿A qué ritmo está yendo la vacunación en la Isla?

-Se empezó el 27 de diciembre y ahora mismo se han puesto más de 2.600 dosis de vacuna. Un ritmo de 450 o 500 a la semana.

-¿Cuándo calcula que llegemos al 70 por ciento de vacunados en la Isla, la cifra que los epidemiólogos marcan para alcanzar la inmunidad de rebaño?

-Para eso hay que incrementar mucho el ritmo de vacunación. El problema no es que falte gente para poner la vacuna. Tenemos más que de sobra. El tema es tener la vacuna. Si en febrero el sistema de distribución y reparto es lo que nos han prometido que va a ser, tardaremos un año en vacunar a toda la población de Fuerteventura.

-En las anteriores olas cada contagio tenía un elevado número de contactos estrechos. ¿Está ocu-

riendo lo mismo en esta tercera ola?

-Ahora más todavía porque se dan en el ámbito intrafamiliar. De hecho, esto nos ha producido un sobre estrés con la vuelta al colegio. Hemos tenido que aislar 12 aulas completas de niños de primaria que venían de ser contactos estrechos de positivos.

-¿Qué plan de contingencia se está llevando a cabo en los centros de salud para evitar contagios?

-Tienen un aforo restringido. Se han limitado las consultas telefónicas, se han puesto distancias de seguridad en las salas de espera y, salvo las urgencias, va todo por agenda.

-Hay muchos pacientes que no ven con buenos ojos las consultas telefónicas...

-Las consultas telefónicas han venido para quedarse, pero tampoco hay que abusar de ellas. Todo no puede ser una consulta por teléfono. Al paciente hay que verlo y explorarlo. Bajo mi punto de vista personal, la consulta telefónica debería ser solo para trámites administrativos y para aquello que requiriera un control evolutivo. Para lo demás, hay que visitar al paciente en su domicilio o en la consulta. Hay que explorarlo, tomando las medidas de seguridad, pero hay que ver al pa-

“Esta ola ha afectado a más niños, incluso hay transmisión intraescolar”

“Se han ampliado en 76 las camas de hospitalización y en tres las de UCI”

“Las reuniones familiares han hecho que haya un mayor pico de casos”

ciente. Las consultas telefónicas deben ser limitadas al trámite administrativo o a un seguimiento evolutivo de una enfermedad crónica para comunicar una analítica o un resultado concreto, pero no la base de la consulta de un paciente. Hay que verle la cara y examinarlo.

-¿Se están viendo ya los efectos de la pandemia en otras enfermedades?

-En la primera ola sí vimos un retraso en el diagnóstico de ciertas patologías, algunas de ellas urgentes. Ha sido porque el paciente no acudía, porque le habíamos dicho “quédese en casa”. Cumplía y obviaba ciertos síntomas. Creo que ahora la gente tiene un poco más de conciencia. Estamos intentando convivir con el virus. La ciudadanía ya entiende que puede acudir a un centro de salud u hospital.

-¿Existen casos de la cepa británica en Fuerteventura?

-No hay nada que nos haya hecho pensar o intentar investigar que sea la cepa británica. En cualquier caso, se han enviado muestras al Hospital de la Candelaria, en Tenerife, para secuenciar el genoma de forma anticipatoria y preventiva.

-Durante la primera ola, saltaron las alarmas por la falta de camas en la UCI y de respiradores. ¿Se han tomado medidas para aumentar el número de este tipo de recursos?

-Se han incrementado el número de camas en la hospitalización con 76 camas más y tres más en la UCI hasta llegar a once y se ha habilitado una sala especial por si se vieran ocupadas ante una eventual incidencia pandémica.

-¿Cuándo se podrá decir adiós a la mascarilla?

-Pienso que vamos a tener que usar la mascarilla durante muchos años. Creo que al aire libre la mascarilla la iremos quitando, pero lo que es a nivel de transporte público o ir a un espectáculo en el Palacio de Congresos o sitios cerrados creo que será una parte más de nuestra vestimenta durante unos años.

BUSCAMOS COMERCIALES

EMPRESA DE COMUNICACIÓN LÍDER EN FUERTEVENTURA Y LANZAROTE SELECCIONA COMERCIALES

REQUISITOS FUNDAMENTALES:

- ▶ EXPERIENCIA EN VENTAS
- ▶ DISPONIBILIDAD PARA REALIZAR SU LABOR EN AMBAS ISLAS

✉ gerencia@diariodefuerteventura.com



Voluntarios, recibiendo alimentos en la sede. Fotos: Carlos de Saá.

Refugio Majorero se desborda: reparte alimentos a más de 300 familias

La entidad humanitaria recibe casi 6.500 kilos de comida del Banco de Alimentos y cuenta con una red organizada de voluntarios implicados en que ningún hogar se quede sin comer

ITZIAR FERNÁNDEZ

Ni el coronavirus se fue con 2020 ni la crisis económica que desencadenó la pandemia. La pobreza empieza a echar raíces profundas en la sociedad majorera y en el primer mes de 2021 numerosas familias se han visto obligadas a demandar algo tan básico como el derecho a una alimentación saludable, becas de estudio y ayudas al alquiler, debido a la reducción de ingresos por los Expedientes de regulación temporal de empleo (ERTE) y el incremento del desempleo en la Isla.

El Banco de Alimentos de Las Palmas envió el pasado mes de enero a Fuerteventura un cargamento con 11.000 kilos de productos no perecederos (latas, leche, café, cacao o galletas) que se repartió entre las organizaciones sin ánimo de lucro Misión Cristiana Moderna (4.600 kilos) y Refugio Majorero (6.400 kilos). Ambas dan de comer a más de mil familias cada día.

En estos momentos juegan un papel esencial entidades sociales como Refugio Majorero, creada en 2009 con el fin de ayudar a las familias más necesitadas. Unida a una capilla evangélica, este refugio ha tejido una red solidaria muy valorada por la población de Puerto del Rosario. “Los beneficiarios tienen que cumplir unas normas y una trabajadora social estudia todos los expedientes de las personas demandantes, para que la ayuda llegue a las familias que lo necesitan realmente”, subraya la responsable y encargada de logística de la asociación, Ana Ruth Cerón.

Cada día reciben cestas de pan de panaderías solidarias, cajas de Mercadona con productos perecederos como ensaladas y frutas, huevos frescos donados por las granjas y, de forma mensual, llega la mercancía del Banco de Alimentos de Las Palmas. “Con el coronavirus nos hemos visto desbordados con gente haciendo cola en la puerta pidiendo

alimentos para dar de comer a sus familias, y el mes de enero la demanda ha seguido en aumento”, resalta Cerón.

En su local social disponen de un almacén grande, para guardar toda esa comida y repartirla en cajas que entregan a 310 familias cada semana, con una media de tres miembros. Una cifra que sube cada mes. “Estamos esperando por una subvención del Cabildo de este año para mantener a la trabajadora social, que realiza un trabajo imprescindible para recibir a las familias que llegan y realizar los informes para recoger las donaciones y que se puedan beneficiar de los alimentos cada semana”, afirma Cerón.

También disponen de una despensa para las urgencias. “Un requisito indispensable para recibir alimentos es estar empadronado, pero muchos acuden y ni siquiera tienen un domicilio o son okupas, necesitan un kit de emergencia, y no solemos dejar a nadie sin comer”, reconoce.

Según Cerón, las personas que llaman a la puerta desesperadas pidiendo algo para alimentar a sus hijos “llevan la angustia en el rostro”. Para recibir esa ayuda semanal los beneficiarios tienen que registrarse, pasar por una encuesta con la trabajadora social del colectivo y cumplir con todos los requisitos establecidos.

Equipo sólido

Para agilizar todos los trámites, la asociación ha reunido a un equipo muy sólido de personas voluntarias, que acuden al local a trabajar para repartir los alimentos, ordenar o limpiar, porque hay mucho trabajo por hacer dentro del local y pocas manos.

“Hace años tuvimos un comedor social, pero no podíamos continuar con el servicio por falta de espacio y subvenciones, así que decidimos crear una red de distribución de alimentos para los hogares”, recuerda la responsable de Refugio Majorero.

La entidad organiza talleres de alfabetización, costura e informática. Refugio Majorero también trabaja con Instituciones Penitenciarias, para ayudar a las personas que han cometido delitos menores y tienen que realizar servicios a la comunidad. “La mayoría responden de forma muy positiva, ayudan a cargar la mercancía y organizar el almacén. Suelen convertirse en voluntarios y beneficiarios y se sienten muy agradecidos de poder colaborar, e incluso algunos se quedan aquí hasta que encuentran un empleo”, añade Ana Ruth.

Otro recurso conocido de Refugio Majorero es el ropero social, destinado a familias que necesitan abrigo o ropa de diferentes tallas para los miembros de la casa. Varios días a la semana se abren las puertas de las instalaciones y sacan los percheros para repartir ropa y calzado que donan particulares y los gestores de los contenedores de ropa de las calles.

“Ahora, a diferencia de la crisis de 2009, que estuvo más centrada en el sector de la construcción, detectamos que la crisis del coronavirus ha golpeado a todas las profesiones y negocios, desde la restauración hasta el comercio, el turismo, el transporte, los servicios, y crece el empobrecimiento de las familias”, señala la directora de esta entidad, que estuvo a punto de cerrar el año pasado porque carecían de recursos económicos para sufragar el alquiler del local, situado en el número 15 de la calle Juan de Austria de Puerto del Rosario.

“Finalmente, se resolvió con una subvención pública, pero no tenemos una ayuda nominada anual, a pesar de nuestra trayectoria, de la profesionalidad demostrada, y de la función social que desempeñamos diariamente”, resume Ana Ruth. “Algunos beneficiarios logran un empleo y se dan de baja para recibir comida, pero otros muchos mantienen una situación crónica por problemas o por tratarse de familias monoparentales que necesitan esta ayuda para poder seguir adelante”, explica.

Sensibilizados

Elba Sánchez es una de las personas de más de 60 años que se ha quedado como voluntaria y beneficiaria. Llegó de Venezuela hace cinco años y no ha podido trabajar por diversos problemas. “Encontré esta asociación, que me ha dado mucha vida, al llegar de mi país para reunirme con mi hija, que vivía en Fuerteventura”, explica. “Necesitaba tratamiento médico. Allí no me lo daban y vine a Canarias”, recuerda Elba. En Fuerteventura no sólo se ha reencontrado con su hija: también ha hayado otra familia en Refugio Majoreiro, donde colabora sin descanso. “Me he sentido muy apoyada, recibo alimentos, ropa. He podido salir adelante, gracias a ellos porque no he encontrado empleo”, confiesa Elba.

Otra voluntaria es Daiana Fresquet, de 35 años. Ha vivido en Cuba, Italia y Fuerteventura, es madre de dos pequeños de seis y tres años. Conoció la labor del colectivo y quiso trabajar de forma voluntaria. Sin embargo, ahora sobrevive gracias a este “supermercado social”. “He trabajado de camarera de piso y de ayudante de cocina, hasta 2019, en un hotel en Caleta de Fuste, pero se me acabó la prestación por desempleo y me sentí muy frustrada y desesperada”, desvela.

En la actualidad, Daiana busca empleo, pero, hasta conseguirlo, colabora todas las mañanas en el centro. “Aquí hay



Recogida de la mercancía del Banco de Alimentos de Las Palmas.



Trabajadora social del centro.



A la derecha, Ana Ruth Cerón, responsable de la ONG. Abajo, ropero de Refugio.



muchas tareas por hacer cada día, es una maravilla compartir experiencias con todo el equipo de voluntarios, unidos en una causa tan noble como es que nadie pase hambre”, resalta.

“Lo mío fue curioso porque venía a traer a un amigo que no tenía coche y al ver la función tan bonita y la necesidad de mano de obra que tenían en el almacén, pedí colaborar”, recuerda José Manuel Martínez, camarero en hoteles. “Luego me vi en paro y ahora cobro una ayuda, pero necesito alimentos porque no me llega para comer, así que me parece muy grande e impagable toda la labor que se desempeña en este centro, en momentos tan difíciles como los actuales”, reflexiona.

Cada mañana se forma una hilera de gente en la puerta, que se muestra agradecida con el banco de alimentos, el ropero solidario y el apoyo que reciben. “Esto es una terapia y un respaldo; no sólo recoges alimentos, también te escuchan, cuentan tu situación e intentan ayudarte a gestionar documentos, a pedir informes, resolver situaciones. Yo sentí ese gran apoyo cuando me vi hundido, como le ha sucedido a tanta gente parada”, comenta José Manuel.

“Con la COVID nos hemos visto desbordados con gente haciendo cola en la puerta”



Convenio con los ayuntamientos

Pájara y Betancuria aseguran la continuidad del servicio

I. FERNÁNDEZ

El portavoz insular del Banco de Alimentos de Las Palmas, Pepe Sansó, destaca la situación económica tan complicada por la que están pasando muchas familias mayoreras que se han visto sin dinero para hacer la compra. “No podemos tolerar que la gente no tenga para comer en el siglo XXI, porque los alimentos esenciales son algo básico que debe proporcionar el sistema y los gobiernos”, afirma.

En ese sentido, ha valorado el convenio firmado por el Banco de Alimentos con dos ayuntamientos mayoreros, primero Betancuria y, recientemente, con Pájara, para recibir la ayuda de forma mensual. El municipio turístico

sureño ha recibido un aluvión de peticiones de ayudas en el departamento de Servicios Sociales y esa realidad le ha llevado a firmar un acuerdo con la entidad. Los datos hablan por sí solos: Pájara contabilizó en enero 2.700 personas en desempleo y 5.300 en ERTE, a las que se unen un centenar de familias, que se hallan en el limbo por no estar empadronadas y que demandan alimentos y otras ayudas.

“En Fuerteventura, sólo reciben alimentos Refugio Majoreiro y Misión Cristiana Moderna, porque las asociaciones necesitan una infraestructura para recibir esta ayuda”, explica el portavoz insular del Banco de Alimentos. Sansó insta a los consistorios mayoreros a que se adhieran a esta organización para que tengan garantizados los

alimentos de los vecinos y familias demandantes, “y poder emplear esos recursos en reforzar las ayudas al alquiler, becas de estudios y otros programas sociales que necesitan las familias con escasos ingresos económicos”. También recuerda que es de sobra conocida la labor y seriedad del Banco de Alimentos de Las Palmas, una entidad comprometida con la sociedad, que reparte alimentos de forma mensual y que ha firmado este año un acuerdo con la Federación Canaria de Municipios (Fecam) para que aseguren la cobertura de este servicio. La entidad cuenta con una red de empresas solidarias y de instituciones que destinan subvenciones para comprar alimentos.



Inmigrantes subsaharianos rescatados este pasado mes de enero. Foto: Carlos de Saá.

La odisea que no cesa: Fuerteventura recibe 349 inmigrantes en un mes

La Dirección Insular de la Administración General del Estado niega un repunte en la llegada de pateras, con siete arribadas en enero, y las ONG de acogida aseguran estar a “tope”

ELOY VERA

Un total de 349 personas inmigrantes, según datos de Cruz Roja, llegaron en patera a Fuerteventura en enero, el mayor número desde que se reabrió la ruta canaria desde África, a finales de 2019. En total, fueron siete las embarcaciones que arribaron a las costas de la Isla el pasado mes. Desde la Dirección Insular de la Administración General del Estado, descartan que exista un repunte en la llegada de pateras, aunque reconocen estar “justitos” con las plazas de acogida. Las ONG que los acogen aseguran estar “a tope”.

La primera de las embarcaciones de 2021, una neumática, llegó el pasado 3 de enero. A bordo viajaban 71 personas de origen subsahariano. El goteo de pateras continuó durante

todo enero hasta llegar a siete, el mayor número que recogen las estadísticas desde que se reabrió la ruta canaria con parada en la Isla en 2019. Solo se recuerda un número similar de embarcaciones en enero y octubre de 2020, cuando llegaron seis embarcaciones cada mes. En aquellas ocasiones, el número de personas fue menor al de enero de este año.

La mayoría de las pateras que llegan a Fuerteventura parten de El Aaiún y, en menor medida, de Tarfaya. En su interior, viajan subsaharianos de Senegal, Guinea Conakry, Costa de Marfil, Gambia o Malí, un país envuelto en un conflicto interno y una escalada de violencia desde 2012, que hizo que ACNUR, el Alto Comisionado de Naciones Unidas para los Refugiados, emitiera, en julio de 2019, nuevas directrices en las que insta a

los estados a brindar protección internacional a quienes huyen del país.

En la última patera, la que llegó el día 30, llegaron nueve magrebíes a Caleta de Fuste, remolcados por un barco de recreo que los encontró en alta mar. La embarcación no fue detectada por el Sistema Integrado de Vigilancia Exterior (SIVE). En las embarcaciones de enero, también viajaban mujeres del África subsahariana, algunas de ellas, embarazadas o con hijos pequeños.

El director insular de la Administración del Estado, Domingo Fuentes, califica de “episodio puntual” el incremento en enero y compara la llegada de pateras con la de otros meses, como enero de 2020, cuando arribaron a la Isla seis embarcaciones. “Hay muchos factores que intervienen en la llegada, como el

La mayoría son subsaharianos que llegan a Fuerteventura en barcas neumáticas

Domingo Fuentes califica de “episodio puntual” el incremento del pasado mes

estado de la mar o el control que ejerzan las autoridades marroquíes y el Frontex (la Agencia Europea de la Guardia de Fronteras y Costas)”, explica.

El pastor Ángel Manuel Hernández de Misión Cristiana Moderna, una de las organizaciones que acoge a personas inmigrantes en Fuerteventura junto a Cruz Roja, va un poco más allá y no descarta que el aumento de la llegada de embarcaciones a Fuerteventura esté relacionado con que haya corrido la voz de que está habiendo repatriaciones en Gran Canaria. “Supongo que eso hará que busquen otras vías y lugares. Ellos piensan que por aquí pueden continuar el viaje hacia Europa, pero estamos igual que en Gran Canaria”, asegura.

Domingo Fuentes reconoce que “estamos en la era de las tecnologías de la información

y la comunicación. Ellos tienen móviles con los que se comunican y corren bulos que pueden dar pie a que las mafias que trafican con seres humanos les convenzan de que es más fácil irse a Gran Canaria o a Fuerteventura, cuando esa no es la realidad”.

Fuerteventura ha empezado a convertirse en la última esperanza o espejismo para los inmigrantes de origen magrebí que se encontraban hasta ahora alojados en hoteles de Gran Canaria. Hasta tierras majoreñas han llegado en barco varios grupos de jóvenes, después de ver imposible salir desde Gran Canaria hacia el resto de España o Europa porque la Policía les impide coger un barco o un avión a la Península.

Al llegar al aeropuerto de Fuerteventura se han encontrado con el mismo impedimento de la Policía para poder coger el avión, a pesar de llevar el pasaporte en regla. Algunos de ellos han manifestado estos días a la prensa haber gastado todo el dinero que tenían en pagar un billete para viajar a la Península donde les esperan familiares. Incluso, alguno de ellos reconoció haber dormido en la calle alguna noche, en Puerto del Rosario.

El último grupo de magrebíes procedentes de Gran Canaria llegó el pasado 1 de febrero. Eran casi una veintena de personas. Al final, acabaron detenidos en la comisaría de la Policía Nacional y con una orden de expulsión para ser devueltos a Gran Canaria.

El director insular de la Administración del Estado comenta que están corriendo bulos en los que se dice que hay islas donde están más relajados los controles en puertos y aeropuertos y “eso ha dado lugar a que algunos de los que están acogidos en centros de Gran Canaria hayan venido intentado embarcar en Fuerteventura y, evidentemente, no han podido”.

El incremento en la llegada de pateras el pasado mes ha puesto de nuevo el foco en el plan de acogida. En estos momentos, Cruz Roja da techo a unas 300 personas, repartidas entre un hotel de Corralejo y varios apartamentos en la capital. Por su parte, Misión Cristiana Moderna acoge a 346 personas. De ellas, 210 se encuentran en el centro de gestión compartida, la conocida como *nave del queso*, un recinto con capacidad para 240 personas donde pasan la cuarentena a la que obligan los protocolos de Sanidad ante la pandemia por la COVID-19. Por su parte, el centro de acogida de emergencia y deriva-

ción (CAED) de Misión Cristiana, con capacidad para 150, da techo a 136. Entre ellos, hay 16 jóvenes que, tras cumplir la mayoría de edad, tuvieron que abandonar el centro de menores.

“En nuestro caso, estamos a tope”, reconoce el líder de Misión Cristiana Moderna. “En Fuerteventura, los problemas de la acogida siempre están presentes porque los recursos son muy limitados”, insiste. Y pone como ejemplo las 150 plazas del CAED, un recurso del Ministerio de Migraciones que gestiona la entidad religiosa.

A pesar del goteo de pateras en enero, las embarcaciones han llegado espaciadas en el tiempo, lo que ha permitido ir desalojando la nave Schengen, un recurso ubicado en el puerto de la capital, donde se practican las pruebas PCR a los recién llegados y se les realiza la filiación, por parte de la Policía. Tras pasar allí 72 horas, son derivados a la *nave del queso* a continuar la cuarentena.

Escasos recursos

“Si no tuviéramos la *nave del queso*, tendríamos un gravísimo problema en Fuerteventura. Los recursos para alojar a las personas en cuarentena tienen que ser especializados y contar con seguridad. El tema de la COVID lo complica todo y los recursos alojativos son insuficientes. Si tuviéramos más, se podría atender sin problema. Nosotros tenemos la gente y la posibilidad de atender”, apunta.

Domingo Fuentes explica que, a pesar de que este mes las pateras “no han dado un respiro, han venido espaciadas y eso ha permitido desalojar, desinfectar y preparar las salas”. En el caso de que se produjeran la llegada de varias embarcaciones el mismo día, el representante de la Delegación del Gobierno en la Isla tiene claro que se buscarían alternativas: “Lo que no haríamos es dejarlos sobre el muelle y que se junten dos, diez o veinte pateras porque estarían a la intemperie y eso no es deseable”.

Si reconoce que los recursos de acogida, en estos momentos, están “justitos”. “Si se abriera la parte de El Matorral que va a gestionar Migraciones, estaríamos bastante desahogados porque todos los inmigrantes del hotel de Corralejo y los que están en los apartamentos en Puerto del Rosario, gestionados por Cruz Roja, serían trasladados allí”.

La Dirección Insular de la Administración General del Estado y las ONG de acogida miran a El Matorral con la esperanza de que su apertura ayude



Inmigrantes magrebíes llegados a Caleta de Fuste a finales de enero.

a descongestionar los centros y ponga fin a la acogida de hoteles, una medida que cuando se anunció produjo el malestar del presidente del Cabildo, Blas Acosta, y de la patronal turística de la Isla.

En noviembre pasado, el Ministerio de Inclusión, Seguridad Social y Migraciones anunció la puesta en marcha de un plan de acogida, el llamado Plan Canarias, que contempla la creación de seis macrocampamentos en colegios y acuartelamientos, para realojar a los inmigrantes que estaban en los hoteles. A pesar de las previsiones, el retraso está siendo la nota predominante.

El Matorral

Parece que la apertura de El Matorral, con unas 700 plazas, es inminente. Ya se encuentran armadas las carpas con literas, los baños químicos y las salas de cuarentena y para pacientes COVID, que se han instalado en zonas del antiguo Centro de Internamiento para Extranjeros (CIE) que, debido a su buen estado, han podido aprovecharse. La intención del Gobierno central es continuar rehabilitando el antiguo cuartel y convertirlo en un centro de acogida.

“Aún no está abierto y ya está ocupado. Ofrece 700 plazas, pero ya hay unas 600 per-

Para el pastor Ángel la respuesta de Migraciones ha sido prácticamente cero

El campamento de El Matorral tendrá una capacidad de 700 plazas de acogida

Las ONG acogen, en estos momentos, a unas 600 personas inmigrantes

APENAS LLEGAN INMIGRANTES CONTAGIADOS CON COVID

El 5 de junio de 2020 se detectó un caso de COVID entre los inmigrantes que llegaron ese día en patera a Gran Tarajal. A lo largo de ese mes fueron dando positivo más inmigrantes. Después, se supo de un foco activo en una conserva de pescado en El Aaiún, en El Sahara, de donde parten la mayoría de las personas inmigrantes que llegan a la Isla. En los últimos meses, la situación ha cambiado y apenas llegan inmigrantes a Fuerteventura contagiados con el virus. “En estas siete pateras, la incidencia en el número de contagios ha sido mínima”, señala el director insular de la Administración del Estado, Domingo Fuentes. “Contagiados vienen muy pocos. Algunos de ellos, incluso, han pasado ya la enfermedad y llegan con los anticuerpos”, explica.

sonas en la Isla, sin contar a los menores extranjeros no acompañados”, apunta el pastor de Misión Cristiana, mientras se pregunta “qué va a solucionar El Matorral. Las pateras van a seguir llegando. Como no hagan repatriaciones o se tomen otras medidas, vamos a seguir teniendo problemas”.

Fuentes sale al paso asegurando que “hay que tener en cuenta que se está devolviendo a mucha gente a países con los que España tiene acuerdos de devolución y eso hará que se alivie, lo que pasa es que no se anuncia con notas de prensa. Es una labor que se hace sin publicidad ni propaganda”.

Domingo Fuentes y el pastor Ángel celebran la eficacia de los protocolos de inmigración creados en la Isla. “Han funcionado perfectamente y eso ha supuesto que la llegada de inmigrantes a Fuerteventura no haya sido un riesgo para inmigrantes, residentes ni turistas”, valora el director insular. “Ha habido un tránsito de información y coordinación muy efectiva entre Cabildo, Emergencias de la Institución insular, Área de Salud, Cruz Roja, Misión Cristiana, Policía y Guardia Civil”, añade el pastor, aunque pone un pero: “La capacidad de respuesta del Ministerio de Migraciones ha sido prácticamente cero”.



Imagen de un comercio cerrado en la avenida principal de Corralejo. Fotos: Carlos de Saá.

Fuerteventura, a la cabeza de Canarias en destrucción de empresas en el último año

La crisis del coronavirus ya ha arrasado el 10% del tejido productivo mayorero, las perspectivas para 2021 empeoran y los empresarios demandan más ayudas y un plan real de reactivación económica

ELOY VERA

“El cierre fue muy triste. Fueron 15 años de historia y trabajo con mi familia. Todos trabajaban en el restaurante”, cuenta Massimo Avarrelle, el dueño de La Pascualina, en Corralejo. Su restaurante es uno de los negocios que la pandemia de coronavirus se ha llevado por delante en Fuerteventura, la isla donde, porcentualmente, más empresas se han destruido en el último año. Prácticamente 10 de cada 100 empresas han desaparecido en lo que va de crisis, según los datos del Instituto Canario de Estadística (Istac).

Al finalizar el pasado mes de diciembre, en la Isla permanecían inscritas en la Seguridad Social 3.120 empresas, un 9,7 por ciento menos con respecto

al año anterior. En todos los sectores ha habido un retroceso: en el que más, en los servicios (más de 300 empresas cerradas), pero también en el sector primario (10 menos) y en la construcción (22 menos). El 47 por ciento de las inscripciones en la Seguridad Social es de autónomos y, del total de negocios que luchan por seguir adelante, 2.720 son microempresas con menos de 10 trabajadores, más del 87 por ciento del tejido productivo de Fuerteventura.

“La Isla ha dejado de ser un paraíso y se ha convertido en un infierno para los comerciantes y la ciudadanía”, asegura el portavoz de comercio interior de la Cámara de Comercio de Fuerteventura, José Luján. Tras 30 años dedicado al comercio, califica la situación de “catástrofe”.

“Hay gente que ha tenido que cerrar y otra que está soportando una carga de personal muy grande”, asegura. Y es que, según cuenta este empresario dedicado al comercio desde hace 30 años, “no se vende nada. La gente no está saliendo. El consumo está muy mal y la hostelería, muerta. Está siendo imposible mantener abierto un negocio”. Añade: “En esta Isla, desde que se para el aeropuerto...” y deja la frase sin terminar. La imagen vale más que cualquier palabra.

Los empresarios de la localidad de Corralejo conocen de cerca las consecuencias de la falta de vuelos con turistas. El presidente de la Asociación de Empresarios de La Oliva, Asemco, Daniel Alberti, calcula que un 50 por ciento de los comercios del municipio están cerrados. El 30

por ciento definitivamente y un 20 por ciento con cierre temporal y “estamos casi a un 80 por ciento en el número de empresarios que están abiertos con deudas, problemas económicos o a punto del cierre”.

El italiano Massimo Avarrelle pone rostro a estas cifras. Llegó a Fuerteventura en 2003. Con su viaje a la Isla, renunciaba a seguir al frente de uno de los restaurantes más grandes de Torino a cambio de “tranquilidad”. El 11 de octubre de 2005 abrió La Pascualina, en pleno casco viejo de Corralejo. En sus fogones se cocinaba pasta italiana y “la verdadera pizza italiana”, cuenta, como si estuviera recitando la carta a un cliente. Empezó con siete empleados, muchos de ellos eran familiares. Antes de la pandemia llegó a tener nueve.

Finalizó 2019 con unos ingresos que ayudaban al optimismo. Los primeros tres meses de 2020 también pronosticaban un buen año. Nadie sabía que llegaría un virus que ha dejado en el municipio de La Oliva a 3.031 personas en ERTE (Expedientes de Regulación Temporal de Empleo), según datos de la Consejería de Empleo de fecha 30 de noviembre.

Cuando empezó el estado de alarma, Massimo cerró su restaurante, tras llegar a un acuerdo con el propietario del local y pagó el finiquito a sus trabajadores. En agosto, volvió a abrir el negocio en busca de otra oportunidad y después de que el dueño le rebajara de 3.500 a 2.000 euros el precio del alquiler. Pudo sortear el último cuatrimestre de 2020 hasta que decidió cerrar de-



Massimo Avarelle tuvo que cerrar el restaurante La Pascualina.

finitivamente el 31 de diciembre. “Desde agosto hasta diciembre, me estaba resultando imposible pagar los sueldos”, confiesa.

“En diciembre me dijeron que había gente que quería coger el local y decidí agarrar la pelota que me lanzaron”, señala. “Vendí todo por mucho menos dinero. Tenía 250.000 euros entre licencia, maquinaria, mobiliario y lo traspasé por 65.000. Al final, el dinero fue para pagar deudas y el alquiler de los meses que estuvo cerrado”, dice resignado.

Massimo lamenta la falta de ayudas a la que se ha visto expuesto el sector del comercio. “En mayo pedí un préstamo ICO de 20.000 euros que empezaré a pagar en mayo de 2021. Fue la única cosa que he pedido porque ayudas reales no hemos visto muchas”, asegura.

“El Ayuntamiento de La Oliva nos prometió no pagar la ocupación pública, ni los impuestos, pero al final mucha gente pagó el impuesto de la basura y la ocupación pública. El Ayuntamiento nos prometió que no y, al final, sí”, lamenta.

Las quejas de Massimo coinciden con las del presidente de Asemco, quien asegura que el Consistorio norteño ha dado “cero” ayudas y ningún tipo de ventajas. “El año 2020 se cerró cobrando todos los impuestos. Ha sido todo de palabra. A las empresas se les ha cobrado todo. Hablan del embellecimiento de La Oliva, pero no han aportado nada para la gente que tiene que comer”, critica.

Cierres en la capital

Las calles León y Castillo y Primero de Mayo, dos de las vértebras del comercio local de la capital, empiezan a lucir la misma fotografía que dejó la crisis de 2008: locales vacíos con carteles de *Se alquila* o anuncios de liquidación que anuncian un inminente cierre. La Asociación de Empresarios de Puerto del Rosa-

rio ha visto cómo de sus 108 negocios inscritos, 30 han anunciado el cierre en el último año.

El comercio Totis Regalos, de Leonor Rodríguez, fue uno de ellos. La falta de cruceros por el cierre de fronteras ha sido la estocada final a su negocio. Hace cuatro años, abrió una tienda de *souvenirs* y regalos, en la calle Primero de Mayo que permitía a los turistas y, sobre todo, a cruceristas regresar a su país de origen con un artículo de recuerdo de su paso por Fuerteventura.

El confinamiento de marzo la cogió con el mes de alquiler del local ya pagado. “Al siguiente mes ya fue más complicada la cosa”, reconoce. Luego, “el dueño del local me permitió estar dos meses sin pagar el alquiler, pero en junio quería cobrar y yo no podía pagar autónomo, alquiler, trimestrales... Me era imposible. Era mantener el negocio o darle de comer a mi hija”, explica. Al final, optó por bajar la reja en junio.

“Trabajaba desde la mañana hasta la noche, y si llegaba un crucero, no cerraba ni a mediodía. Duele ver todo el dinero empleado en mercancía puesto en un trastero pudriéndose”, comenta. No sabe si algún día volverá a abrir. De momento, sigue de alta como autónoma y recibiendo la ayuda de 600 euros de autónomo. La mitad es para pagar el recibo de autónomo. En su día, solicitó ayudas al Cabildo y al Ayuntamiento de Puerto del Rosario: “Pero no me han dado nada. Las últimas facturas a los proveedores las he ido pagando, dándoles 50 euros mensuales”.

En la zona alta de Puerto del Rosario cerró Pasarela Moda, una boutique de ropa de firmas que Pino García abrió hace siete años. Antes de la aparición del coronavirus, la suerte acompañaba al negocio. El local se había convertido en un punto de referencia en Fuerteventura para todas aquellas mujeres que

buscaban un traje de comunión, ropa de fiesta o un vestido para dar el sí quiero.

“Compré la mercancía en septiembre, pero no pensaba que nos iba a caer la que nos cayó. La mercancía entrando durante el confinamiento, teniéndola que pagar y sin poder venderla. Yo tenía ropa para eventos y salía muy bien”, cuenta esta comerciante que jamás pensó que a mediados de marzo tendría que cerrar su negocio por el estado de alarma.

El 11 de mayo volvió a abrir la tienda con la ilusión de remontar el negocio. Al principio, la cosa iba bien, “parece que la gente salió del confinamiento con ganas de comprar, pero en junio llegó el parón”, recuerda. Empezaron a cancelarse las bodas, a aplazarse las comuniones y a prohibirse las celebraciones. “Me vi con 30.000 o 40.000 euros en prendas sin saber cómo venderlas y, al final, decidí no seguir adelante, cerrar y no endeudarme ni luchar contra algo que no sabía cómo iba a evolucionar”, explica.

Se quedó con 45 trajes de novia vendidos para bodas que esperaban celebrarse en 2020 y que aún está entregando a las novias. Ha tenido, incluso, que alquilar un local para guardar los vestidos porque ellas en sus casas no tienen hueco.

Pino recuerda el sentimiento de pena que le produjo echar el cierre a su negocio el pasado 31 de julio. Decía adiós a la ilusión que cada febrero sentía cuando iba a comprar la mercancía fuera y a la clientela fiel que ha ido ganando durante todos estos años, “pero se imponía lo obvio. Las ventas habían caído un cien por cien”.

La comerciante tiene claro que se han olvidado del comercio durante la pandemia. “Las ayudas que ofrecían no daban para nada. Ofrecían los préstamos ICO, pero cómo lo vas a solici-

“Fuerteventura se ha convertido en un infierno para los comerciantes”, afirma la Cámara

El 50 por ciento de los comercios de Corralejo está cerrado por la crisis turística

Las calles de la capital muestran locales vacíos y anuncios de traspaso

El 60 por ciento de los locales de El Castillo está cerrado, según los empresarios

Los comerciantes se quejan de la falta de ayudas y de compromiso de las instituciones

tar si no sabes si lo vas a poder pagar. Meterte en un ICO era entrar en un bucle”, reconoce.

Ante esta situación, decidió cortar por lo sano: “Con mucha pena porque le tenía mucho cariño a la tienda. Al final, era un *hobby* para mí. Me encantaba y me hacía ilusión. Le tenía cariño a la clientela”, cuenta.

El sur agoniza

La zona de Caleta de Fuste y el sur de la Isla se han convertido en una especie de ciudades fantasma donde los comerciantes que resisten abiertos se asoman a la puerta a la espera de clientes y miran al cielo en busca de aviones con turistas que no saben cuándo regresarán.

Mientras los principales países emisores de turistas permanecen blindados para evitar contagios de la COVID-19, la imagen que se irá repitiendo en zonas turísticas como Costa Calma o El Castillo serán las del cierre de comercios, unos para siempre y otros hasta que la situación mejore, pero nadie parece tener claro cuándo llegará la mejoría.

El presidente de la Asociación de Empresarios y Comerciantes de Antigua (AECA), Francisco Ufano, calcula con una simple apreciación visual que el 60 por ciento de los comercios de Caleta de Fuste están cerrados “y el resto agonizando y esperando a ver si mejora la situación una vez pase la primavera. Antes no creo que vayamos a recibir turistas y sin ellos va a ser muy difícil que esto levante cabeza porque la capacidad interna en Caleta de Fuste no existe, ya que aquí no hay residentes”.

La situación en el sur es similar. Allí también se agarran al verano con la esperanza de que lleguen turistas y salven la economía. “La situación es de quiebra total, principalmente en la zona turística de Jandía. En la avenida de Jandía la actividad es cero y así llevamos desde marzo del año pasado. El pueblo de Morro Jable ha ido escapando y haciendo milagros, pero la zona turística está fatal”, apunta el presidente de la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios del municipio de Pájara, Altaba, Faustino Cabrera.

El representante de los empresarios asegura que hay muchos que han cerrado definitivamente. “Entre 10 y 15, contando los del centro comercial Cosmos y la avenida de Jandía. Algunos son empresarios que se han ido de la Isla y el resto está aguantando a ver si esto mejora y en verano pueden abrir. Si esto se prolonga más allá de julio más del 80 por ciento de los negocios terminarán cerrando definitivamente y yéndose a la quiebra”, sostiene.



Ecocomedor del CEIP Pájara, uno de los cuatro centros adscritos al programa en Fuerteventura. Fotos: Carlos de Saá.

MENS SANA IN CORPORE SANO

El objetivo de Ecocomedores es favorecer la agricultura local y de proximidad para proporcionar una alimentación saludable a las nuevas generaciones en los centros educativos

MARÍA JOSÉ LAHORA

La salud pasa por los alimentos, es el argumentario de instituciones, productores y directores de centros escolares participantes en el programa Ecocomedores. Favorecer la agricultura local y de proximidad para proporcionar una alimentación saludable a las nuevas generaciones es el objetivo de este programa desarrollado conjuntamente por la Consejería de Educación y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), de la mano de los productores ecológicos del Archipiélago, para llevar su producción a los comedores de los centros escolares.

Georgina Molina es la técnica de la Viceconsejería de Educación encargada del programa Ecocomedores. Explica que uno de los principios en los que se basa el programa de ecocomedores es que los centros escolares que lo ejecutan deben contar con una gestión directa del servicio de cocina y comedor.

Quizá por ello, Lanzarote solo cuenta con un único colegio, el centro Capellanía de Yágaro frente a los cuatro de Fuerteventura. Los centros tienen que cumplir con unos requisitos y comprometerse a comprar la producción continua de los agricultores. “No pueden fallar los centros porque los agricultores perderían su sustento”, señala.

Una de las fortalezas del proyecto es su faceta educativa: “Que los alumnos sepan de dónde proceden los alimentos que consumen, el esfuerzo que supone para garantizar que se les está proporcionando una alimentación sana y sostenible”. El programa defiende una alimentación saludable, sin fertilizantes, y la soberanía alimentaria.

“Los alumnos deben saber que todos esos fertilizantes, de los que prescindieron los agricultores con los que trabaja el programa Ecocomedores, se acumulan en nuestro organismo y se transmiten generación tras generación. Es importante que el alumnado

conozca esta puntualización y se lo transmita a sus padres”, añade Molina. La intención es que el programa trascienda el entorno educativo y cree unos hábitos de vida saludables en el hogar. No en vano, Educación ya trabaja en una segunda parte del proyecto destinada a formar a las familias. “Estamos tratando salud, presente y futura. Estamos intentando que los hijos de estos alumnos estén sanos y no solo ellos, sino sus nietos. Los componentes de los productos químicos nocivos empleados en la agricultura tradicional son muy peligrosos, porque no se disuelven ni se pueden expulsar, con lo que permanecen en el organismo y, más tarde, se transmitirán a través del útero y en la leche materna a las generaciones venideras”, explica la técnica.

Soberanía alimentaria

La otra vertiente en la que trabaja el programa es la soberanía alimentaria y la sostenibilidad del entorno. “Impedir el aban-

El proyecto Ecocomedores defiende la soberanía alimentaria

El programa fija precios estables con los proveedores todo el curso escolar

dono de las tierras de cultivo, arraigar a la gente en su entorno y conocer la producción agrícola local”, enumera.

Molina pone un ejemplo claro de cuáles son las prioridades de compra en un hogar, donde la alimentación saludable queda relegada: “Podemos pagar un dineral por una tableta de Apple, pero no, un euro por un kilo de papas”. “Esta pandemia nos ha enseñado la importancia del sector de la alimentación”, único que se mantuvo activo durante el confinamiento. “Es el momento de tener soberanía alimentaria”, defiende. “No solo eso, sino que debemos apostar por la diversificación económica. Tenemos la suerte de tener una producción variada durante todo el año y vamos a aprovecharlo”, sentencia.

El pasado curso escolar, el programa no pudo concluirse después de decretarse el estado de alarma en marzo, si bien la producción agrícola pudo salvarse, gracias a la movilización de las



Los niños reciben con agrado los platos de verduras y frutas.



familias para adquirir directamente al agricultor sus productos, explica Georgina Molina.

La intención de la Consejería de Educación es incrementar el número de participantes en el programa, sobre todo en las escuelas rurales y centros de menores dimensiones. El primer requisito es que la gestión del comedor se lleve directamente desde la propia Consejería, en lugar de externalizar el servicio.

Georgina Molina explica que otro requisito para garantizar la alimentación saludable en los centros educativos del Archipiélago es que los productores cuenten con certificación ecológica: “Deben tener un reconocimiento por parte del ICCA, avalado por la UE, de que esa producción es realmente ecológica”. Pone el ejemplo de casos en los que se intenta vender como ecológico en las grandes superficies, producción que realmente no está sometida a estos controles, como el kiwi ecológico de Nueva Zelanda: “Cuando si proceden de las Antípodas, esa producción deja una huella de carbono tremenda”.

Directores y cocineros de los centros integrados en el programa defienden también la participación en el programa como modo de favorecer la agricultura de proximidad y la alimentación saludable.

Aval nutricional

Los menús de Ecocomedores se elaboran bajo la supervisión de expertos en nutrición. Son los encargados de mantener la pirámide nutricional en la dieta escolar. En un informe se fijan las cantidades convenientes de ingesta de cada tipo de alimento de forma semanal y mensual y sistemas de cocción, donde predominan plancha, guisado y horneado, prescindiendo de fritos, que sólo se ingieren una vez al mes con productos elaborados en las propias cocinas de los centros. El profesional en nutrición es responsable también de revisar todos los menús escolares para que se cumplan estos preceptos.

Anualmente, se reúnen directores, profesionales de cocina, nutricionistas, productores locales, ampas y personal de la

administración para evaluar el programa.

Frente a los que opinan que esta producción encarece el presupuesto para el servicio de comedor, los directores de los centros educativos mantienen que el acuerdo alcanzado con los productores para mantener los precios a lo largo de todo el curso escolar compensa ese valor añadido con el que además se gana en calidad, salud, cercanía y economía circular, a tenor de las conversaciones mantenidas con los participantes en el programa.

Una red de productores permite que toda la producción ecológica del Archipiélago pueda distribuirse entre los distintos centros, independientemente de la isla a la que pertenezcan, primando siempre los productos locales. A través de una plataforma de compras, los colegios realizan sus pedidos, a fin de que los cultivos de los que se carezca en la isla de origen puedan completarse con los alimentos procedentes de otros agricultores, e incluso, ganaderos ecológicos de Canarias.

Certifican que comer de forma saludable supone un ahorro en sanidad

“Habría que reintroducir en la dieta alimentos del recetario tradicional”

Productores

En opinión del productor Miltiade Michel, al programa aún le queda mucho camino que recorrer, sobre todo una labor de concienciación y adaptación importante. “Comenzó como una gran oportunidad y sigue siendo una oportunidad”, señala. Uno de los obstáculos que habría que salvar es recuperar productos de los que se han ido prescindiendo en el recetario tradicional a fin de “reintroducir en la dieta alimentos que habían sido olvidados”.

Para ello, sería menester una labor de reciclaje del personal de cocina. “Estos trabajadores se han visto obligados a abandonar la comodidad de trabajar con mayoristas, con un catálogo de productos siempre al alcance, para hablar con el pequeño agricultor, con todos sus problemas añadidos y al que una jornada con calima, por ejemplo, ha podido dejar sin producción”, expone el agricultor. Michel cosecha principalmente cultivos de hoja en su finca de El Roque: lechuga, puerros, coliflor, espinacas o remolacha, este último



WHY STOP?
NUEVO
TOYOTA YARIS

YARIS ES EL MODELO MÁS EFICIENTE DEL MERCADO
CONSUMO 3.8l/100/KM DE MEDIA
EMISIONES 85 g/KM DE CO2



Faycan Motor (Puerto del Rosario)
Urbanización Industrial Risco Prieto
C/ Aloe, Naves 5 y 6 - 35600 Puerto del Rosario

alimento de difícil introducción en el menú escolar, según cree.

Considera que también hay que salvar los problemas de distribución en una isla como Fuerteventura, de núcleos diseminados con grandes distancias entre los centros adscritos al programa.

José Alba es otro de los productores locales que participa en el programa Ecocomedores, en el que están inscritos los integrantes de Ecogavia, asociación creada al albor de este programa como medio para que los productores ecológicos puedan entrar a formar parte del mismo. Alba se decantó por las hortalizas ecológicas como actividad complementaria al olivar ecológico con el que comenzó en su finca de los Llanos de la Concepción, hace ya diez años. Habichuelas, cebollas, cebollinos, papa y calabacín son los productos que aporta a los menús de los escolares. “Los niños son el futuro y es gratificante comprobar que sean los principales comensales que se aprovechan de las bondades del cultivo ecológico: salud y calidad”, explica.

Lamenta que la población adulta sea más reacia a apostar por este tipo de alimentación cuando defienden una vida saludable. “Si no nos alimentamos de manera saludable, todo lo que se haga de más no tiene sentido. Muchos de los alimentos que consumimos están llenos de pesticidas. Los grandes productores precisan de incrementar la producción y en menor tiempo, proceso para el que se ayudan de químicos sin respetar los tiempos de maduración. La frase ‘sin salud no hay nada’ deberían llevársela a todos los campos y la alimentación es lo principal”.

Dinero en sanidad

“Es más -continúa Alba- hay estudios que certifican que comer de forma saludable ahorra al gobierno mucho dinero en sanidad”. A ello se suma la calidad diferenciada de la producción ecológica. “Los que consumen productos ecológicos lo saben perfectamente”, añade. El agricultor defiende su interés por trabajar en este segmento en la Isla, de contarse con un respaldo en el mercado. Asegura que Fuerteventura tiene potencial para alimentar muchos más centros escolares, aunque reconoce el momento crítico que se atraviesa. Tiene la esperanza de que, una vez superada la pandemia, pueda trabajarse en la concienciación de la sociedad para que esta producción no solo esté al alcance de los menores, sino que llegue a todos los hogares mayoreros y turistas.



Eva Hernández, cocinera del CEIP Pájara, se decanta por sopa, potaje o crema para los primeros platos.

CEIP Pájara, cocina sabrosa, equilibrada y de cercanía

El centro organiza desayunos y almuerzos saludables para fomentar el consumo ‘eco’ entre el alumnado

MARÍA JOSÉ LAHORA

Felipe Urréjola es el director del CEIP Pájara, uno de los cuatro centros escolares de Fuerteventura adscritos al programa de Ecocomedores. Cuando comenzó el proyecto piloto de este programa, el docente se encontraba en el CEIP Gran Tarajal, el elegido como modélico en la Isla para el proyecto piloto hace siete años en 2013, dos años después se incorporó también el centro sureño junto al CEIP Pablo Neruda de Puerto del Rosario y, por último, el CEIP Tuineje. En toda la Isla suman en torno a 600 los comensales en edad escolar que se benefician de este programa.

Felipe Urréjola tacha de “ambicioso” el proyecto Ecocomedores. Durante estos últimos siete años han podido salvar todos los obstáculos del camino ganando en una mejor organización. El director del CEIP Pájara defiende las ventajas de la producción con certificación ecológica frente a la convencional: “El olor y sabor no tienen punto de comparación”.

La innovación en el recetario ecológico de los centros es otro de sus grandes avances, a pesar de que no todos los progenitores puedan estar de acuerdo con algunos ingredientes de menor consumo en el hogar y demostrados beneficios, como la quinoa o el cuscús. Sustituir el azúcar por edulcorantes naturales como las frutas es también algo a lo que no están acostumbradas muchas familias, además del hecho de pri-

mar la elaboración de los menús escolares con verduras frente a los fáciles usos culinarios de los “fritos”, por ejemplo. “Sin embargo, la respuesta de los menores es de aceptación. Se sorprenden de que las verduras estén buenas”, explica Urréjola.

Para llegar a comprender el alcance del programa, el director cree que deberían fomentarse los talleres de sensibilización con las familias. Para compensar este déficit, el CEIP Pájara ofrece un desayuno sano a todos los escolares del centro en el que se incorporan productos de cercanía y ecológicos. En el que el alumnado puede disfrutar de panecillos con tomate y queso o ajo y aceite de oliva virgen extra de Fuerteventura, junto a zumos y macedonias de frutas frescas de la tierra frente a la bollería tradicional.

Esta propuesta se ha extendido a otros miembros de la familia en los almuerzos saludables. “Hemos invitado a la familia a que degusten el menú *eco* y se facilita un recetario para que lleven a sus propios fogones la elaboración de estos platos”, explica Urréjola. Esta jornada de puertas abiertas incluye una visita por la cocina para que vean *in situ* la preparación de los platos. Una tradicional tortilla de papas se abre ahora a la incorporación de otros alimentos del campo, como puerros, calabacín, pimientos... la lasaña pasa a ser de verduras y en una simple hamburguesa ganan protagonismo las verduras.

Existe interés por disponer de un catering ecológico en los centros sin cocina propia

Edulcorantes naturales y más frutas y verduras en los menús escolares

El programa representa una seguridad para los productores agrarios

Catering ecológico

Urréjola comenta que se ha valorado la incorporación de esta alimentación en los catering de otros centros escolares. No en vano, según expone, todo nuevo colegio prescindirá ya de cocina propia y contará en exclusiva con servicio de catering.

Al respecto, productores vecinos de Lanzarote, de la SAT El Jable, han afirmado que ven con buenos ojos la creación de un servicio de catering ecológico para aquellos centros que carecen de cocina y servicio de comedor propio, aunque recuerdan que es una opción voluntaria por parte de los centros. Los productores lanzaroteños propusieron hacer uso de las cocinas de alguna escuela de hostelería o de las instalaciones de los CACT para confeccionar estos menús saludables a fin de que el Ecocomedor estuviera al alcance de todos los centros, incluso de los que carecen de instalaciones. Esta medida cuenta con el visto bueno del ICCA, según comenta Crespo, y está justificada en que, al contrario de lo que se piensa, “la compra de productos ecológicos sale más rentable, dado que este programa fija precios estables a lo largo de todo el curso escolar”. La prueba está en que los centros que se han incorporado al proyecto manejan el mismo presupuesto inicial, sin necesidad de ampliarlo con la adquisición de alimentos ecológicos, asegura.

Eva Hernández, la cocinera del CEIP Pájara es también una defensora de este programa, no en vano, es también agricultora, aunque para consumo propio: “Es maravilloso que defendamos la agricultura local y de paso nos alimentemos de forma más saludable”. Asegura que en los años que lleva de profesional siempre se ha decantado por la producción ecológica para elaborar sus platos. Cuenta con la satisfacción, no solo de ofrecer una alimentación saludable a los escolares, sino con el agradecimiento de sus paladares: “Me he quedado sorprendida de que los pequeños sean tan receptivos a las frutas y verduras”. 65 de los 105 alumnos del CEIP Pájara participan en el programa Ecocomedores.

Elaborar un menú en el que predominen estos alimentos no es fácil, dice Eva, pero asegura que con la ayuda de la Dirección y los profesionales nutricionistas puede ofrecer platos sabrosos y equilibrados. En el CEIP Pájara se decantan por sopa, potaje o crema para los primeros platos. En la visita de *Diario de Fuerteventura* toca tortilla de segundo. Los comensales esperan impacientes su ración.

MARÍA JOSÉ LAHORA

Jacob Negrín es un romántico de la agricultura. Un apasionado del cultivo tradicional. “Mi padre, en lugar de darme dos apartamentos terminados, me dio una cata y un tablero”, dice este técnico en Industrias Alimentarias y Gestión Agropecuaria. No en vano, defiende el concepto de la agroecología. Ni corto ni perezoso, Jacob decidió poner en valor esa herencia paterna y demostrar que las áridas tierras de Fuerteventura pueden ser productivas. El proyecto que ha desarrollado en las tres hectáreas de producción ecológica de Casillas de Morales así lo demuestra.

Centrado en el olivar y viña ecológicos, dispone, además, de cultivos hortícolas. Jacob forma parte también de la asociación Ecogavía, con la que participa en el programa Ecocomedores. “Un mercado seguro con el que contamos porque los niños comen alimentos de calidad”, señala.

Apuesta por introducir a su catálogo de productos también huevos ecológicos con la incorporación de gallinas al terreno donde se asientan los olivos en una doble función: ponedora y de prevención de plagas, como limpiadoras de insectos.

La última cosecha de olivo, la segunda que ha disfrutado, reportó 4.000 kilos de fruto y una producción de 400 litros de aceite virgen extra. Cuenta con variedades hojiblanca, picual y verdial del país, que presenta en botellas de medio litro *coupage* (mezcla) y monovarietal, “en función de los atributos que se desean aportar”, explica.

En torno a 300 olivos conforman el paisaje de su tablero. En cuanto a la viña, la producción ha alcanzado los 1.400 kilos de uva, de variedades malvasía, marmajuelo y moscatel para mesa, lo que le ha permitido elaborar 700 botellas de vino.

Asegura que su proyecto puede ser un ejemplo de la rentabilidad en el campo. “Si lo trabajas y te mueves, es rentable, siempre que el consumidor pague la producción en su justo precio. Nuestro principal competidor es la producción que procede de la Península. Aquí, los costes de producción son mucho más altos y no podemos competir con ellos. Nuestro mercado es el local, pero debe ir acompañado de concienciación ciudadana para que nuestro producto cuente con ese valor añadido apreciado por unos consumidores que deben ser fieles”, comenta.

En este sentido, aclara que sus clientes son locales, un consumidor fiel que se interesa por los



Jacob Negrín en su finca de Casillas de Morales, donde apuesta por el olivar y la viña ecológicos. Fotos: Carlos de Saá.

Jacob Negrín y la rentabilidad de la agricultura tradicional

Especializado en olivar y viña ecológicos, apuesta por sabores identificativos

productos de la tierra, que está empezando a conocer “lo que es un buen aceite de oliva y las propiedades que aporta. Además, en cuanto prueba el oro líquido de Fuerteventura se convence”.

Trabaja ahora en la creación de su propia bodega y en alcanzar una producción de entre 3.500 y 4.000 botellas de vino anuales, con la ventaja de ser el único productor de vino ecológico en Fuerteventura. Sabedor también de que no pueden excederse en la producción porque mermaría la calidad del caldo. Jacob forma parte de la asociación de viticultores de Fuerteventura, con la que se puede alcanzar el sello de Vinos de calidad. La ubicación de sus parras no se ha dejado al azar. Como experto, sabe que la elección acertada para cultivar la viña permitirá ofrecer más tarde esos matices que distinguen a su producción. “El viñedo siempre está en lugares estratégicos”, explica.

Destaca la satisfacción por que su perfil de cliente sea local, evitando una dependencia de la hostelería y el turismo. Asegura que le resulta muy difícil competir en restauración con las denominaciones de origen y sus

precios de mercado. De ahí, la necesidad de concienciar al consumidor para que crezca la cultura del vino y aumente la demanda de producción vinícola local.

“El vino se ha industrializado, ya sea Rioja, Ribera o Valdepeñas. Todos son similares. El consumidor busca ahora la diferencia y es lo que podemos ofrecerle”, señala. Jacob comenta que se empieza a vislumbrar una mayor apuesta por el elaborador artesanal, “que defiende su producto con un precio rentable, que trabaja de forma diferente apostando por las variedades locales o adaptadas”. “Disfrutar de un buen vino, sin sulfitos ni aditivos, es vida”, asegura.

Horticultura

A través de la práctica de la rotación de cultivo, Jacob ha contado en su huerto con papas, cebolletas y zanahorias. Ahora le toca el turno a las fresas, que ya están dando sus primeros frutos. Combina esta producción con leguminosas, como la famosa arveja local, col, calabaza, ajo, etcétera. “Hemos ido quitando unos cultivos y asociando otros para un mayor

Las gallinas tienen una doble función: ponedora y de prevención de plagas

“Todo esto se riega con coste energético cero, con sistema de riego en altura”

aprovechamiento del suelo”, dice. Trabaja la producción de temporada y está interesado en aumentar la superficie dedicada a la horticultura.

Jacob ha logrado que su tablero ofrezca una rentabilidad para poder seguir invirtiendo en el proyecto. Pone su propio ejemplo: “Todo esto se riega con coste energético cero. He diseñado un sistema de riego en altitud, con un depósito a 3,80 metros de altura con un equipo de filtrado, que permite que, por gravedad, se riegue todo, sin necesidad de invertir en energías renovables. Hacemos también un trabajo de suelo con menores necesidades hídricas y eso es también ahorro. Se trata de optimizar el agua en lugar de solicitar más cantidad. El trabajo del agricultor también se ve compensando. Dejando húmedo ese suelo, no es necesario estar tan pendiente del terreno”.

Asimismo, para que el proyecto Ecogavía pueda seguir progresando, miembros como Jacob, que defienden la rentabilidad de la agricultura ecológica, abogan por un centro de acopio en la Isla para poder mejorar la cadena de distribución.



JOSÉ JUAN LORENZO

GERENTE DE PROMOTUR, EMPRESA DE PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL GOBIERNO DE CANARIAS

“La incertidumbre es máxima, pero la demanda por viajar está muy latente”

M. RIVEIRO

-Los últimos datos apuntan a una caída del turismo superior al 73 por ciento en Lanzarote y por encima del 67 por ciento en Fuerteventura. La pregunta es obligada: ¿hay posibilidades de hacer una previsión de lo que va a suceder, aunque sea en el próximo trimestre?

-Creo que nadie está en disposición de hacer previsiones y a mí no me gusta hacerlas. Si me pide una opinión de lo que va a ocurrir en el primer trimestre de 2021, diría que la perspectiva a corto plazo es de bajísima actividad. Lo más fácil sería decir que estos primeros meses van a ser casi de *zero turístico*. Las conexiones aéreas se han reducido a mínimos nunca vistos y en las próximas semanas se confirmará cuál será la conectividad para Semana Santa, pero lo que se espera es que hasta verano no se active realmente el mercado. Lo que está en nuestra mano es trabajar para estar preparados para que, cuando se den las condiciones de volver a recibir flujos turísticos, estemos totalmente listos. Hasta ahora hemos intentado man-

tener toda la actividad posible: nos abrimos en verano, al principio de la temporada de invierno, de cara a Navidad... Ha habido intentos, aunque al final han resultado en cierta medida infructuosos por la situación de la pandemia en Europa, que no ha hecho más que agudizarse y ha cerrado los mercados emisores, pero tenemos que prepararnos para la nueva conformación del mundo del viaje y del turismo en el futuro más inmediato, que todos asumimos que va a cambiar.

-¿Y cómo se tiene que reconvertir Canarias al nuevo modo de viajar tras la pandemia para pasar de ser un destino, en cierta manera tradicional de sol y playa, a un destino turístico?

-Está claro que lo que va a mover la actividad turística son elementos como la seguridad, la digitalización o la sostenibilidad. A través de la Consejería de Turismo se impulsó el proyecto Canarias Fortaleza, con el desarrollo de protocolos y la unión de todos los actores que conforman el destino turístico, como las sociedades de promoción y patronatos de turismo, o las patronales. Eso nos pone en un punto de salida

distinto. Desde hace meses estamos implicados en una nueva estrategia que incluya esos factores a los que me refería, con la vista puesta en crear un ecosistema canario de turismo. De forma acelerada, porque los tiempos lo requieren, tenemos que lanzar una plataforma que nos permita gestionar la sostenibilidad de nuestro destino y también comercializarlo.

-¿Cómo se alcanza el objetivo de lograr la soberanía en la comercialización de Canarias, que históricamente ha dependido de touroperadores?

-Es importantísimo entender que las Islas deben tener un canal de comercialización directo y propio. Eso no significa que dejemos de trabajar con canales de venta que nos aporten valor, pero es una necesidad que estemos en la transacción. Si no, carecemos de información de nuestros clientes, de por qué compran sus vacaciones a Canarias, y no podemos utilizar esos datos para definir nuestros productos, lo que ofrecemos a los visitantes, ni gestionar la sostenibilidad del destino. Queremos contar con toda la cadena de valor del turis-

mo, que no es solo el sector turístico tradicional, sino también el sector primario, el comercial y el industrial de Canarias.

-Por incidir en este objetivo que recalca, ¿no se trata simplemente de una web para que el turista pueda reservar su hotel?

-El proyecto es mucho más amplio, una plataforma de destino que tiene una parte de tecnología y que se despliega a través de dos *marketplaces*. El primero es para las propias empresas que conforman la oferta del destino. Aspiramos a que las empresas turísticas canarias puedan aprovisionarse de los sectores primario, industrial y comercial de Canarias. Para ello tenemos que utilizar todas las capacidades de la tecnología para que ese aprovisionamiento de producto local sea sencillo, con las mismas facilidades con las que estamos acostumbrados a proveernos con las plataformas que ya existen en el mundo. Para reducir la huella de carbono del Archipiélago es fundamental, y también para diseñar la experiencia del visitante. Ya lo sabíamos antes de la pandemia, pero ahora hemos comprobado que todo está rela-

“Tenemos que prepararnos para el nuevo mundo del turismo, que va a cambiar”

“Trabajamos en una plataforma para la sostenibilidad y comercialización”

cionado y que, si se para el turismo, la economía de Canarias se ve muy afectada.

-En el caso de Fuerteventura y Lanzarote ese impacto se ha visto quizás con mayor crudeza, con cifras de incremento del paro interanual por encima del 60 por ciento. ¿Puede ser la recuperación del turismo una palanca para la diversificación de otros sectores económicos?

-Sí, así es. Debemos mejorar el aprovisionamiento de productos locales, algo que tiene todo el sentido desde el punto de vista de la experiencia, de la autenticidad y de la calidad de lo que ofrecemos a quienes nos visitan. Es un trabajo transversal. En un tiempo récord debemos ser capaces de dotarnos de las herramientas y la logística para que sea tan fácil proveernos de productos canarios como lo es de productos del exterior a través de las plataformas que todos conocemos. El otro marketplace será un canal digital único de Canarias, abierto al cliente, en el que pueda encontrar toda la oferta turística del Archipiélago. Hasta ahora, el turismo se ha caracterizado por ofrecer a todos los visitantes pocas opciones, pese a la diversidad de experiencias que hay en Canarias. La tecnología nos permite lo contrario: ofrecer muchísimas alternativas, para que el visitante encuentre lo auténtico en la riquísima oferta que se puede encontrar aquí.

-Entre las heridas que deja la pandemia estará la debilidad de muchos grandes operadores turísticos, de los que incluso su viabilidad está en entredicho. En la práctica eso tiene una traducción en la reducción de vuelos a Canarias. Promotur tiene una herramienta, que es el Fondo de desarrollo de vuelos, utilizada en el pasado para diversificar los mercados emisores. ¿Cuál es el panorama de la conectividad de Canarias en 2021?

-A finales de 2020 lanzamos una convocatoria, con un programa de incentivos, para aumentar la conectividad, distinta a las anteriores, que efectivamente estaban orientadas a abrir nuevas rutas. Se dotó con un millón de euros, para incentivar los vuelos en noviembre y diciembre. Las aerolíneas tenían que poner los asientos, con independencia de que se ocuparan, simplemente había que superar el umbral del 30 por ciento de lo que habían volado en el mismo periodo del año 2019. La realidad es que fue mucho peor de lo que pensaban las compañías y nosotros mismos, y ni siquiera se pudo distribuir la mitad de lo presupuestado. Para este ejercicio tenemos, inicialmente, unos dos millones para incentivar la conectividad. Estamos en contacto con todas

M. RIVEIRO

-La inversión pública en promoción turística que se hace en las Islas es millonaria, si se tiene en cuenta la del Gobierno, a través de Promotur, o la de los cabildos y ayuntamientos. ¿Hay posibilidad de coordinar todos esos esfuerzos?

-Probablemente sean unos 40 millones al año. Hay que buscar fórmulas para compartir proyectos y estrategias comunes, para que esos esfuerzos tengan más sentido. Tenemos que entender que al

las compañías y valoramos incluso flexibilizar más las condiciones de este programa de incentivos para, desde que se den las condiciones y la gente pueda empezar a moverse, ayudar a que Canarias sea de los destinos con más conectividad y se lance desde el principio.

-Pero, ¿cuáles son las perspectivas más inmediatas?

-La situación de toda la industria turística es la que es. La incertidumbre es máxima, pero los aviones no van a desaparecer. Las compañías, unas u otras, se tendrán que reestructurar, pero los aviones van a estar ahí. La demanda por viajar está muy latente. Y si existe esa demanda por viajar, y por venir a Canarias, y se trabaja para incentivarla y apoyar a las compañías, va a haber conectividad. Es verdad que todo el año 2021 es muy incierto y hay quien dice que se va a parecer más al año 2020 de lo que pensamos, lamentablemente. Pero insisto: hay que invertir el tiempo no tanto en hacer previsiones, sino en estar preparados e ir tomando las decisiones adecuadas a medida que se vayan clarificando los escenarios.

-En el presupuesto de la comunidad autónoma aparecen nuevas partidas destinadas a la promoción turística. Cuando se abran los mercados emisores se espera una batalla sin cuartel por captar turistas entre los diferentes destinos. ¿Qué estrategia tiene que seguir Canarias?

-El presupuesto de Promotur alcanza los 29 millones de euros este año, que, salvo una parte de menos del 10 por ciento para gastos de funcionamiento, se invierte en producto, en digitalización y en promoción. El presupuesto ha aumentado y está muy bien dotado. Parece evidente que Canarias, más que

cliente, la dispersión, en ocasiones, le supone una barrera para llegar al producto que busca por la cantidad de páginas web turísticas. Recientemente repasábamos las públicas y hay 96, sumando las de Turismo de Canarias, los cabildos con sus entes de promoción y las de los ayuntamientos turísticos. El cliente está acostumbrado a utilizar canales únicos para comprar y ese es el registro en el que tenemos que trabajar: con todas las marcas, pero con un canal. Uno cuando entra en Airbnb, en Booking o en otros, lo que se encuentra es que el canal es único, pero el plane-

ta está ahí dentro. En esas plataformas el visitante encuentra dónde quedarse o el billete de avión, pero no encuentra las experiencias. Ahí es donde tenemos la oportunidad de gestionar la sostenibilidad del destino y distribuir la riqueza. Hay proyectos maravillosos en Canarias, con mucho talento, pero que no tienen visibilidad. Las plataformas que mencionaba priman el volumen de ventas y premian a los que venden mucho. Un destino como Canarias tiene que primar las experiencias que generan valor añadido.

-Construyendo un canal propio de comercialización. No tiene sentido que sigamos haciendo esfuerzos en marketing, con esos recursos económicos de los que hemos hablado, y que al final no puedas vincularlos con la venta. Tenemos que cerrar ese círculo y llegar a la transacción. Insisto: no se trata de renunciar a canales de comercialización turística que ya existen, sino de añadir nuestro propio canal para tener información y poder perfeccionar nuestras propuestas para los visitantes.

-¿Y cómo se logra?

nunca, tiene que apostar por sus mercados emisores tradicionales y recuperar los flujos turísticos. Sin renunciar a nada. No es momento de nuevas aventuras, sino de concentrarse en el mercado británico, el alemán, el francés, el italiano y el nórdico. Es cierto que se nos abrirán nuevas oportunidades, segmentos nuevos, como el público más joven que antes buscaba destinos más lejanos y de aventuras, pese a que Canarias tenía todas esas experiencias y, además, con unos servicios de primer nivel. Hay que estar listos para esos nuevos segmentos que parece que van a tener una extraordinaria importancia en el futuro inmediato, como es el de los trabajadores remotos. Hay quien dice que van a suponer la gran migración de esta década por la deslocalización del trabajo y la posibilidad de mezclar las labores

“Es fundamental un canal de comercialización directo, estar en la transacción”

“Aspiramos a que las empresas turísticas puedan aprovisionarse en las Islas”

profesionales con las vacaciones. Hemos visto una respuesta extraordinaria en las campañas lanzadas para este segmento en noviembre y diciembre. En enero también hemos visto algo parecido con los deportistas profesionales: somos un destino que es un paraíso en este mundo tan gris de la pandemia y, con medidas de seguridad, podemos ofrecer una relativa normalidad. Este invierno tenemos a muchos deportistas que están entrenando en las Islas en un año de Olimpiadas. En Lanzarote, por ejemplo, hay tripulaciones olímpicas de vela que llevan meses entrenándose. Cuantitativamente son pequeños flujos, pero tienen su impacto y generan notoriedad. Lo mismo sucede con el turismo silver [el de personas de edad avanzada y largas estancias], en el que hemos visto mucha aceptación y un alcance importante.

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

Una app para pedir citas en barberías con sello mayorero da el salto a Latinoamérica

El joven Daniel Villalgordo ha creado GoBarber, una aplicación móvil con más de 80 peluquerías inscritas, repartidas por Canarias, Península y América Latina. El siguiente objetivo es llegar a los Estados Unidos



Daniel Villalgordo, en la peluquería Félix Barber Shop. Fotos: Carlos de Saá.

ELOY VERA

Mientras le cortaba el pelo, el teléfono del peluquero no paraba de sonar con llamadas y WhatsApp. Fue ahí cuando se le encendió la bombilla y pensó en poner la tecnología móvil al servicio de las barberías. Planteó la idea a su barbero, Félix, y aceptó. Un año después, GoBarber, una aplicación (app) para gestionar citas en barberías, ha conseguido sumar más de 80 peluquerías situadas en lugares del mapa como Canarias, Península y Latinoamérica. El sueño de su inventor, Daniel Villalgordo, de 27 años, es ahora dar el salto a los Estados Unidos.

La curiosidad y la inclinación por la tecnología han acompañado a Daniel desde hace años. Ese interés le llevó a mudarse a Madrid para estudiar el ciclo formativo de grado superior de Desarrollo de Aplicaciones Multiplataformas y a estar, ahora, intentando finalizar la carrera de Ingeniería Informática. “La posibilidad de programar me daba la oportunidad de crear cosas propias sin tener que contar con muchos recursos. Al principio, empecé con proyectos pequeños”, recuerda.

Tras terminar el ciclo formativo, se le presentó la posibilidad de trabajar en una empresa en

Madrid. Era el año 2017 y la tecnología parecía una buena aliada para reducir las colas del desempleo con vacantes en empresas que buscaban programadores capaces de idear aplicaciones que hicieran la vida más fácil. Sin embargo, Daniel optó por el camino del emprendedor y decidió crear su propio negocio: Gofio Tec, un proyecto destinado a hacer aplicaciones para telefonía móvil, al que bautizó con la palabra *gofio* con la intención de que la iniciativa tuviera sello canario.

El primer proyecto fue crear una aplicación para las farmacias de la provincia de Las Palmas que contuviera información de sus horarios y de los establecimientos de guardia. Luego, llegó la oportunidad de montar una para el Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid que sirviera para localizar materiales de construcción según determinadas características. El siguiente trabajo vino desde el Cabildo de Fuerteventura bajo el nombre de ImpresiónArte, una aplicación informativa para la Escuela Insular de Música.

El proyecto más ambicioso apareció en julio de 2019. Daniel cuenta que “la idea surgió un día en la barbería de Félix”, su peluquero. “Mientras me cortaba el pelo, observaba cómo su teléfono

no paraba de sonar. Lo veía congestionado con el tema de las citas”. Y añade “al final, todo eso crea una mala experiencia para el barbero y para el cliente”.

Mientras le retocaban el pelo, pensó que la solución para Félix y el resto de los barberos que viven pegados al móvil recibiendo llamadas de clientes era crear una aplicación que sirviera para reservar citas. Propuso la idea a su peluquero y este se mostró partidario. “Lo probamos en mi barbería, a ver cómo va”, recuerda que le dijo su barbero.

El siguiente paso fue ponerle nombre a la aplicación. Al final, se decantó por GoBarber. Luego, llegó la hora de empezar a instalarla con dispositivos para Android e iOS. La iniciativa resultó una herramienta sencilla y eficaz que conecta a los clientes con la agenda del peluquero y deja a este libre de ajetreo. Al final, solo debe preocuparse de ir a trabajar con la agenda llena. “El barbero se registra en la aplicación, pone los horarios y servicios que ofrece y, luego, el cliente pincha en el mapa la barbería y puede pedir cita”, explica el programador.

“El 30 por ciento de la aplicación la conforman mis ideas, el resto es de los barberos. Tengo muy en cuenta lo que me van diciendo. Si me piden nuevos con-

gentina. La cuenta de Instagram la siguen más de 1.400 personas.

“Los barberos han acogido la iniciativa con agrado. La aplicación les está permitiendo vivir más tranquilos y no tener que estar pendientes de contestar, incluso de noche, a llamadas y WhatsApp. Lo único que tienen que hacer es estar atentos a ofrecer un buen servicio al cliente”, sostiene.

La aplicación es sencilla de manejar, incluso para aquellos que reniegan de las tecnologías. Contiene la información de cada peluquería: dirección, horarios... Y desde la aplicación se permite al peluquero cerrar el día de la cita, cambiar los horarios, aplicar descuentos o controlar las ausencias de cada cliente por faltar a una cita.

El salto de GoBarber a Latinoamérica llegó en 2020 para “probar cómo funcionaba la aplicación en otro país, sobre todo con el tema del cambio de horarios, con la intención de lanzar la aplicación en el futuro a Estados Unidos”, explica.

Daniel espera que el salto norteamericano no esté lejos. “Desde que inicié el proyecto he tenido la ilusión de pasar por alguna de sus calles y ver la pegatina de GoBarber pegada en una barbería. Esa es mi ilusión y la mayor motivación para meterme en Estados Unidos”, confiesa mientras recuerda el viaje frustrado que tenía programado para el pasado mes de septiembre al país americano y al que tuvo que renunciar por culpa de la pandemia.

Aunque ahora empieza a saborear los éxitos del proyecto, el joven reconoce que los inicios fueron duros. “Ser comercial de tu propia aplicación es bastante complicado porque, después de contactar con 20 barberías, a lo mejor solo se puede conseguir una”, explica.

Daniel empezó recorriendo barbería por barbería, ofreciendo la aplicación. Vio que aquello no funcionaba y, tras pensar varias estrategias, decidió optar por Instagram. A través de la cuenta, lanzó un mensaje predefinido a los barberos y, a partir de ahí, comenzó la conversación con los clientes. A su favor, juega que muchos de los peluqueros en estos momentos son jóvenes y asiduos a esta red social.

“Ser comercial de tu propia aplicación es bastante complicado”

tenidos, los desarrollo. Trabajo para los clientes y no para mis propias ideas”, sostiene.

Sin apenas recursos para poder lanzar una campaña de publicidad, tuvo que recurrir al boca a boca. Un año y medio después, la idea funcionó a tenor de los resultados. En un año, pasó de contar con dos peluquerías inscritas a más de 80, cinco en Fuerteventura, y otras tantas en Lanzarote y el resto repartidas por Galicia, Madrid, Cataluña, País Vasco, Andalucía, Valencia... Y cuatro al otro lado del Atlántico: dos en Paraguay y otras tantas en Ar-

A través de las redes sociales, ha podido ir dando a conocer su trabajo. Al principio, tuvo miedo a que la Península se cerrara a apoyar un proyecto de la periferia del mapa, “sin embargo, me ha sorprendido el acogimiento y me ha hecho cambiar mi manera de pensar sobre este tema”, confiesa.

Detrás de GoBarber hay muchas horas de trabajo y dedicación. También renuncias a salir de fiesta o a poder quedar con los amigos para comerse un bocadillo, hábitos a los que muchos jóvenes no están dispuestos a renunciar, pero a los que Daniel dice *no* con el fin de que su proyecto siga creciendo. “Hay que echarle muchas horas y hacerlo con mucho amor”, asegura. “Busco, sobre todo, estar orgulloso del trabajo y no tanto de lo económico”, añade.

A pesar de que la sociedad mayorera ha logrado entrar en el mundo tecnológico, Daniel reconoce que su oficio de programador sigue siendo aún un desconocido para muchos. “Es una profesión que no terminan de conocer y, sobre todo, de entender. No saben cómo se puede vivir de ello y trabajar para sí mismo. A veces, nos miran como si no hiciéramos nada, cuando probablemente trabajamos tres veces más que el resto”.

Falta asesoramiento

Los inicios de los emprendedores en Fuerteventura tampoco son fáciles y suelen venir acompañados de un largo camino de obstáculos. Daniel considera que hacen falta más puntos de asesoramiento para que “no tengan que buscarse la vida solos”. Incluso, plantea la necesidad de crear un local donde “nos podamos reunir todos los emprendedores y compartir conocimientos, experiencias y crear sinergias”.

También echa en falta una mayor implicación de las instituciones mayoreras apoyando proyectos tecnológicos y creando iniciativas que pongan la tecnología al servicio del ciudadano. “Las instituciones de Fuerteventura están en *modo dinosaurio*, con tecnologías ineficientes y antiguas”, lamenta.

La idea de Daniel es seguir creciendo con GoBarber y poder llegar a tener capacidad para contratar a otras personas y delegar trabajo. Eso le permitiría embarcarse en nuevos proyectos, siempre vinculados a la tecnología móvil. De momento, cuando no está en el gimnasio o comiendo, está “trabajando”. Es la disciplina que se ha propuesto para alcanzar la meta de vivir haciendo lo que más le gusta: acercar la comodidad de las nuevas tecnologías a la ciudadanía.

EL PERISCOPIO

JUAN MANUEL BETHENCOURT



Temblores políticos en los Cabildos

Los enjambres sísmicos de la política canaria no afectan por ahora a los pasillos del edificio ubicado en la calle Teobaldo Power de Santa Cruz de Tenerife, sede del Parlamento autonómico y el termómetro más fiable sobre la salud del Pacto de las Flores. Más bien al contrario, los movimientos telúricos han optado por la periferia para instalarse en los cabildos, quizá las instituciones que mejor reflejan las grandezas y miserias de la canariedad. Allí donde los espíritus animales anidan y las alianzas divergen en su coherencia con la tendencia general. Porque lo que vale para La Palma puede ser imposible en Fuerteventura. Y porque organizaciones hegemónicas en Gran Canaria son irrelevantes en Tenerife. Y viceversa. O casi. Un escenario complicado que merece un recorrido diferenciando a través de incendios vigentes o en conato.

Blas Acosta lo tiene muy mal. El presidente del Cabildo de Fuerteventura y líder socialista en la Isla ya asume como inevitable el éxito de una moción de censura en su contra, fechada en el mes de marzo, si se cumple la secuencia a través de la cual la también diputada Sandra Domínguez tomará posesión del cargo de consejera y hará con ello viables los números de una nueva mayoría. ¿Quién ocupará el cargo? Eso está más complicado, porque en este caso se produce una peculiar vetocracia que complica la estrategia de los tres partidos censurantes: Coalición Canaria, Partido Popular y Asambleas Municipales de Fuerteventura. El líder de esta formación, Sergio Lloret, quiere ser presidente, pero no puede serlo legalmente por no ser cabeza de lista de la ya fallida alianza de AMF con Nueva Canarias. Lloret se resigna a cambiar un grupo de gobierno, el que rompió con el PSOE, por otro en coalición con CC y PP, pero sin él en la presidencia de la institución, su objetivo inicial. En respuesta, tampoco está dispuesto a devolver el bastón de mando a su lógica beneficiaria, la nacionalista Lola García, un inconveniente que tiene algo que ver con la digamos que mejorable relación que mantiene Lloret con el líder de CC en la Isla, el diputado Mario Cabrera. La técnica del descarte recíproco entre aliados convierte al



En el centro, Blas Acosta, en el último pleno del Cabildo de Fuerteventura. Foto: Carlos de Saá.

líder del PP, Claudio Gutiérrez, en probable beneficiario, aunque Gutiérrez prefería pactar con el PSOE y repetir con ello la fórmula ya vigente en los cabildos de Lanzarote y La Palma. Pero Australia Navarro le ha dejado claro que tal experiencia no es posible a estas alturas de la legislatura autonómica, lo que ubica a Gutiérrez en el centro del escenario como actor primordial de una censura que todo el mundo da por hecha, hasta el propio Blas Acosta. El aún presidente fía sus últimas esperanzas a unas conversaciones entre Ángel Víctor

términos políticos y ha abierto de paso una serpiente de incertidumbre sobre el futuro del pacto entre PSOE y PP que sostiene al popular Mariano Hernández Zapata como presidente del Cabildo. Ha sido el propio Zapata el que ha hablado claro en defensa de la legitimidad de la vacuna de la polémica, con mayor énfasis que la expresada por los líderes del partido al que pertenece la consejera Machín, que ha optado por el silencio, mientras escucha alusiones indirectas que reclaman su dimisión. La cuestión tiene su relevancia en la medida

sana Machín protegerá las defensas de una consejera joven y trabajadora, pero ha abierto dudas sobre la inmunidad del pacto en el Cabildo.

La venganza de Belén Allende. El socialista Alpidio Armas es presidente del Cabildo de El Hierro porque la unidad interna de los insularistas de AHI-CC saltó por los aires justo antes de los comicios de 2019, tras años de degradación en las relaciones entre la lideresa Belén Allende y los ahijados del chamán histórico del partido, Tomás Padrón, con David Cabrera como más significado discípulo. La agrupación de electores pergeñada por este último sigue aliada con los socialistas en el grupo de gobierno del Cabildo, pero no hace falta tener la pericia investigadora de la jueza Candela Peña para concluir que se trata de un acuerdo con fecha de caducidad. ¿Qué impide la ruptura ya en este mandato? El escaño que aún ocupa Belén Allende en la corporación insular y la nada disimulada inquina que se mantiene entre ésta y David Cabrera, con el diputado autonómico Narvay Quintero en medio del fuego cruzado, indemne pero también acusado de permitir el deterioro progresivo de la organización. Mientras tanto, Alpidio Armas calla, escucha, pregunta, otea, acaso hasta reza a la Virgen de los Reyes. Sabe que la imposible reconciliación entre antiguos compañeros (o sea, la mayor enemistad posible, la de los propios) es su pasaporte hacia una segunda mitad de mandato relativamente tranquila. O no.

Ángel Víctor Torres y Fernando Clavijo hablan, pero no de cómo salvar a Blas Acosta

Torres y Fernando Clavijo que, según éste, nunca se han producido. Vamos, que Torres y Clavijo hablan, pero no de cómo salvar a Acosta. Todo este embrollo suena muy parecido a aquello de la parte contratante de la primera parte o el camarote de los Hermanos Marx, pero es lo que está pasando en Maxorata.

Fiebres políticas por una vacuna palmera. La consejera insular socialista Susana Machín no era consciente de las reacciones adversas que provocaría la inoculación de la vacuna que consintió en recibir el pasado 7 de enero, en su condición peculiar de responsable de política social en el Cabildo de La Palma y por ello ocupante de un despacho en el principal centro de mayores de la isla, el Hospital de los Dolores. El aval firmado por el director médico del recinto, Juan Sanjuán, ha resultado inútil en

que la baja de Susana Machín haría viable en términos numéricos una eventual moción de censura que, al menos a día de hoy, nadie en el PSOE de La Palma desea ni ampara. Pero palmero es el secretario de Organización de los socialistas canarios, Jorge González, más cercano a las tesis de una dirección autonómica que contempla como viable un entendimiento a medio plazo con CC, ahora en la oposición en el Cabildo de la Isla Bonita. Los nacionalistas esperan, acaso a la espera de que las réplicas sísmicas en Cumbre Vieja escondan una lectura política procedente de la Madre Tierra. La líder de CC en La Palma, Nieves Lady Barreto, ha escuchado la frecuente sugerencia de Fernando Clavijo a los suyos: la recuperación de los bastiones perdidos, si llega, lo hará a través de las corporaciones locales. La vacuna de Su-

ITZIAR FERNÁNDEZ

La anunciada suspensión del carnaval 2021 era previsible, por la situación que deja la tercera ola de la COVID. Aun así, las empresas y grupos carnavaleseros se lamentan de lo que esto supone en pérdidas económicas “sin precedentes”. La mercería El Kilo Los Frailes, que regentan Juan González y su familia, calcula en más de 10.000 euros la reducción de ingresos que ha sufrido el establecimiento ante la cancelación de estas fiestas este año. “Apenas hemos vendido telas, no hay pedidos ni casi movimiento en estas fechas, cuando en el inicio del año suele haber mucho trabajo por los preparativos para los disfraces” indica González.

Estos días “nadie está confeccionando trajes, así que no se vende casi nada”, reconoce este comerciante. “Se notó ya desde el otoño pasado. Recogemos encargos con antelación y este año ya lo hemos dado por perdido, ya que nosotros vivimos del carnaval y otras fiestas, como el Día de Canarias”, afirma el dueño de El Kilo. A estas pérdidas, se une el cierre turístico: “Si los hoteles están cerrados, no se venden materiales ni complementos para los grupos que realizan actuaciones musicales en los alojamientos, ni para las actividades de animación, así que estamos sobreviviendo gracias a nuestros clientes fieles, que compran hilos y otros elementos de poca envergadura”, explica Juan.

En la misma situación se encuentra la costurera Noelia Vera Rodríguez, de Puerto del Rosario, que diseña los trajes de la murga Chiquirrompis, fundada y dirigida por la conocida carnalera Nazaret de León. Para Noelia, esta cancelación festiva está llevando a la quiebra a muchos profesionales que trabajan para las fiestas. “Suelo coser los trajes de la murga infantil y los de algunos grupos y, también, hago arreglos para las fiestas en los colegios, así que, en estos meses, puedo dejar de ganar el salario de medio año, entre 6.000 y 8.000 euros”, se lamenta Vera. “Es mejor no pensarlo”, añade, aludiendo a la situación actual, que nunca hubiera imaginado en este sector emblemático.

“En los últimos meses he tenido algunos encargos de trajes de comunión, ya que, aunque sin celebración, ha habido comuniones, y de algún vestido de novia, pero a estas alturas, otros años estaba también confeccionando trajes de flamenca para la feria de abril que celebran los hoteles. Esta vez, está todo parado”, resume. “Ya contamos con

Un año de quiebra para las empresas que viven del Carnaval

Diseñadores y modistas se ven obligados a cambiar de profesión para sobrevivir, mientras que las familias murgueras lamentan que este año la fiesta pase de largo



Mercería El Kilo Los Frailes. Fotos: Carlos de Saá.

que este año va a ser malo. Si yo no tengo trabajo, es que nos está afectando a todos los eslabones de la cadena, desde los comercios a las costureras, diseñadores, orquestas, la hostelería, maquilladoras, peluquerías, iluminación, sonido, catering y otros muchos sectores”, repasa Noelia.

“En mi caso, dejé la máquina de coser y me puse a trabajar en otra cosa. Me imagino que en la misma situación que yo estarán otras muchas personas que se han visto obligadas a buscar alternativas para ganarse la vida durante la pandemia”, desvela la modista.

Un paseo con el disfraz

Los grupos carnavaleseros de toda la vida de Puerto del Rosario entienden, por su parte, la cancelación de todo el programa festivo, pero proponen que los carnavaleseros luzcan un disfraz los días señalados en el calendario, como el martes de carnaval, para recordar que esta fiesta se siente y forma parte de la cultura e identidad del pueblo canario. “Queremos ser muy respetuosos porque entendemos que la situa-

ción es muy complicada. Somos padres y tenemos que dar ejemplo, pero creo que, sin hacer un llamamiento a la fiesta, cada uno puede salir a la calle libremente y lucir ese día en un paseo o almuerzo un disfraz, para recordar que es martes de carnaval”, explica Israel Soler, conocido por sus disfraces con su grupo carnavalesero. “Si no estamos confinados y los datos se mantienen estables, no ofendemos a nadie recordando que es carnaval”, sostiene el murguero, que añade que “el humor y la alegría es una forma de vida y ayuda a superar muchos problemas”. A pesar de que entienden que el carnaval es “convivencia, grupo, compartir risas, ideas, y muchas cosas que justamente en este momento no se pueden hacer, intentaremos, al menos, recordar que esto pasará pronto”, indican desde el grupo.

Un museo de disfraces

El local del grupo de David de León (hijo del histórico carnavalesero Domingo de León) y los hermanos Soler se ha convertido en un museo. Enrique e Israel Soler, el creativo David de León

y el diseñador Silvestre Chacón conservan en este almacén numerosas alegorías y restos de trajes premiados en las últimas dos décadas. “Llegamos a sacar tres o cuatro vestuarios en una misma edición, en actos diferentes, como el pregón, la verbena del martes de carnaval, la cabalgata o el entierro de la sardina, para lo que se necesita un buen ropero y mucho arte”, subrayan. Israel Soler recuerda que el grupo se inició con David y la gente del barrio, hace treinta años, “de los inicios ya no nos queda nada, pero de los últimos 25 años hemos guardado bastante”. Al grupo se unieron posteriormente Germán Suárez, Silver, Pancho, Oswaldo y otros, hasta completar la docena de componentes. “El recuerdo de la fiesta era una foto para la historia”, rememora Soler, aludiendo a que siempre se llevaban algún premio del concurso de disfraces. “Cuando no nos lo daban era porque llegábamos tarde al concurso, ya que llevamos trajes muy aparatosos y salimos tarde del local”, recuerda. “No conservamos todo porque solemos reciclar. Después, nos hemos

arrepentido de no haber guardado una unidad de cada disfraz memorable, como el de elefante con la trompa, del que, al año siguiente, salieron las famosas cigüeñas. Asimismo, los rejos de los pulpos se transformaron en otros disfraces. Sí quedan, en cambio, “aparcados en el sótano”, “algunas motos, barcos piratas, unos coches de gánster, todo hecho a partir de carros de supermercado, que ahora están en un rincón”, describe Israel. El grupo tiene cientos de medios disfraces, de restos de atuendos de diferentes etapas en murgas y mucho vestuario individual.

Canciones antiguas

Las familias murgueras lamentan que este año la fiesta pase de largo en el calendario. Por ello, homenajearán a Don Carnal, viendo actuaciones de años anteriores, cantando letras memorables e, incluso, componiendo nuevas letras para el próximo año, labor que ya han comenzado. “Es lo único que nos queda porque este año no puede ser”, se lamenta Nazaret de León. Será el primero de su vida en el que no se disfrace. Solo le resta

coger fuerzas y energía para que el próximo año la murga infantil suene por todos los escenarios y poder vivir los actos de siempre con alegría.

La conocida carnalera es también directora del colegio Millares en la capital y asegura que el 12 de febrero “será un día triste” en los centros, sin las fiestas de mascaritas. “Si se puede, pondremos un muñeco disfrazado para recordar este día tan divertido, con muchas actuaciones, batucadas y con la implicación de toda la comunidad, que acude al centro con sus disfraces. Cantamos, bailamos y desfilamos. Esos son los días que se quedan grabados para siempre”, sostiene la maestra.

Por otro lado, ante el aumento de contagios en la Isla, el concejal de Festejos de Puerto del Rosario, David Perdomo, anunció el mes pasado la cancelación de todo el programa festivo y pidió responsabilidad a la población para acabar con la pandemia. Ante esta situación, la Federación Insular de Murgas Majoreras difundió ciertas medidas como la suspensión de los ensayos o cantos, proponiendo en su lugar una iniciativa digital



Ismael Soler y Silvestre Chacón, en su local.

para que las formaciones suban a las redes sociales antiguas canciones de su repertorio y revivir así las emociones, letras y anécdotas de ediciones anteriores, aunque sea a través de las pantallas. Eso les permitirá volver a tararear los himnos para evitar que se olvide el espíritu murguero. Para Ayose Sarabia, director

de la murga Los Gambusinos la cancelación es “muy triste” porque la murga “se lleva en el corazón, pero no se puede”, insiste. “Lo tenemos que entender y solo nos queda tener paciencia y cuidarnos para poder volver al escenario el próximo año, donde somos felices cantando, arropados por el público”, reflexiona.

Sarabia: “Solo nos queda tener paciencia y cuidarnos para volver en 2022”

Pequeñas actividades lúdicas y de animación con temática carnalera se organizarán este mes en diferentes centros culturales de los pueblos y barrios de Puerto del Rosario, siempre bajo el cumplimiento estricto de la normativa anti-COVID, para cada actividad y localización. Los pequeños pueden apuntarse y aprender a hacerse su antifaz, mascarita, maquillaje y adornos, durante la semana festiva en los colegios. En concreto, se celebrarán los días 15, 17, 18 y 19 de febrero, en horario de mañana de 9.00 a 13.00 horas, en los centros culturales de Tetir, Tesjuate, Puerto Lajas, El Materral, La Asomada o La Charca, entre otros. Las actividades se incluyen dentro del programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE) *Animando Puerto*, que el Ayuntamiento de la capital puso en marcha el pasado año. Las actividades se llevarán a cabo en turnos de dos horas, con tres niños por monitor y “dependiendo del nivel de alerta decretado en ese momento”, explica David Perdomo. Estas son las pocas actividades que se desarrollarán en la semana del carnaval 2021.

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.**





La fisioterapeuta, durante la entrevista. Fotos: Carlos de Saá.



CELIA LUIS LEÓN

VOCAL DEL COLEGIO DE FISIOTERAPEUTAS DE CANARIAS EN FUERTEVENTURA

“El confinamiento ha afectado de una manera brutal a los pacientes de fisioterapia”

ELOY VERA

-¿Qué líneas de trabajo está llevando a cabo el Colegio de Fisioterapeutas en Fuerteventura?

-Las líneas de trabajo se han centrado en los últimos tiempos en la COVID. Se está formando a la gente y presentando cursos para que puedan atender el tema respiratorio, ya que casi todas las secuelas del coronavirus son respiratorias y neurológicas. También trabajamos en la visibilidad y reconocimiento social del fisioterapeuta, el ejercicio terapéutico como competencia del fisioterapeuta, el incremento de plantilla en la Seguridad Social y la lucha contra el intrusismo.

-¿Qué papel juega la fisioterapia en las personas que han sufrido COVID?

-Nos hemos dado cuenta de que los fisioterapeutas somos esenciales. Necesitamos que los pacientes que han tenido la COVID-19 sean atendidos para su recuperación por fisioterapeutas. En ellos hay posibles secuelas respiratorias y neurológicas y con un tratamiento de fisioterapia cambian muchísimo. En el hospital, que me conste, ha habido dos pacientes que han sufrido secuelas derivadas de la COVID y creo que en Atención

Celia Luis lleva desde 2006 en la profesión de fisioterapia. Desde hace más de un año es vocal del Colegio de Fisioterapeutas de Canarias en Fuerteventura. Además, es miembro de la comisión de trabajo de Uroginecología y Obstetricia del Colegio de Fisioterapeutas. Luis reconoce la necesidad de ampliar la plantilla de profesionales en la Isla y más en estos momentos de pandemia, donde ha quedado patente la importancia de estos profesionales para paliar las secuelas de quienes han padecido la enfermedad. También subraya en la entrevista la debilidad de la fisioterapia a domicilio en la Isla y de la atención temprana, una de las principales reivindicaciones del colectivo de padres con hijos demandantes de este servicio.

Primaria también han tratado a otro señor. Han visto el cambio y la evolución en su cuerpo. Han apreciado cómo estaban y como se encuentran después de un tratamiento. Es una enfermedad tan nueva que no sabemos realmente cómo se comporta. Hay personas a las que les afecta de una manera y a otras, de otra. En la mayoría, el patrón respiratorio es el más afectado, pero hemos tenido pacientes que han estado ingresados con secuelas neurológicas porque les ha afectado a la marcha, no pueden andar bien y el patrón de la postura cambia completamente.

-¿Cómo ha afectado el confinamiento a las personas que estaban con fisioterapia antes de la llegada de la COVID-19?

-Creo que ha afectado de una manera brutal. Se cancelaron los quirófanos. Había gente espe-

rando, por ejemplo, por una prótesis de rodilla durante un montón de tiempo. La pandemia hizo que se cerraran los quirófanos, salvo situaciones muy urgentes. Al final, estas personas se quedaron paradas y las secuelas se están viendo ahora. En estos momentos, se ha retomado con cierta normalidad, pero en los tratamientos notamos que la gente perdió mucho durante ese tiempo. En una patología de hombro, como puede ser el manguito de rotadores, ahora llegan pacientes que no mueven el brazo. Han estado esperando mucho tiempo y son patologías que si el paciente no tiene movilidad y tratamiento tienden con el dolor a retraer y recoger el brazo y se encuentran ahora con que no lo levantan.

-¿Se ha comenzado a vacunar a los profesionales de la fisioterapia en la Isla?

-Sí, se han empezado a vacunar. Se hizo una lista de aquellos profesionales que se querían vacunar y ya se ha comenzado con la primera dosis, tanto en Primaria como en Especializada. La vacunación está más a nivel de lo público. En el sector privado va un poquito más lento.

-En los últimos años, la Consejería canaria de Sanidad ha aumentado la plantilla de fisioterapeutas en la Isla, pero ¿son suficientes?

-No, y ahora lo estamos viendo entre los parones que ha habido con todas las secuelas que presentan los pacientes más las que está produciendo la COVID. Todavía hay lista de espera. No sabría decir de cuánto tiempo, pero sí es cierto que la hay y que hace falta fisioterapia. Somos un colectivo que, aunque ha mejorado, es muy pequeño

para la necesidad que tiene la población. Ahora mismo hay 12 en la Especializada y ocho en Primaria entre Morro Jable y Gran Tarajal, de los que tres están en Morro Jable y cinco en Gran Tarajal. Lo ideal sería que hubiera muchos más para atender todas las necesidades y evitar que haya que engrosar la lista de espera.

-¿Cómo está funcionando la Unidad de Suelo Pélvico en la Isla?

-Los médicos rehabilitadores están bastante actualizados en la rehabilitación de suelo pélvico y los ginecólogos y urólogos están derivando al servicio por secuelas que se producen en los partos, como los desgarramientos perineales. A nivel de urología, también se derivan mujeres con incontinencia urinaria. Eso es lo que más se está tratando: las secuelas de posparto y las incontinencias urinarias. El volumen para la incidencia de población no es muy alto. Quizá están llegando los casos más graves. A nivel privado, veo casi tantos pacientes o más de lo que se ve en la pública. No sé si es que a los pacientes les cuesta que los deriven al ginecólogo o al urólogo, salvo que sean casos excepcionales o de urgencia. El número es muy bajo para la



cantidad de casos que hay. Con el tema de la mutilación genital, estamos trabajando para que estas mujeres entren en el protocolo de derivación y se las trate en la Seguridad Social. Igual que a las personas trans cuando se las somete a una operación de reasignación de sexo para que sean tratadas en rehabilitación, en la Unidad de Suelo Pélvico.

-Ahora que nombra la mutilación genital femenina, ¿cuál es la realidad en Fuerteventura? ¿Está el colectivo de niñas africanas de la Isla en riesgo?

-Sabemos que hay niñas que son llevadas a sus países de origen, se les hace la mutilación y vuelven. Es verdad que a aquellas personas que se han criado y viven aquí se les está educando e intentando que entiendan que en España conlleva pena de cárcel hacer esta práctica. Colaboro con la asociación Dimbe en ofrecer tratamiento fisioterápico a estas mujeres supervivientes de la mutilación genital. Tengo pacientes que han nacido en Canarias y han sido llevadas a su país de origen y han sido mutiladas allí.

-¿El colectivo de terapeutas ocupacionales son los grandes olvidados en la Isla?

-Nosotros como fisioterapeutas los valoramos muchísimo porque trabajamos codo con codo. Desde el punto de vista de la sanidad, si nosotros vamos un pasito por detrás, ellos están un pasito por detrás de nosotros. Necesitaríamos más terapeutas ocupacionales, igual que es necesario más fisioterapeutas. Somos un colectivo muy pequeño. En el hospital, trabajando ahora mismo, hay dos terapeu-

tas ocupacionales y uno en Primaria. En total, tres en el sector. Por supuesto, son insuficientes.

-En octubre, el Colegio Oficial de Fisioterapeutas de Canarias denunció que el Archipiélago se encontraba a la cola en la atención temprana. ¿Dentro de esa cola, en qué posición se encuentra Fuerteventura?

-Antes, teníamos un fisioterapeuta contratado por Adisfama que estaba trabajando en atención temprana. A nivel de atención temprana, como está contemplado, no tenemos fisioterapia en la Isla. Está trabajando una psicopedagoga y una maestra de educación especial, pero no hay fisio. Antes sí lo había. Se perdió y no se ha recuperado. Eso no significa que estos niños no tengan tratamiento. Se les está dando en el hospital.

-Muchos padres están pagando la fisioterapia para sus hijos...

-Sí porque es insuficiente. Hay casos en que un niño, por ejemplo, necesita una terapia todos los días y en el hospital se le dan tres sesiones. Incluso, la atención temprana en Fuerteventura está dirigida de cero a tres años y no de cero a seis, que es como tiene que ser. Hay dos profesionales, una psicopedagoga y una maestra de educación especial, y no dan abasto para toda la Isla. Hacen lo que pueden.

-Hay comunidades que cuentan con fisios y terapeutas en los colegios...

-Esa es otra lucha del Colegio de Fisioterapeutas de Canarias, que está trabajando para que haya fisioterapia dentro de los colegios. Queremos la inclusión. Hay niños que, realmente, necesitan ese tratamiento, esa

estimulación y la necesitan en los colegios.

-¿Qué servicios de fisioterapia faltan en la Isla?

-La atención temprana, y creo que Sanidad también, debería apostar más por la fisioterapia a domicilio. Hay pacientes que no tienen movilidad. Durante el confinamiento y cuando entramos en la fase 2, las ambulancias cancelaron el servicio a los pacientes. El que puede ir bien, pero el que no puede durante la pandemia no recibe tratamiento de fisioterapia. Esa deriva hace que se pague o no se recibe tratamiento. La fisioterapia a domicilio funciona a nivel privado, pero estaría bien que se contemplara en lo público.

-Hace unos dos años, el Colegio de Fisioterapeutas de Canarias empezó a reclamar una unidad de cardiorrespiratorio en Fuerteventura. ¿Prosperó la petición?

-No, eso no prosperó. Estamos todos trabajando en lo respiratorio por las secuelas de la COVID, pero no hay una unidad de cardiorrespiratorio como tal. Ahora, con el tema del coronavirus, es más importante aún. Por eso, el Colegio está apostando por mucha formación en esta materia.

-¿Qué tratamiento de fisioterapia se le está dando a los pacientes oncológicos?

-A los pacientes que tienen cáncer y otra patología se les está tratando, pero patologías concretas, como el cáncer de mama, se están derivando a la Asociación contra el Cáncer. Una unidad oncológica es muy necesaria.

-¿Cuáles son las principales reivindicaciones del colectivo en la Isla?

“Con la pandemia nos hemos dado cuenta de que los fisios somos esenciales”

“Sanidad debería apostar un poco más por la fisioterapia a domicilio”

“Una unidad de fisioterapia oncológica es muy necesaria en la Isla”

-Más plazas. Solo hay tres de fisioterapeuta. Todavía no se han adjudicado las demás plazas y, evidentemente, hacen falta más puestos en la sanidad pública.

-¿El Colegio ha denunciado casos de intrusismo en Fuerteventura?

-En las últimas temporadas no, pero el nuestro es un sector en el que siempre hay intrusismo. Es una línea muy delicada. Ha habido casos en otras islas muy obvios y, entonces, sí se pueden denunciar. Lo que se hace es una llamada de atención para ver si se revierte la situación. Hay muchos centros, por ejemplo de estética, que anuncian masajes descontracturantes. Lo que se hace es no denunciar directamente, sino darles un toque, explicándoles que ese epígrafe no puede utilizarlo, por ejemplo. La tónica no es tanto denunciar, sino ir por las buenas, aunque a veces hay que denunciar al SAT en situaciones más graves, donde es evidente que la persona no es fisioterapeuta (masajista, quiropráctico...) y desempeña labores propias de un fisio, por ejemplo, tratar un esguince de tobillo. Para mejorar la fisioterapia se está haciendo la derivación directa, que es un proyecto piloto que se está llevando a cabo en Morro Jable y en Gran Tarajal. Es bastante novedoso, aunque hay sitios de España donde está implantado. Fuerteventura es pionera en Canarias. Se trata de asumir patologías muy concretas en las que el protocolo será más directo. El médico de cabecera directamente manda al equipo de rehabilitación y no se tiene que pasar, por ejemplo, por un traumatólogo.

PIONEROS LOCALES DEL POPULISMO QUE SE ADELANTARON A TRUMP

La explosión económica de finales del siglo XX, entre otros factores, dio pie a exitosos dirigentes populistas en Fuerteventura y Lanzarote

MARIO FERRER

En 2016, la Fundéu (Fundación del Español Urgente) nombra el término populismo como palabra del año. Señalaban los coordinadores de la Fundéu, una institución de referencia en el mundo del periodismo y la lingüística, que el término no era nuevo, pero estaba viviendo un proceso de ampliación y cambio de significado. En ese camino de *resignificación*, la palabra populismo fue tomando un cariz cada vez más despectivo, que hace alusión a “políticos de todas las ideologías, pero que tienen en común la apelación emotiva al ciudadano y la oferta de soluciones simples a problemas complejos”, frente a la concepción antigua y más positiva de “tendencia política que pretende devolver el poder a las masas populares frente a las élites”.

El concepto populismo tiene una especial ambigüedad, que genera mucha controversia entre los especialistas, al mismo tiempo que no ha dejado de crecer su uso en los últimos años, hasta convertirse en una etiqueta usada muy a menudo en la confrontación partidista. Sin ir muy lejos, muchos acusaron recientemente al presidente del Cabildo de Fuerteventura, Blas Acosta, de usar posturas populistas para explicar las acusaciones en su contra de la Fiscalía, que solicita más de cuatro años de prisión por presuntas irregularidades en la gestión de una empresa pública, Gesturpa, del Ayuntamiento de Pájara.

El populismo puede ser tanto de derecha como de izquierda, identificándose no tanto con una ideología, como con una forma de llevar el poder, cuyos críticos han relacionado con la demagogia, el personalismo o el despotismo.

Admitiendo lo resbaladizo y problemático del término, también es cierto que ya se usaba antes de la llegada de Trump y las *fake news*. No hace falta mirar muy atrás en el tiempo: los éxitos de Jesús Gil en España o de Silvio Berlusconi en Italia se asociaron al término populismo y, en los inicios de este siglo XXI, se usó para catalogar a algunos dirigentes de la nue-



Domingo González Arroyo, en los Juzgados de Puerto del Rosario. Foto: Carlos de Saá/Archivo.

va izquierda de América Latina, como Hugo Chávez.

En Lanzarote y Fuerteventura, la llegada de la democracia y la explosión económica de finales del siglo XX propició las condiciones para un amplio abanico de políticos locales a los que se podría aplicar el mismo término, especialmente en las zonas turísticas. Dos de las figuras de mayor éxito fueron Dimas Martín Martín y Domingo González Arroyo. A pesar de las evidentes diferencias entre ellos, ambos dirigentes no solo coincidieron en el mismo contexto histórico, sino también en varios rasgos decisivos durante sus amplias trayectorias: largo dominio electoral de sus zonas de influencia; similar apuesta por una suerte de insularismo; multitud de polémicas y problemas con la justicia; familiares directos que luego se vincularon a la política; y, sobre todo, un marcado estilo personalista en la forma de gestionar el poder y la política.

Mucho antes de que la Fundéu escogiera el término populismo, la política local de Lanzarote vivía, en torno a 2004 y 2005, un capítulo llamativo con

una intensa campaña mediática y social que tenía el lema: *Dimas, preso político*. Aquella operación, con aires de cruzada para sus seguidores y sin apenas oposición pública, reivindicaba un segundo indulto para Dimas Martín, figura hegemónica de la política lanzaroteña durante 30 años, que ocupó casi tantos cargos de primera relevancia -alcalde, senador, diputado regional o presidente del Cabildo- como sentencias condenatorias había recibido ya en aquella época.

Mezclando populismo y nacionalismo, la carrera de Dimas fue tan excesiva en las formas, como triunfal en lo electoral. Tan plagada de escándalos, que incluso algunos capítulos pueden resultar difíciles de creer, como cuando logró la alcaldía de Tegüise en 1983 impulsando uno de los primeros casos de transfuguismo de la democracia española; o cuando trató de ocupar la presidencia del Cabildo en 1993 tras ser condenado a seis años de inhabilitación; o cuando entró en la cárcel en 2004 sin renunciar al título de presidente del Cabildo (Mario Pérez ocupó el puesto con la denominación

de *presidente accidental* durante meses); o cuando fue detenido en la mismísima cárcel en 2009, durante la Operación Unión, con numerosos documentos clave de la gestión del Cabildo y varios ayuntamientos...

En la otra isla más oriental de Canarias, Fuerteventura, la figura más parecida a Dimas fue Domingo González Arroyo, aunque sus condenas han sido mucho menores y su dominio estuvo más centrado en un solo municipio, La Oliva. No obstante, también tuvo una conside-

rable influencia insular, siendo consejero del Cabildo, diputado e, incluso, senador con varios partidos: UCD, PP y, finalmente, uno de corte más personal, el PPMajo.

La carrera de González Arroyo estuvo marcada por una combinación de apelación abstracta a la defensa del “pueblo” que decía representar, junto a numerosos escándalos políticos, problemas legales y dudas sobre su fortuna económica. En una de sus últimas maniobras en política, González Arroyo se atrincheró en la alcaldía en 2015, estando ya inhabilitado judicialmente. Luego resultó absuelto, pero la Fiscalía le llegó a pedir cuatro años de cárcel por aquel episodio, en el que se llegaron a cambiar las cerraduras del Ayuntamiento para impedir el pleno en el que estaba previsto que se le sustituyera como alcalde.

Además de compartir cierta amistad y de que ambos nacieron en el seno de familias numerosas en la década de los 40 del siglo pasado en Lanzarote, los dos dirigentes coincidieron en practicar pactos políticos inverosímiles, en acusar de traición

Según ‘El Marqués’, solo una “hembra sin desfondar” le quitaría la alcaldía

a antiguos aliados o en justificar repetidas veces sus desgracias judiciales en supuestas operaciones organizadas en su contra.

Igualmente, Dimas Martín y Domingo González Arroyo eran conocidos por sus excesos verbales y sus tendencias mesiánicas. El primero no se cortó en arremeter públicamente contra el gran símbolo de la Isla, César Manrique, y el segundo se hizo famoso, a escala nacional, cuando respondió a una rival diciendo: "No ha nacido macho que me tumbe de la alcaldía. Esa hazaña sólo la puede hacer una hembra virgen y sin desfondar". Hoy es su hija quien ocupa el puesto de alcaldesa.

De ambos se pueden contar numerosas anécdotas difíciles de creer, pero los números son tozudos en dos temas claros: apoyo popular y número de condenas. Domingo González, denominado el *Marqués de La Oliva* o el *Marqués de las Dunas* por sus adversarios, repitió victorias durante más de tres décadas.

Dimas llegó a arrasar en las elecciones de 1991 de tal manera que su partido rozó el 50 por ciento de total de concejales de la Isla, logrando, además,

el 49 por ciento de la votos en el Cabildo (Dolores Corujo, del PSOE, gobierna hoy tras conseguir el 28 por ciento). Y a pesar de las múltiples condenas que ya atesoraba, todavía en 2007 centenares de personas se acercaban a la prisión de Tahíche para arrojar a Dimas antes de su entrada, como había sido ritual en los años previos, convirtiendo aquellos eventos en actos mediáticos y electorales de gran impacto (en las elecciones locales de 2003 el PIL, su partido casi unipersonal, fue el más votado de la Isla y en 2007 el segundo).

Contexto histórico

La gran pregunta que queda para el análisis de estos antecedentes del estilo que hoy abandonan Trump, Bolsonaro o Maduro está en saber qué propició un apoyo popular tan alto y duradero. Triunfos electorales que se repitieron a pesar de que Dimas y González Arroyo acumularon en poco tiempo grandes polémicas y juicios llenos de comprometidas revelaciones. Las posibles respuestas a esta pregunta parecen complejas y ninguna logra dar una contestación completa que explique el fenómeno.

Por un lado, las condenas tardaron años en llegar y fue solo tras varias penas cuando su éxito electoral comenzó a debilitarse. Además, debe tenerse muy en cuenta el contexto histórico en el que surgieron, coincidiendo con un momento de enorme transformación en dos islas con una merecida leyenda de islas malditas. Tras siglos de miseria y emigración, la Transición y la explosión del turismo cambiaron por completo ese panorama, dando lugar a un desarrollismo urbanístico jamás soñado previamente. Una época de dinero fácil, grandes obras públicas y amplia corrupción, especialmente en los municipios turísticos, como han acreditado numerosas sentencias de los últimos años.

Otras razones de fondo pueden estar en la falta de costumbre democrática, frente a la solidez de los hábitos caciquistas en dos islas criadas en el régimen Señorial. Igualmente, se pueden señalar los seculares problemas de analfabetismo de ambas islas, las contrariedades identitarias derivadas del boom demográfico y turístico o la percepción de estos dirigentes como personalidades carismáticas por parte

de sectores amplios de la población, sin olvidar la efectividad del lenguaje demagógico, victimitista y exacerbado de los líderes populistas.

Explicaciones puede haber muchas, porque el populismo es una etiqueta resbaladiza que depende del estilo personal de cada líder y del contexto histórico y cultural en el que se desarrolla. Quizás una de las mejores definiciones de populismo la dio el propio Dimas Martín, quien al ser preguntado por el tema declaró: "Todavía no sé definir perfectamente la palabra populista, porque si ser populista es atender a la población en sus reivindicaciones, yo soy populista".

En esa misma entrevista publicada en 2006, Martín afirmaba que nunca se le había "podido acusar de corrupción". En estos momentos, su currículum judicial atestigua penas por multitud de delitos en ocho sentencias distintas, que le han supuesto, al menos, condenas que suman más de 25 años de prisión y, a punto de cumplir 73 años, está a la espera del juicio del caso Jable, en el que la Fiscalía le pide otros 13 años de cárcel.

La carrera de Arroyo combina la "defensa del pueblo" con los escándalos

La Justicia puso fin a la trayectoria política de González Arroyo y Dimas Martín

Diario apuesta por la pequeña empresa

¡APROVECHE ESTA PROMOCIÓN!

publicidad@diariodefuerterventura.com - Tlf. 828 081 655 / 606 845 886

MENÚS PARA TODA LA SEMANA: VEGANO - PALEO - MASA MUSCULAR

Timanfaya Food
SOLUCIONES GASTRONÓMICAS
www.timanfayafood.es

TIMANFAYA FOOD TE OFRECE COMIDA SANA, COMIDA REAL PARA AYUDAR A TU SISTEMA INMUNOLÓGICO

ENTREGAS: LUNES y JUEVES, de 10:00 a 16:00 h.
www.timanfayafood.es - Tels.: 651 740 047

ACADEMIA DE INGLÉS
PROFESORAS NATIVAS

LET'S TALK

Desde los 3 a los 18 años
MEDIDAS HIGIÉNICO - SANITARIAS
660 346 814
C/ La Milagrosa, 22 - CORRALEJO

Ingshani Servicio de Costura
Centro de Artesanía y Arte

¿ESTÁS BUSCANDO UNA IDEA ORIGINAL Y ÚNICA?
C/ MIRLO, L-3 (TRASERA HIPERDINO DE LA MOLINA) - CORRALEJO
606 26 14 40 - 928 53 68 36

Diario de Fuerteventura

El Diario impreso líder de la Isla

606 845 886
828 081 655

[f](https://www.facebook.com/diariodefuerterventura) [i](https://www.instagram.com/diariodefuerterventura)

publicidad@diariodefuerterventura.com

Nuestro trabajo nos avala

www.metalicaselnorte.buscalix.es

• Carpintería de aluminio
• Cristalería
• Cerrajería
• Obra integral

CONSTRUCCIONES METÁLICAS EL NORTE

C/ Bocinegro, 13 - Corralejo
Tel.: 928 535 674
metalicaselnorte@yahoo.es

Abierto, de lunes a viernes, de 8:00 a 16:00 h.

Un rincón acogedor con ambiente familiar a 15 minutos de Corralejo

La Caldereta
COMIDAS TÍPICAS

CARNE DE CABRA - CABRITO
COSTILLAS CON PAPAS Y PIÑA
GARBANZADA - QUESO MAJORERO
POSTRES CASEROS
LOS DOMINGOS, PUCHERO CANARIO

Abierto, de martes a domingo, de 8:30 a 18:00 h. - Lunes, cerrado
C/ Valdivia, 2 - La Caldereta - Tel.: 650 723 730 - Terraza - Parking privado

M. RIVEIRO

Como si fuera un Arca de Noé, hace más de 20 años que Oasis Wildlife decidió dedicar una amplia parte de su espacio a las plantas autóctonas. “Todas las plantas endémicas de Fuerteventura a excepción de una, el jorao, están en peligro de extinción”, señalan Stephan Scholz y César-Javier Palacios, autores del libro *Desierto florido. Guía del Jardín Botánico de Fuerteventura*, que acaba de lanzarse a la venta. La pandemia de coronavirus retrasó el estreno de un volumen que repasa las especies que se pueden encontrar en la Reserva de plantas autóctonas de Oasis, una iniciativa que persigue “contribuir a la conservación” de la flora que crece de forma natural en la Isla, especialmente de aquellas especies que están más en riesgo.

Las primeras especies que se plantaron a mediados de los 90 en la Reserva de plantas autóctonas fueron fundamentalmente cardones canarios y tabaibas dulces. A partir de 2010 se intensificó la tarea: en la actualidad hay unas 80 especies que crecen en un espacio exclusivo de más de 70.000 metros cuadrados. “Muchas de ellas son únicas y algunas solo pudieron obtenerse con la ayuda de escaladores profesionales, que consiguieron llegar hasta los últimos ejemplares conocidos”, se explica en el libro, que no es solo una guía de visita a la Reserva sino una herramienta para conocer las especies que se pueden encontrar en los distintos hábitats de la Isla. Oasis tiene autorización del Gobierno para cultivar especies clasificadas “en peligro de extinción” y un convenio con el Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo.

La desértica Fuerteventura esconde sorpresas y un significativo patrimonio natural. En Canarias crecen en estado silvestre unas 2.100 especies, de las que más de 550 solo se encuentran en las Islas, “muchas más que en cualquier país de Europa central”. “Esto es debido, en buena medida, a la gran cantidad de ambientes diferentes que tenemos, desde la orilla del mar hasta las cumbres”, explican los autores. De esas 2.100 especies silvestres de plantas canarias, unas 750 viven en Fuerteventura, una cifra “muy considerable”.

“Esta riqueza no se percibe a primera vista, en un somero contacto con el territorio, sino que se revela poco a poco, tras visitas a lugares apartados y largas caminatas por llanuras arenosas o difíciles senderos de montaña”, subrayan Scholz y

Un recorrido por la Isla a través de su flora

El libro ‘Desierto florido. Guía del Jardín Botánico de Fuerteventura’ detalla las principales especies de una Isla que atesora unas 750 plantas autóctonas



La guía, de Scholz, director del Botánico de Oasis, y Palacios, periodista ambiental y geógrafo, se puede adquirir en la librería Tagoror.

Palacios, que no obstante recalcan que “en cualquier lugar, incluso en los más transitados, podemos encontrar plantas interesantes si abrimos bien los ojos”. Para entender la flora mayorera se gestó esta guía, que también se utilizará como recurso en la educación ambiental, una de las patas de la actividad de Oasis.

Comunidades vegetales
Fuerteventura, “al ser una isla vieja, llana y erosionada”, apenas conserva “algunas áreas de poca extensión” que se corres-

ponden con el bosque termófilo y la laurisilva, “mientras que los pisos de pinar y matorral de alta montaña faltan por completo”. En cambio, cerca del mar se pueden encontrar comunidades de plantas “amantes de la sal”, como la lechuga de mar, el tomillo marino, el matomoro brusquillo y la lechetezna de playa. En las dunas del norte de la Isla vive también, “muy escasa”, la azucena de mar, “amenazada por el desarrollo urbanístico”.

En las llanuras y montañas de altitud media de Fuerteventura

se encuentra vegetación arbustiva, con plantas que “pueden almacenar agua para resistir los largos y secos veranos”, explican los autores en la guía. Estas comunidades de cardones, tabaibas, verodes y otras especies solo se localizan “en forma de manchas aisladas”. Grandes extensiones fueron eliminadas para crear zonas de cultivo, así como por la acción de cabras y conejos.

“En algunas laderas de montaña, sobre todo del macizo de Betancuria, podemos ver acebuches y almácigos achaparrados y dispersos”, indican Scholz y Palacios, que resaltan que “son los últimos restos de frondosos bosques”, destruidos “casi completamente en dos mil años de asentamiento humano en la Isla”. En algunos lugares, aseguran, “puede observarse una muy escasa pero esperanzadora regeneración natural”.

Las comunidades de palmeral son otras de las características de la Isla. Los autores recuerdan que en 1402, cuando los conquistadores fundearon en Ajuy y remontaron con una tropa de soldados el barranco de Vega de Río Palmas, “quedaron impresionados por la gran cantidad de majestuosas palmeras canarias que lo poblaban”. Hoy su tamaño es más reducido, aunque existen palmerales en otras zonas del centro y norte de la Isla.

La cordillera de Jandía

En la cresta de la cordillera de Jandía se dan “unas condiciones especiales que no encontramos en ninguna otra parte de la Isla”, destacan los autores de la guía. La elevada humedad ambiental por la bruma que forman los alisios permite que crezca vegetación de laurisilva, el tipo de bosque húmedo y sombrío que se encuentra en las islas occidentales, sobre todo en La Gomera y La Palma. “Sus escasísimos restos están relegados a unos pocos lugares inaccesibles de la escarpada vertiente norte de la cumbre, allí donde no llegan los herbívoros”, detallan. Para Scholz y Palacios, “la cumbre de Jandía constituye el punto de biodiversidad más importante de Fuerteventura”, en donde se han contabilizado más de 300 especies de plantas, entre ellas árboles de laurisilva como el mocán y el aderno, que acompañan a 10 de las 15 especies endémicas de plantas de Fuerteventura. “A estas plantas se asocia un gran número de animales endémicos, sobre todo invertebrados”, apuntan. “Hay seis especies de caracoles terrestres que en todo el mundo solo viven en este reducido territorio”.

La cumbre de Jandía es el punto de biodiversidad más importante, con 300 especies



Viviendas anexas a la Casa de Los Coroneles. Foto: Carlos de Saá.

Radiografía al patrimonio mayorero

El expolio y el olvido llevan décadas castigando los bienes de interés histórico y etnográfico de la Isla

ELOY VERA

Una radiografía al patrimonio histórico de Fuerteventura saca a la luz el inventariado que se ha hecho del patrimonio etnográfico, la restauración de inmuebles religiosos y civiles y la puesta en funcionamiento de algunos como espacios museísticos. Sin embargo, en la misma radiografía también aparecen al trasluz edificios históricos condenados al olvido, sometidos a un continuo expolio o al interés de la piqueta. Parte del patrimonio insular se encuentra ingresado en la UCI y con pocas esperanzas de sobrevivir.

La Casa del Inglés en La Oliva es un ejemplo del abandono al que está sujeto el patrimonio civil de la Isla. Se trata de una casa del siglo XVIII declarada Bien de Interés Cultural. El Cabildo ha mostrado interés por adquirirla, pero aún no se ha llevado a cabo la compra.

Dos huellas del antiguo Puerto de Cabras: la pensión Zamora, en la calle Eustaquio Gopar, y el antiguo cuartel de la Guardia Civil fueron derruidas mientras esperaban por el catálogo arquitectónico. La Casa del Inglés y estas edificaciones de la capital son claras muestras de la situación en la que se encuentra gran parte del patrimonio mayorero.

“Creo que el 80 por ciento de lo que había en los años setenta ya no existe. Solo hay que ver el

casco de Puerto del Rosario. El daño que se ha hecho es irreversible. Quedan casas sueltas, pero ya no hay una calle o un pequeño barrio”, asegura Juan Francisco Rodríguez Olivares, conocido como J.F. Olivares por las miles de personas que siguen sus fotografías del patrimonio mayorero a través de las redes sociales.

Olivares cogió un día la cámara de fotos y empezó a fotografiar las viviendas de otra época que la historia ha ido dejando desperdigadas por la Isla. A modo de denuncia y con la intención de concienciar sobre la necesidad de no dejarlas caer, las fue subiendo a su perfil de Facebook.

“Saco fotos a las casas que se están cayendo porque tengo la sensación de que, en poco tiempo, ya no van a existir. Por lo menos, quiero conservar una imagen de lo que fue”, explica. El fotógrafo asegura que el patrimonio histórico de Fuerteventura está “muy mal y además queda poquísimo. Hemos visto cómo se ha ido perdiendo poco a poco”.

Pero, ¿por qué se encuentra parte del patrimonio insular en la UCI y con pocas garantías de sobrevivir? Olivares enumera varios aspectos. Entre ellos, el expolio al que están sometidas las viviendas antiguas. Explica cómo “se llevan los sillares de las puertas y la cantería de las esquinas. La gente expolia la cantería para luego reutilizarla en

casas de campo, o ahuecan las piedras para convertirlas en bebederos o piezas decorativas en los jardines”. Desde hace años, también se ha puesto de moda llevarse las piedras de los molinos o, incluso, “los mosaicos de las casas antiguas”, cuenta.

Insultos al pasado

Olivares también lamenta el trato degradante que los consistorios dan a las viviendas antiguas. Asegura que los ayuntamientos “siempre actúan de la misma manera, las casas antiguas son el lugar donde poner delante los puntos limpios. Ahí colocan los carros de basura, los contenedores de botellines, los de cartón, plástico... Puede que la razón sea que nadie quiere un contenedor en la puerta de su casa y los depositan en esos sitios. Como ahí nadie se va a quejar...”.

En Antigua, continúa denunciando este tema: “Todos los puntos limpios están en las casas viejas”. Inmediatamente después, se pregunta si “se puede insultar más al patrimonio”.

La mayor de las quejas del fotógrafo va hacia los postes eléctricos. “No se puede poner en la fachada de una casa antigua un poste con un millón de cables. Eso es horroroso”, denuncia, mientras aboga por soterrar todo el trenzado de cables, por lo menos los que están dentro de los cascos urbanos.

Lorenzo Castañeyra es conservador de bienes culturales y formó parte durante más de 20 años de la Unidad de Patrimonio Histórico del Cabildo de Fuerteventura. Reconoce que en los últimos 30 años se ha avanzado “mucho” en la restauración y conservación del patrimonio insular. Aun así, “no está ni medianamente bien”.

Castañeyra se ha convertido en una voz crítica en la Isla respecto al tema de las intervenciones que se han hecho en los últimos años en viviendas señoriales como la Casa de los Coroneles o la Casa Alta, restaurada por el Cabildo para convertirla en centro de interpretación del proyecto de Eduardo Chillida en la montaña de Tindaya.

El conservador asegura que le preocupa la conservación del patrimonio, “pero también las intervenciones que se hacen en él. A veces, la intervención que se ha hecho es negativa o nefasta para el propio inmueble”. Pone como ejemplo la Casa Alta de Tindaya, “un ejemplo de lo que no se debe hacer”.

A su juicio, ha sido una intervención “nada respetuosa con el edificio y con los principios con los que se debe restaurar un inmueble”. Cree que “con su intervención, perdió todo el interés. Han hecho un pastiche. Cuando entras en ella, no reconoces cómo era la vivienda”.

Lorenzo Castañeyra también lamenta la destrucción de las viviendas del antiguo Puerto de Cabras, el peligro de derrumbe que planea sobre las viviendas de la cornisa marítima o la desaparición paulatina de piezas del patrimonio etnográfico e industrial de la Isla. Como ejemplo, cita los puentes de piedra que se construían en los barrancos. El último que desapareció fue el de Los Llanos de la Concepción.

También alerta sobre el futuro que puede esperar a las construcciones que se hallan en el entorno de la Casa de los Coroneles. “Es urgente su conservación y su estudio porque, probablemente, son anteriores a la propia vivienda de los Coroneles y nos darían una buena visión de cómo era la sociedad de la época”.

Castañeyra también se ha convertido en un gran defensor de la ruina. Promulga difundir la necesidad de conservar la “ruina como estética y memoria de la historia”. Su objetivo es concienciar sobre la necesidad de conservarlas y no someterlas a restauraciones traumáticas porque “de ser así, perderían todo el interés”. Para este conservador, “la ruina en sí es muchísimo más evocadora porque es más real y da más pie a la imaginación. El paso del tiempo hay que detenerlo, no retroceder. No repetir lo que se hizo”.

Casa del Inglés

Construida en el siglo XVIII, la Casa del Inglés está considerada como una de las joyas de la arquitectura señorial de Fuerteventura y una buena representación de la arquitectura de la burguesía rural. Fue edificada en La Oliva por el palmero Julián Leal Sicilia, un comerciante que adquirió gran fortuna por el negocio del tabaco. Leal llegó a Fuerteventura en 1755.

La casa, cuya construcción costó 5.000 pesos, tuvo varios moradores. Entre ellos, Juan Par-

kinson, un naturalista inglés dedicado al estudio de la flora y la fauna. El británico fue vicecónsul de Gran Bretaña y llegó a ser cónsul durante un breve periodo de tiempo. Además, ejerció como cónsul de Holanda y de Suecia.

La vivienda es de planta cuadrangular y doble altura y es, junto a la Casa de los Coroneles, la única con almenas. En su interior, se conservan restos de policromía de las pinturas murales que en otro tiempo decoraron el edificio.

En estos momentos, la Casa del Inglés se encuentra en peligro de derrumbe. Se han caído los techos, algunas paredes y el balcón de madera de la fachada. La vivienda está considerada por algunos historiadores como el Bien de Interés Cultural (BIC) peor conservado en la Isla. Hace algún tiempo, se optó por tapiar sus puertas. El Cabildo de Fuerteventura ha mostrado interés por adquirir el inmueble, aunque la compra aún no se ha hecho efectiva.



Casa de La Costilla

En el camino que une el pueblo de Lajares con la localidad de El Cutillo sobresale una vivienda de estilo tradicional que ha pasado a la historia con el nombre de la casa de La Costilla. Poco se sabe de esta antigua edificación, más allá de que fue propiedad de la familia Cabrera-Manrique de Lara y que en ella habitaban los medianeros y administradores de sus fincas.

La vivienda representa una muestra de la arquitectura tradicional en la que sobresalen los

muros de carga de mampostería con esquinas de cantería y cubiertas de madera a dos y cuatro aguas. La edificación presenta una tipología en forma de U con un amplio patio en el centro cerrado por un muro de piedra a media altura.

La edificación se encuentra en estado de ruina. Algunas de sus paredes se han derruido y los techos de madera se han venido al suelo. La carpintería de las puertas y ventanas desapareció hace unos años sin que na-

die le pusiera remedio. La escalera de madera color verde, que comunicaba el patio con el altillo, acabó en el suelo y puede que sus maderas alimentaran alguna fogata.

La edificación también ha sido objeto en los últimos años de actos vandálicos que han dado pie a episodios de expolio y, sobre todo, a pintadas de grafitis sobre los antiguos encalados de las paredes. Desde hace tiempo, colectivos y personas anónimas piden al Cabildo su rehabilitación.



Taro de Teguerrey

El listado de elementos de la arquitectura industrial de Fuerteventura está compuesto por molinos de viento, molinas, tahonas, norias, molinos del país, salinas, tenerías, cillas para cereales, pajares, almacenes para el empaquetado de tomates, hornos de cal y taros. Se trata, estas últimas, de unas construcciones, normalmente, de planta circular y desarrollo troncocónico. En el pasado, estas dependencias se empleaban como almacén para curar el queso y la guarda de los

aperos de labranza. Ubicado en el cortijo de Teguerrey, aún se mantiene en pie un taro único en la isla de Fuerteventura por sus características arquitectónicas y sus grandes dimensiones. La construcción, edificada en piedra, presenta una puerta orientada hacia el oeste y un ventanal hacia el sur. En su interior, se conservan unos huecos en los muros, que permiten suponer que existió una entreplanta dentro del edificio. En los muros exteriores, aún se conservan los

contrafuertes que servían para dar mayor rigidez al conjunto.

El taro de Teguerrey sirvió de espacio para curar el queso, guardar aperos de labranza y como depósito para cereales. También parece ser que se utilizó de almacén para poner la cal que se elaboraba en los hornos de cal de los alrededores. En la actualidad, se mantienen en pie las paredes, los contrafuertes y los elementos primarios de la cubierta: la viga y las viguetas de madera.



Poblado de La Florida

El pago de La Florida, perteneciente al municipio de Tuineje, debió de crearse en el siglo XVIII. El lugar poseía amplias y fértiles zonas de cultivo, disponibilidad de agua y una abundante cabaña ganadera. El viajero y científico francés René Verneau hace referencia al pago de La Florida en su viaje a Fuerteventura, cuando iba de camino hacia Puerto de Cabras, pasando por Antigua: "Antes de llegar a Tuineje señalaba dos auténticos oasis, San Andrés y La Florida".

El historiador José de Viera y Clavijo también cita La Florida en sus *Noticias sobre la Historia general de las Islas Canarias*, publicadas a finales del siglo XVIII. Además, parece ser que fue punto de referencia en las batallas que los habitantes de Tuineje mantuvieron en 1740 contra los corsarios ingleses, las conocidas como batallas de Tamaste y del Llano Florido.

En la actualidad, el poblado se encuentra deshabitado, pero se mantienen en pie un conjunto

de viviendas que reflejan diversas tipologías de la arquitectura tradicional. Aún se conservan los restos de un edificio destinado a albergar una tahona, una construcción que servía de pajar, un estanque de forma rectangular y un alpende de gran tamaño, construido en piedra seca.

El poblado de La Florida ha sido plató de rodaje de algunas de las grandes superproducciones que han visitado la Isla en los últimos años.



DEL PATRIMONIO MAJORERO



Depósito de aguas de La Charca

Paliar la sed fue uno de los principales quebraderos de cabeza de los habitantes de Puerto de Cabras. En agosto de 1924, el Ministerio de Fomento intentó buscar una solución con la aprobación del estudio de las obras de abastecimiento de aguas de la capital. Sin embargo, el proyecto quedó a la espera hasta que en época republicana, con Indalecio Prieto como ministro, comenzó la construcción del depósito de La Charca por impulso de la Junta de Obras de Puerto.

En 1940 empezó a funcionar el depósito, proyectado en 1932. Se planteó para el almacenamiento y suministro de los buques que atracaban en el puerto, aunque también sirvió para abastecer a la población. Desde el depósito de La Charca se redistribuía el agua hasta los *filtros* situados detrás de la iglesia y en la avenida Juan de Bethencourt, llegando hasta la explanada, donde se levantó un pilar o fuente.

El depósito es una pieza de ingeniería hidráulica cubierta de

piedra de basalto de 2.000 metros cuadrados de planta, dividido en dos vasos por medio de un muro central con 28 pilares cada uno y muros de metro y medio de ancho.

Arquitectos, historiadores y la propia asociación de vecinos de la zona han intentado que se restaure y se le dé un fin cultural. De momento, los proyectos han quedado en el olvido y las puertas tapiadas. Un cartel de prohibido pasar y una valla rodean el depósito.



Hornos de La Charca

Los restos de hornos de cal repartidos por la geografía insular son los testigos que quedan en pie del pasado glorioso de Fuerteventura como exportadora de cal a otros puntos del Archipiélago. Algunos de ellos se han restaurado, como los del barrio de El Charco, aunque permanecen a la espera de un uso museístico. Otros, como los construidos en la zona de La Charca, han sido condenados al olvido.

Los hornos de cal de La Charca fueron construidos por el em-

presario tinerfeño Jacinto Lorenzo en los años cuarenta del siglo XX. Los Morales se encargaron de su explotación hasta 1971, cuando la aparición del cemento debió frenar la actividad. Hasta esa fecha, mantuvieron una producción industrial muy elevada.

El complejo está formado por varios hornos y un almacén que servía tanto para almacenar la materia prima, antes de la cocción y cuando estaba cocida, como para guardar herramientas y para que durmieran los traba-

jadores por las noches, ya que, cuando se encendían tenían una producción constante.

En la actualidad, el almacén está sin techo, con la puerta tapiada y amenaza de ruina. Los hornos tampoco gozan de buena salud. Parecida suerte corren otras construcciones similares, repartidas por la Isla. Son varias las voces que han pedido la restauración de los hornos de La Charca y un uso museístico para esta infraestructura ubicada en el centro de Puerto del Rosario.



Nidos de ametralladora

La arquitectura militar de Fuerteventura cuenta con nidos de ametralladoras y baterías de costa distribuidas por toda la costa este de la Isla. Estas estructuras fueron creadas en los años cuarenta del pasado siglo como instrumentos de defensa de Fuerteventura ante una posible participación de España en la Segunda Guerra Mundial.

Tras finalizar la Guerra Civil, España empezó a mostrar cierta simpatía hacia las potencias del Eje. Aunque no llegó a partici-

par en la contienda bélica, Franco no ocultó su cercanía hacia las corrientes fascistas que recorrían Europa. Pronto, empezó a circular el rumor de una posible invasión de las Islas Canarias desde África por parte de los aliados.

Ante el peligro de invasión, se trasladaron a Fuerteventura un grupo de soldados que fueron situados por toda la geografía insular y se construyeron estas pequeñas fortificaciones en la costa este. Los nidos de ame-

tralladora están construidos con hormigón y material de la zona, especialmente piedras y arena. Suelen contar con dos bancos en su interior y, dependiendo de donde se encuentre su ubicación, son subterráneos o aéreos.

El Cabildo de Fuerteventura realizó hace unos años un inventario de estas estructuras. Aun así, algunas de ellas se encuentran en mal estado de conservación, debido a la acción del mar y la falta de trabajos de restauración.



Canal de La Esperanza

En el año 1898, la Sociedad Económica La Esperanza puso en marcha la construcción de una gran obra hidráulica que, bautizada con el nombre de La Esperanza, tenía como objetivo la explotación y aprovechamiento de las aguas del barranco de Río Cabras, en la zona de Tesjuate.

La Sociedad de Aguas, constituida por familias de la Isla, como los Fernández Castañeyra, tenía como gran objetivo acercar el agua a la zona de Puerto de Cabras, a través de un canal

de 14 kilómetros que conducía el líquido desde un acuífero situado en los riscos del barranco de Río Cabras hasta la trasera de la iglesia del Puerto de Rosario. La construcción finalizó en el año 1903.

El doctor en Historia Carmelo Torres no duda en afirmar que “se trata de la mayor obra de ingeniería de finales del siglo XIX realizada en la isla de Fuerteventura”. La obra cuenta con tramos aéreos y subterráneos, puentes, acueductos y una inclinación

perfecta para que el líquido circule y no quede estancado. Además, contaba con un gran tanque, que aún se conserva en la zona alta de Puerto del Rosario y que servía de depósito de aguas para toda la capital.

La construcción de la primera iniciativa que abasteció de agua a la capital aún se puede apreciar en algunos de sus tramos. Su conservación resulta fundamental para recordar el pasado de una isla con continuos episodios de sed.



Roberto Perdomo conserva el proyector de 35 milímetros en el que cabían hasta 3.000 metros de rollo de película. Foto: Carlos de Saá.

MÁS CINE POR FAVOR...

La historia de la familia Perdomo en el mundo del celuloide mayorero

MARÍA JOSÉ LAHORA

La historia del empresario lanzaroteño Juan Perdomo está íntimamente relacionada con el mundo del celuloide en Fuerteventura y Lanzarote. En 1958, Juan Perdomo Rodríguez abre su primer cine en Tinajo con la ayuda de su madre, Carmen Rodríguez. Natural de ese municipio, el empresario proyectó las primeras películas cuando contaba 24 años. Títulos como *Lo que el viento se llevó*, cuando la censura se preocupaba más de lo que se mostraba en pantalla que del mensaje que pudiera enviar, *Casablanca* o *Gilda* pudieron verse en el que fuera uno de los primeros cines de Lanzarote. El documental *El repartidor de sueños* narra la trayectoria profesional de este empresario, artífice también de la llegada a las Islas de artistas de la talla de Antonio Machín o Julio Iglesias, entre otros.

El documental, realizado por el hijo menor del empresario, recoge que, tras regresar de su estancia en Venezuela, en los años

sesenta, Juan Perdomo opta por convertirse en el principal empresario de cines de las Islas. Así, se hará cargo también del Cine Díaz Pérez, Hollywood y cine Triana, en la capital lanzaroteña, junto al cine La Villa en Tegui y el cine de San Bartolomé, ambos en Lanzarote.

En esa misma época, se adentra en la industria cinematográfica de Fuerteventura con la concesión del cine Marga en Puerto Rosario y el cine Gran Tarajal. Tres décadas después inaugura, en 1993, los multicines La Ola en la capital mayorera y, en los años siguientes, los cines Auditorio en Gran Tarajal y, finalmente, Tamaragua, en Corralejo. En otra parte del Archipiélago, dejará también su impronta, como en La Gomera, con el Infanta Cristina. En Gran Canaria fundó el Capri de Telde y el cine de Agüimes.

En 1987, ante representantes de las míticas productoras Warner Bros y Columbia, inauguró los multicines Odeón en Las Buganvillas (Arrecife) con la proyección de la sensual pelí-

cula *Nueve semanas y media*. Como empresario, fue también el responsable de que Lanzarote pudiera oír en vivo y en directo a artistas de la talla de Antonio Machín, Manolo Escobar, el Dúo Dinámico o Julio Iglesias.

Aficionado a los coches antiguos y las lanchas motoras, Juan Perdomo fue un referente de la industria cinematográfica de las Islas, que se expandió hasta el continente vecino. En 1991 abre un cine en Malabo (Guinea Ecuatorial), un proyecto empresarial en el que contó siempre con el apoyo de su esposa, Antonia María Martín. Perdomo también impulsará el complejo cinematográfico Odeón, de 2010, en Puerto del Rosario, al frente del que se encuentra su hijo Roberto Perdomo, que se mantiene al pie del proyector, a pesar de la llegada de las plataformas digitales y de esta última pandemia mundial.

En primera persona

Roberto Perdomo, cinéfilo y romántico del cine, recuerda que con nueve años de edad, ya le

gustaba meterse en la cabina de proyección del cine de Tinajo que fundó su abuela Carmen en 1958, reconvertido ahora en teatro: "Aprendí yo solo a proyectar películas. Me subía en una silla para poner el rollo en la proyección, supervisado por el operador jefe". Lanzarote contaba entonces ya con varios cines en la capital de la Isla: Atlántida, Díaz Pérez y el Cine del Cura. Pocos años después, se sumarían Costa Azul, Hollywood, Triana y Toledo, gran parte de los cuales pasarían también a manos de la familia Perdomo a su regreso de Venezuela, al inicio de la década de los setenta.

De su primera época en el cine Tinajo, recuerda las películas del oeste y artes marciales. La saga del legendario personaje Fu Manchú, interpretado por Christopher Lee, pudo verse también en el cine Hollywood de Arrecife. Al respecto, Roberto Perdomo señala que el director Álex de la Iglesia deseaba homenajear este género con un *remake*.

Roberto conserva de esa época un proyector de 35 milímetros y un par de grandes rollos, donde se enrollan las películas hasta alcanzar una longitud de 2.000 y 3.000 metros de película. "Lo bonito del cine son los proyectores

Roberto: "Me escondí para ver 'El Exorcista' y no pude dormir en toda la noche"

Antiguamente, se precisaba toda una plantilla: desde la taquillera hasta el acomodador

res de antes, los digitales no me gustan nada. Son muy caros y no dejan de ser un ordenador que se rompe a cada momento”, enfatiza. Por los primeros proyectores digitales que adquirió su familia llegaron a pagar 75.000 euros, por cada uno, ahora su precio está en torno a los 40.000 euros.

El primer avance que recuerda en los proyectores de cine fue el paso de la lámpara de arco de carbono a la de xenón, que vendría a evitar los fundidos en negro sin previo aviso, con el consiguiente griterío del público desde la sala.

Hoy día, un único empleado puede encargarse de todos los departamentos de un cine. Antiguamente, se precisaba toda una plantilla: taquillera, portero, acomodador, operador jefe y auxiliar en cabina, así como personal de limpieza. El operador jefe debía contar con una certificación para ejercer su profesión. Roberto Perdomo recuerda al operador Antonio, del cine Triana en Arrecife, al que apodaban *el Pelúo*, que era el único con carné oficial. También contaba con esta titulación el responsable de cabina de los cines Atlántida en la capital lanzaroteña, Arroyo. A esta lista se sumaban los cantineros, que trabajaban en el bar a través de una concesión. “Antiguamente, se despachaba incluso alcohol. Aunque estaba prohibido fumar en las salas, el tabaco se relegaba al vestíbulo”, comenta el empresario. A Roberto le sorprendió, en uno de sus viajes de juventud a Reino Unido, comprobar que allí sí se permitía fumar en las salas.

La duración de las películas no solía exceder la hora y media. Las cintas de mayor extensión se proyectaban en dos partes. Roberto recuerda que su abuela proyectó *Los Diez Mandamientos*, con una duración superior a las tres horas, en dos sesiones, sábado y domingo, y cobró entrada los dos días. El tiempo que su abuela estuvo a cargo del cine de Tinajo era también el momento álgido de las jóvenes promesas del cine español: Joselito, Marisol y Rocío Dúrcal, que se sumaban al acervo cinematográfico popular de los mitos de la canción, como Manolo Escobar, Lola Flores y una jovencita Carmen Sevilla.

Más tarde, en la década de los setenta llegaría la época del destape, con una exuberante Ornella Mutti o las películas eróticas de la saga *Emmanuelle*, que, a pesar de la baja calidad de las cintas, eran reclamadas con deseo por el público. En la otra vertiente se situaban las películas de terror. Épica fue la llegada a las Islas de *El Exorcista* de 1973. “Me escondí en la cabina para verla,



Inauguración de los multicines Tamaragua en La Capellanía. Fotos: Cedidas.



Roberto Perdomo y su hermano Adrián, en el último encuentro con Julio Iglesias.

porque era para mayores de 18 años, y luego no dormí en toda la noche”, recuerda Roberto. Su padre ya había advertido a la familia de la dureza de la película, de la que, se decía, tenía que proyectarse en Estados Unidos con ambulancias a las puertas de los cines, porque provocaba desmayos entre el público. Otra película memorable de su niñez es *La Residencia* de Chicho Ibáñez Serrador, de 1969.

De la época de empresario musical de su padre, recuerda que fue el artífice de traer al Archipiélago a estrellas de la talla de Julio Iglesias, aprovechando que presentaba la película *La vida sigue igual*. “Fue a Las Palmas de Gran Canaria y habló con el dueño del cine Cuyás, Marrero”, explica. Desde entonces, la familia y el cantante han sido íntimos. Roberto enseña una fotografía del último en-

El primer cine se asentó en los salones del antiguo Casino El Porvenir

El padre de Roberto trajo a las Islas a estrellas como Julio Iglesias

cuentro de los Perdomo con el artista en Tenerife, hace escasos años, y un recorte de prensa de *Canarias7* en el que Julio habla de su “amigo del alma, Juan Perdomo”, en una entrevista que concedió a raíz de un concierto que iba a ofrecer en Las Palmas de Gran Canaria en 2012, suspendido finalmente.

Juan Perdomo hizo posible también que los jóvenes conocieran en persona al grupo Fórmula V o a un joven cantautor Joan Manuel Serrat, en el inicio de su carrera. Roberto tuvo la oportunidad de cenar en familia en los Jameos del Agua con el cantante catalán, que se quedó impresionado con el lugar. También trajo a las Islas a Manolo Escobar o Concha Velasco, con motivo de los estrenos en las Islas de sus últimos trabajos cinematográficos.

La primera película que se proyectó después de que el padre de Roberto se introdujera en el mundo del cine en Fuerteventura fue *Cría cuervos* de Carlos Saura. Perdomo recuerda una época del cine “lleno”, tanto en el patio de butacas, como en el anfiteatro, también conocido como gallinero.

La incursión de la familia Perdomo en Malabo fue toda una hazaña. El padre tuvo que regresar nada más llegar afectado de paludismo: “Se vacunó el mismo día del viaje”. Roberto tuvo que acudir en representación de la familia a inaugurar el cine, en el que se proyectaban películas de video. “Mi padre fue a Guinea a montar el cine con un socio valenciano”, recuerda. Un cine al descubierto, con hasta 1.000 butacas, al que cada noche acudían unos invitados de excepción: los murciélagos.

El futuro del cine en Fuerteventura se mantiene ahora con Cines Odeón, de Puerto del Rosario, de la mano de Roberto Perdomo, con la única competencia de los cines Yelmo, cerrados por la COVID. El gerente ha optado por mantener sus salas abiertas, aunque reconoce que hay sesiones a las que acuden como máximo diez personas. Incluso se ha encontrado con pases exclusivos para un único espectador.



Recorte de prensa del estreno de Cines Odeón.

ORÍGENES DEL CINE

El historiador Paco Cerdeña recuerda que el primer cine se asentó en los salones del antiguo Casino El Porvenir, a principios del siglo XX. Más tarde, en los años 40, con la llegada de los militares a la Isla, surge el que se conocería como la Casa del Cura, el primer cine en Fuerteventura con sala y cabina de proyección, en los mismos salones que el párroco aprovechaba para celebrar la catequesis, asentados en la calle León y Castillo, esquina con Secundino Alonso. Será en los años 1958-1959 cuando surja la arquitectura del gran cine en Fuerteventura con la primera edificación concebida para uso cinema-

tográfico, promovida por los hermanos Martínez Soto: el Cine Marga, anagrama de los apellidos del padre, Casto Martínez Gallego, ingeniero de Obras Públicas. Cine Marga contaba con una sala de baile anexa que llamaron Roscam, en honor a la madre, Rosario Soto Campo. En los años sesenta, se crea también el Cine Gran Tarajal por parte de la familia Sosa. Ambos cines pasaron a manos de Juan Perdomo, antes de que impulsara la industria del celuloide con la fundación de los multicines La Ola o Tamaragua, en La Capellanía, y, finalmente, los Cines Odeón, que aún conserva.



Ile, en su casa-taller de Lajares. Foto: Carlos de Saá.

MARÍA JOSÉ LAHORA

Ileana Ostropolsky se levantó un día de hace diez años con ganas de pintar. Se hizo con todo el material necesario y empezó a jugar con los pinceles y el lienzo, aplicando sus conocimientos en diseño gráfico.

Otro día, cambió el lienzo por la madera, pero no una madera cualquiera. Quería aprovechar los desechos de embarcaciones que la marea empuja al litoral norteño de Fuerteventura, esos jallos que llenaban el patio de su casa en Lajares, tras cada acción de limpieza que realizaba su pareja en la costa.

Comprendió que, gracias a su faceta artística, podía aportar un granito de arena a la lucha por la concienciación medioambiental. Stefan Friedel, su pareja, dice estar obsesionado con la causa. Como surfista, ha podido comprobar la erosión en el litoral mayorero. El activista realiza al menos dos acciones a la semana en la costa, dependiendo de las mareas, en las que suele invitar a amigos u otras personas que comparten su filosofía.

Ile y Stefan conforman un tándem en la lucha contra el impacto medioambiental. Stefan ha hecho, incluso, sus pinitos como artista, con figuras de plástico, que también forman parte de la

ILE OSTROPOLSKY y los jallos que trajo la marea

Arte y concienciación se aúnan en el trabajo que confecciona la pintora en los restos de madera que las corrientes traen hasta la Isla

decoración de su hogar, aunque dice que lo hace para jugar.

Ileana habla de la satisfacción personal que le permite contribuir a la concienciación desde su vertiente, así como “el placer que supone trabajar las maderas que tienen tantas historias”.

Sobre la temática, comenta que empezó su carrera como pintora enfocada al retrato femenino, como medio también de contribuir a la visibilidad de la mujer. La llegada a la Isla y comprobar ese cúmulo de residuos en los mares le llevó a experimentar con motivos marinos: “Fue pintar la primera ola y darme cuenta de que eso es lo que quería hacer a partir de entonces. Más tarde, sería una ballena, una tortuga, un faro...”.

Ahora juega también con el plástico para realizar composiciones en madera, como la que puede verse en la pared que da la bienvenida en su casa a los visitantes. Al lado, un peldaño de la

escalera que perteneció a un barco sirve de lienzo para otra de sus obras, como la de la primera ola que le inspiraron los jallos.

Stefan suele realizar sus labores de limpieza siempre en la misma zona del *north shore* de la Isla. El activista habla de la dificultad para separar la arena del plástico y asegura que se ha topado en sus incursiones con envases que llevan en el mar más de diez años, a tenor de los datos de las etiquetas.

“Hasta que no ves la basura que llega a las playas no te das cuenta de la cantidad de plásticos que consumimos”, señala Ileana, consciente de su deseo de contribuir a dejar un mar en el que puedan bañarse las generaciones futuras. Hasta un simple cepillo de dientes puede suponer un riesgo medioambiental. Queda patente en la cantidad de estos utensilios que Stefan encuentra en sus jornadas de limpieza. Tras la criba, el trabajo continúa con

la voluntad de reducir el consumo de plásticos y el aprovechamiento de esos desechos para confeccionar obras de arte que ayuden a concienciar al resto de la humanidad.

Las obras de Ileana pueden verse en galerías de Europa, según le comentan los propios clientes cuando regresan una y otra vez a su *atelier* a por nuevas piezas. Ahora, con la pandemia, ha tenido que cerrarlo al público, pero gustosamente atiende en su casa-taller a quien quiera colaborar en este proyecto. También participa en el Mercado de Lajares, donde su pareja cuenta,

además, con un espacio para la venta de camisetas que entre ambos han diseñado y serigrafiado. Mensajes de concienciación imprimen las telas de estas prendas como parte de este proyecto global en favor del respeto por el medio ambiente.

Tierra de artistas

Ileana destaca que Fuerteventura es “tierra de grandes artistas”, algo que, dice, le inspira también. “Incentivaba mucho estar rodeada de arte”, comenta. “Tengo más inspiración en la Isla con el arte que con el diseño gráfico”, añade. Valora como “muy difícil el momento que los artistas están atravesando. En primer lugar, por la dificultad de organizar eventos culturales y, en segundo, porque el arte quedará relegado por los productos de primera necesidad”. “La cultura está siendo muy golpeada. Cierre de cines, mercados, museos, teatros..., con gente que vive al día”, concluye.

“Es un placer trabajar las maderas que tienen tantas historias”



Convidados de piedra

Los pavos reales tienen algo delirante en su fisonomía y comportamiento. Una combinación extraña de lo grotesco y lo bello que tanto deslumbra como confunde la comedia con la tragedia. El pavo de la imagen, por ejemplo, aunque especie alóctona, parece contemplar el entorno volcánico con orgullo identitario: el cielo de un azul límpido, una pared de piedra seca, un horno doméstico y los veroles que se abren paso entre la aridez. Subido a su tarima levanta la pata izquierda y no hay que ser muy creativos para imaginarlo saludando o pidiendo silencio antes de pronun-

ciar un discurso ante las piedras. ¿A qué recuerda esta escena? ¿A un mitin? Puede que la tendencia humana a buscar significados nos esté jugando una mala pasada, pero hay que reconocer que lo más parecido a un pavo real es un político. Claro, toda generalización corre el riesgo de caer en la falacia, y hasta puede que en la injusticia, pero algunos de los últimos comportamientos de la política local resultan tan obscenos que no dejan margen para pensar otra cosa. Con el desempleo apuntando al alza, los comercios cayendo como fichas de dominó, los servicios sanitarios bajo la amenaza del colapso si se

llegaran a disparar los contagios, ¿a qué se dedica una parte de la clase política insular? Pues a hacer de políticos, en el sentido más peyorativo que ha ido adquiriendo la palabra en los últimos tiempos: negociar y promover mociones de censura, intentar estafar a la opinión pública con el enésimo proyecto megalómano, dar palos de ciego en la gestión o, simplemente, hablar sin decir absolutamente nada. En otras palabras, los políticos hacen de políticos como los pavos ejercen de pavos. ¿Y la ciudadanía? Convidados de piedra, entretenidos con el juego de sillas, los cambios de chaqueta o el nuevo timo especulati-

vo fruto de la connivencia entre instituciones públicas y empresas. Disfrutamos del espectáculo deslumbrados por el colorido

Quizá sea por la tendencia humana a buscar significados, pero lo más parecido a un pavo real es un político

pavo real, convencidos de observar una comedia, pero puede que esto sea una tragedia en la que el pavo somos nosotros, a punto de pasar por el horno y convertirnos, una vez más, en la cena de políticos y empresarios.

Diario de Fuerteventura.com



El mejor escaparate para tu empresa en toda Canarias



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

El Diario impreso líder de la Isla



Equipo titular, con la afición más joven del club.

EL CD HERBANIA, UN CLUB QUE CRECE DESDE LA BASE

El club recuperó hace tres temporadas a su equipo sénior y en la actualidad lidera la Regional Preferente

RUBÉN BETANCORT

El Club Deportivo Herbania recuperó hace tres temporadas a su equipo sénior de fútbol, con el propósito de dar continuidad al trabajo que se estaba realizando en las categorías inferiores y permitir que un amplio grupo de futbolistas pudieran continuar defendiendo la camiseta del conjunto de Puerto del Rosario en categoría superior. La temporada está siendo satisfactoria, liderando la clasificación de la Regional Preferente de Las Palmas.

Eliezer Aguiar, coordinador deportivo y vicepresidente segundo, explican que “una categoría como la Regional conlleva mucho trabajo y gente implicada en el proyecto”. Esta fue una de las razones por las que durante varios años el club sólo trabajó con la base. Fue en la temporada 2017/2018 cuando se recuperó al equipo sénior, después de que el equipo juvenil intentara ante el Guía y el Playas de Sotavento el ascenso a la División de Honor Juvenil.

“Una camada de jugadores que llegaban desde la categoría juvenil fue el impulso para recuperar el equipo regional”, comenta el coordinador, que apunta que se trataba de “un grupo de futbolistas implicados y con ganas de trabajar para tener un grupo serio”. En la actualidad,

se mantienen en el conjunto mayorero Saúl Perdomo, Ancor Rodríguez, Yerome Barreto, Maxi Trejo y Mariano Trejo, continuando a las órdenes de Nauzet Cruz e Eliezer Aguiar, entrenadores del primer equipo.

El regreso a la Regional Preferente está siendo “bastante positivo” a juicio de Eliezer, que explica que tuvieron un buen arranque de temporada: “Luego, estuvimos varias semanas con algunos baches y, antes de que se paralizara la competición, habíamos sumado cuatro jornadas seguidas ganando”. Unos resultados que habían situado al CD Herbania en lo más alto de la clasificación de la categoría, con 22 puntos y tres de ventaja sobre el CD El Cotillo, RC Victoria y Las Playitas.

El objetivo inicialmente planteado es ser “competitivos”. “Pulsar lo que somos capaces de hacer, lo que lleva a intentar estar lo más alto posible”, apunta el coordinador, asegurando que la categoría es “bastante competitiva, con buenos equipos y entrenadores y más reñida de lo que esperábamos”.

Un futuro incierto

La Federación Interinsular de Fútbol de Las Palmas determinó el pasado 11 de enero la paralización de las competiciones, debido a la situación sanitaria que



El club lidera la clasificación de la Regional Preferente.

se estaba viviendo en la provincia. “Nos ha perjudicado a todos por igual y ahora mismo estamos con la incertidumbre de saber cuándo se va a reanudar”, comenta Eliezer. Advierte de que esperan que “las competiciones interinsulares se reanuden”, aunque no saben “si se podrán acabar”.

El lunes, 1 de febrero, reabrieron las instalaciones deportivas del municipio de Puerto del Rosario, lo que permitió que la plantilla del CD Herbania pudiera volver a los entrenamientos. Durante las semanas en las que no se pudo entrenar de manera colectiva. “Se marcó un plan de trabajo individual a los jugadores, pero sin poder controlar si

lo han realizado o no”, indica el club.

Trabajo de cantera

El CD Herbania cuenta en la actualidad con seis equipos federados en las categorías inferiores, además tiene un convenio de colaboración con el CD Charco Atlético, club que esta temporada cuenta con siete equipos. Eliezer comenta que son dos clubes independientes: “Tenemos un convenio de colaboración para el intercambio de entrenadores, los jugadores fluyen de un club a otro y nos ayudamos con la metodología de trabajo”. “La salud de la base del CD Herbania es bastante buena”, asegura el coordinador

del club, que explica que dispone de “un equipo por categoría, tratando de dar a los jugadores una buena formación”. “Nuestro objetivo es que lleguen el mayor número de jugadores al primer equipo”, apunta Eliezer Aguiar. Recuerda que “más del 80 por ciento de los futbolistas que forman parte del primer equipo han pasado en alguna de las etapas por los equipos de la base del Herbania”.

Lo que sí han notado es el descenso en el número de niños que practican fútbol, debido a la situación sanitaria, lo que obligó, al inicio de la temporada, a retirar un equipo alevín y otro benjamín. “Los padres tienen miedo a la COVID y no sólo hemos notado el descenso en el número de usuarios en la modalidad de fútbol, sino que es algo generalizado en otras disciplinas”, apunta el coordinador.

El CD Herbania cumplió en 2020 los 75 años de su fundación, una sociedad deportiva y cultural del barrio de El Charco en el municipio de Puerto del Rosario, y en la que se promocionan modalidades deportivas como el atletismo, vela latina, ajedrez, judo, kárate, piragüismo, natación, sumándose disciplinas como la gimnasia rítmica o el baloncesto, en un año donde se han limitado las actividades extraescolares en los colegios.

ITZIAR FERNÁNDEZ

Muchos jóvenes sueñan con convertirse en bailarines profesionales y, desde este año, pueden hacerlo con el campeón nacional, de Fuerteventura, Chedey Salvador, que dirige su propio club deportivo, American Spin, en Puerto del Rosario. Las futuras generaciones no tendrán ya que abandonar la Isla para estudiar en Madrid o en otros países.

Hace unos años, formarse en esta disciplina artística era una quimera para un joven de Fuerteventura. Sin embargo, Chedey Salvador lo consiguió y ahora, avalado por una carrera profesional consolidada y un destacado palmarés, arranca un proyecto que va a situar a Fuerteventura dentro del panorama nacional del baile.

“Es el único club deportivo de baile de la Isla que está dentro de la Federación Española y el único de Canarias que trabaja todas disciplinas. En este momento, estamos organizando unas pruebas para seleccionar a los mejores bailarines de la Isla que acudirán con inscripción, seguros y gastos pagados al Campeonato Nacional de Danza Breaking, Hip Hop, que se celebra este año”, anuncia Chedey. La disciplina breakdance, danza social que forma parte de la cultura hip hop, se introduce como olímpica y dará su salto en París 2024. El debut olímpico del breakdance se ha cimentado en el éxito conseguido en los Juegos de la Juventud que se celebraron en Buenos Aires en 2018, según hizo público el COI. El Comité Olímpico apuesta por esta danza urbana para rejuvenecer a sus audiencias y captar al público de las urbes.

“Si la pandemia lo permite, Toledo acogerá el próximo mes de mayo el XIII Campeonato Nacional de Danza 2021, en las modalidades de danza española, flamenco y clásica, junto a jazz y hip hop, por lo que hemos empezado a ensayar duro para seleccionar a los mejores bailarines de Fuerteventura y participar”, resume Salvador.

El club se ha instalado en un local del barrio de El Charco y cuenta con numerosos socios, superando los 60 alumnos, que se reparten en grupos de diez, de diferentes edades. “En la actualidad ya tenemos más de 30 niños federados que trabajan diferentes disciplinas. Se esfuerzan, son muy constantes y lo dan todo. Por eso queremos anunciar a las familias que buscamos bailarines que puedan representar a Canarias en el Campeonato Nacional y que pueden llegar al internacional porque todo es posible con trabajo y esfuerzo”,

En busca de los mejores bailarines de breakdance

Chedey Salvador inicia un proyecto profesional para que los jóvenes majoreros puedan formarse y llegar al Campeonato de España



Actividad en el club deportivo American Spin de Puerto del Rosario.

afirma Chedey. Además, el club quiere apostar por la formación, “Vamos a ofertar diez becas para deportistas, cinco niños y cinco niñas, que presenten aptitudes y puedan beneficiarse de un curso pagado, de septiembre a junio. Esto supone una oportunidad para estudiar baile, así que las familias con niños y niñas interesados pueden acudir al club a informarse porque va a suponer una revolución en Fuerteventura, ante la gran afición que tenemos aquí por este deporte”, anuncia este profesional.

“Hay que destacar que actualmente no contamos con subvenciones públicas. De momento toda la financiación corre a cargo de nuestro club, con los ingresos de los socios, nuestros méritos y con la esperanza de que la danza no pare y tenga un espacio relevante en Fuerteventura, Canarias y España”, insiste Chedey.

“Mucha gente me pregunta por qué sigo en Fuerteventura cuando he tenido ofertas para trabajar en otros países, pero aquí di mis primeros pasos. Le debo mucho a la Isla. Aquí recibí mis primeras clases de baile y me prometí que haría todo lo que estuviera en mi mano para que los niños que quisieran formarse y crecer no tuvieran que salir fuera”, recuerda el bailarín, que confiesa que no fue fácil: “Dejé mi casa,



El club acumula diversos reconocimientos.

mi familia, mi estabilidad, no tenía el apoyo de nadie. Cuando se toma esta decisión, uno sale con las manos vacías, solo con su ilusión”, explica. “Fuera, viví experiencias duras, difíciles: dormir en la calle o no tener para comer estaban a la orden del día, pero no desistí, seguí estudiando, sacando títulos, compitiendo. Porque la carrera de un bailarín no tiene fin. Siempre estamos aprendiendo”, argumenta.

Internacionales

Con seis años, Chedey dio sus primeros pasos artísticos en las clases de bailes de salón social en Puerto del Rosario y siguió por varias academias de la Isla. A los doce años, encontró a su primera pareja de baile para competición y tuvo que seguir aprendiendo fuera, en Lanzaro-

te, desde donde se introdujo en las competiciones internacionales. “Desde los 17 años viví en Gran Canaria, Madrid y en Toledo, donde estudié duro y realicé los exámenes de ballet clásico. Ya no he parado. Hungría es uno de mis lugares favoritos para seguir formándome y, siempre que pueda, seguiré viajando para mejorar mis conocimientos”, sentencia. Con más de 25 años de carrera profesional en danza y baile y más de 40 competiciones ganadas a nivel nacional, europeo e internacional, Chedey busca enseñar todo lo que lleva “en el corazón”.

A pesar de su modestia, hay que resaltar que Chedey Salvador ganó el premio Mejor Futuro Bailarín de Clásico 2010, durante cuatro años fue bailarín principal en el Ballet Nacional

de Isabel Heredero de Toledo y resultado finalista de los premios Talento Latino 2020. Una carrera profesional que no para y que este año compagina con su trabajo como entrenador, para volver a la competición nacional.

La gran afición que existe en la Isla por las danzas urbanas queda demostrada en el conocido Campeonato Top Dance Canarias, que se celebra dentro del programa de actos de las fiestas patronales de Puerto del Rosario y que reúne a cientos de bailarines sobre el escenario en las modalidades individual, parejas y grupos. Acuden grupos de todas las islas y el recinto se llena en cada edición. El baile hizo historia en el pasado, atrae a cientos de jóvenes en el presente y vislumbra un gran futuro con proyectos como el de Chedey.

JOSÉ GREGORIO GORRÍN | GERENTE DE HOSPITAL PARQUE FUERTEVENTURA

“El equipo de Hospital Parque realiza una gran labor para ofrecer la mejor experiencia al paciente”

DDF

-¿Qué objetivos se fija el grupo Hospitales Parque en Fuerteventura tras su incorporación al equipo directivo?

-El objetivo principal del grupo Hospitales Parque en Fuerteventura es poder dar cobertura a la alta demanda de pacientes que tenemos. Para ello, estamos realizando una labor ardua en la búsqueda de profesionales y la ampliación de nuestra cartera de servicios. Para la captación de profesionales, intentamos siempre que sean de la Isla. Como bien saben, nos genera mayor estabilidad y mejor disponibilidad y cobertura del servicio. Tenemos que apostar por lo nuestro. Cuando no lo encontramos, recurrimos a la captación en otras islas o fuera de Canarias. Por ello, invitamos a todos los especialistas residentes en la Isla a que nos visiten y nos conozcan. Estaremos encantados de recibirlos. Por otro lado, dado el crecimiento de nuestra actividad, estamos ampliando nuestras instalaciones, tenemos un nuevo centro de consultas en la calle Veintitrés de Mayo. También estamos realizando reformas para duplicar el número de camas de hospitalización.

-Para el que no lo conozca, ¿cuáles son las bases sobre las que se asienta el grupo Parque?

-Compromiso y orientación al paciente. Los pacientes son nuestra razón de ser y ocupan el centro de nuestra organización; nuestras acciones van dirigidas a dar respuesta a sus necesidades. Queremos ofrecerles el mejor servicio, completo, seguro, y con todas las garantías en todos los ámbitos, tanto a nivel asistencial como humano. También nos define nuestro compromiso con los profesionales: el principal activo que tenemos son nuestros profesionales, a todos los niveles. Por un lado, tenemos a nuestro personal asistencial, médicos y enfermería, que dan lo mejor cada día y, por otro lado, a nuestro personal no asistencial (admisión, administración, mantenimiento, limpieza). Todo el equipo de Hospital Parque realiza una gran labor con el objetivo de dar la mejor experiencia a nuestro paciente. Otra de nuestras premisas es la cercanía. Concebimos que la mejor asistencia sanitaria, completa y de la máxima calidad,



José Gregorio Gorrín se ha incorporado al equipo directivo de Hospital Parque Fuerteventura.

puede y debe ir acompañada del mejor trato, humano y cercano. La empatía hacia nuestro paciente es fundamental. Y, finalmente, está la mejora continua. Estamos definitivamente comprometidos con la calidad. Pero el objetivo de todo el equipo de Hospitales Parque, profesionales, dirección, y trabajadores, no es únicamente hacer las cosas bien, queremos hacerlas cada día mejor.

-¿Qué acciones desarrolla Hospital Parque en la lucha contra la COVID-19?

-De manera interna, mantenemos nuestros protocolos marcados por la Dirección General de Salud Pública: distanciamiento social, limitación de aforo, mantenimiento en limpieza y desinfección, de acuerdo con las directrices establecidas. Se realizan cuestionarios a todos los pacientes que visitan nuestro hospital para detectar un posible riesgo y desviar al enfermo por otro circuito donde será valorado por nuestro facultativo, evitando así el contacto con otros

pacientes. Realizamos todas las pruebas para la detección de la COVID-19: test serológico, antígenos y PCR. Disponemos de tecnología propia para realizar los PCR, dando el resultado el mismo día. Es de gran ayuda, sobre todo, para aquellos pacientes que desean viajar porque pueden disponer del resultado a tiempo. Cabe destacar que ofrecemos nuestros servicios al ciudadano residente en la Isla y que requiere de la prueba, pero también al sector hotelero donde, en muchas ocasiones, se ven en la necesidad de obtener un resultado inmediato para tomar decisiones ante una posible sospecha.

-¿Cuál es la relación que mantiene el centro sanitario privado con la sanidad pública, a fin de contribuir a reducir las listas de espera acrecentadas tras la pandemia?

-Nuestra relación con la sanidad pública es muy buena. Estamos abiertos a colaborar en cualquier necesidad que tenga el Servicio Canario de la Salud.

Así lo he manifestado en la última reunión con la Dirección de Área. Aunque colaboramos con la sanidad pública, sobre todo en la realización de pruebas diagnósticas, esperamos que ese trabajo en conjunto sea aún mayor en el futuro. Estamos abiertos a colaborar no solo en las pruebas, sino también contribuir a la reducción de listas de espera a nivel quirúrgico. Toda esta colaboración redundará en el bien de la sociedad majorera, en una isla tan especial como esta. Es necesario que sumemos esfuerzos por el bien común.

-¿Cómo están evolucionando los planes de expansión del grupo en la Isla?

-Internamente, estamos realizando obras para incrementar el número de camas en el Hospital. En dos meses pasaremos de tener 10 camas a 20. Es decir, duplicaremos nuestra capacidad de hospitalización. Para ello, hemos inaugurado un nuevo y moderno centro de consultas, en la calle Veintitrés de Mayo, muy cerca del Hospital. Por otro lado, tenemos nuestro centro de Corralejo, para dar cobertura a la zona norte, que, poco a poco, va creciendo y que iremos ampliando.

-En el caso del nuevo centro médico de Corralejo ¿cuáles son los servicios que presta?

-Actualmente, estamos potenciando nuestros servicios. De momento, contamos con medicina general, traumatología y, en breve, tendremos servicio de pediatría. Esperamos poder seguir aumentando nuestra cartera de servicios. Para ello, repito el mismo mensaje de antes, nos gustaría contar con los profesionales de la Isla, invitarlos a que conozcan nuestras instalaciones y a colaborar con un gran grupo como es Hospitales Parque.

-¿Cuáles son las especialidades médicas más demandadas?

-Contamos con grandes profesionales en todas las especialidades, pero las más demandadas son: traumatología, ginecología, dermatología, otorrinolaringología, cardiología y oftalmología, entre muchas otras. También son muy requeridas las pruebas de diagnóstico por imagen, como la resonancia de alto campo, que no para de crecer, o el TAC. La verdad es que para algo tan importante como un buen diagnóstico contamos con un servicio puntero y único en la Isla.

“Para un buen diagnóstico contamos con un servicio puntero y único en la Isla”

“En dos meses, duplicaremos el número de camas disponibles en el Hospital”