



ENTREVISTA 24

Toscano, coordinador Covid: "La desescalada fue prematura"

OTRA HISTORIA DE CANARIAS 28

Cuando Isla de Lobos y La Graciosa iban a llenarse de hoteles

CULTURA 32

Silverio López desvela los secretos de la alfarería canaria



El Estado planifica parques eólicos en la costa de Fuerteventura

El Gobierno considera el litoral mayorero "prioritario" para los aerogeneradores

Los molinos podrían instalarse desde Puerto del Rosario hasta el sur de Gran Tarajal

[Pág. 2]

ECONOMÍA

Caleta de Fuste, donde más se sufre la crisis de la pandemia

Lastrada por un modelo turístico en la encrucijada y la falta de británicos

[Pág. 14]

ENTREVISTA

De León: "La incertidumbre turística seguirá siendo la tónica"

[Pág. 10]

REPORTAJE 4

Las Hijas de la Caridad, el último recurso para sobrevivir al hambre



Foto: Carlos de Saá.

RESURGEN LOS ANTIGUOS POBLADORES

Varias excavaciones aportan luz sobre los rituales funerarios de los mahos [Págs. 20-21]

ACTUALIDAD 7

Sale el nuevo muelle de Corralejo con 440 metros de dique

MOVILIDAD 8

La accesibilidad de las playas, eterna asignatura pendiente

ECONOMÍA 18

Héctor Cabrera, savia nueva para un queso mayorero de premio

CINE 34

La naturaleza de la Isla, escenario de los mejores cortos

ESPECIALISTAS EN MUEBLES EN CRUDO

MUEBLES TRADICIONALES CANARIOS

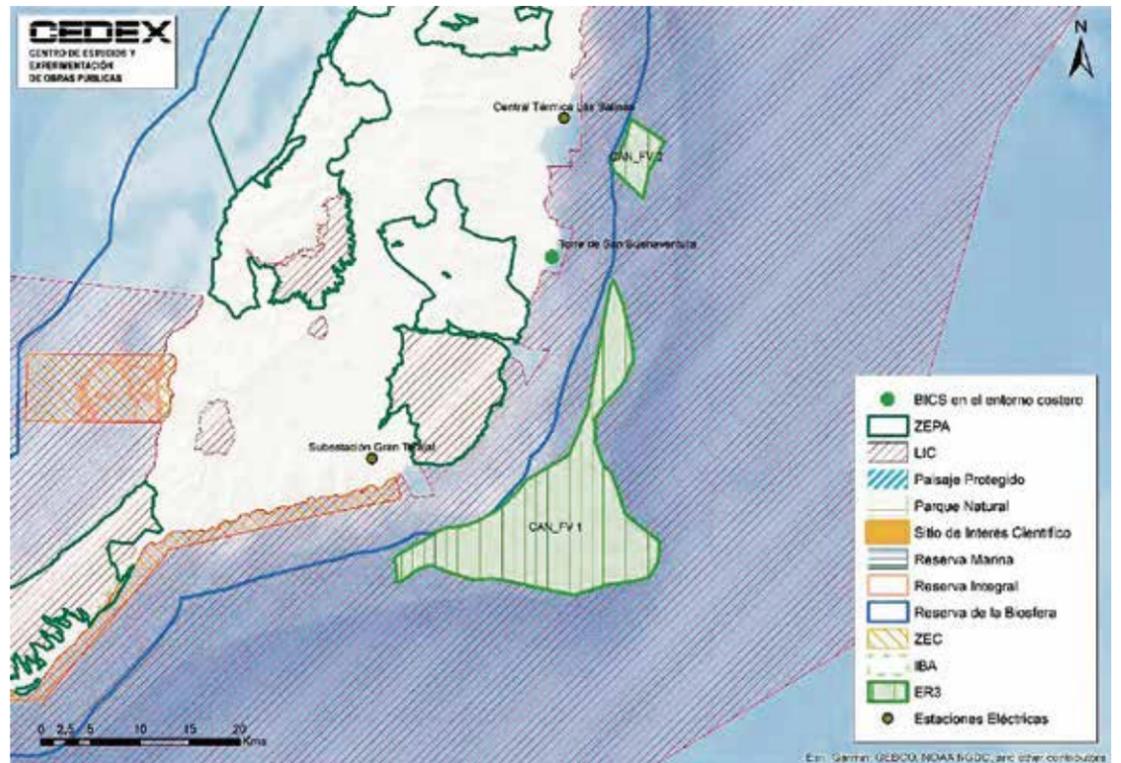


ELIJA SU ACABADO EN COLOR Y NOSOTROS SE LO HACEMOS

BRICO MUEBLES
DON-BRICO
FUERTEVENTURA

www.mueblesdonbrico.com

HORARIO DE LUNES A VIERNES: 09.00 - 13.30 / 17.00 - 20.00 h. - SÁBADOS: 9.00 - 13.00 h.
C/ El Henequén, 31 - Urb. Risco Prieto - Puerto del Rosario - Tels.: 928 858 322 - 690 649 744 Don Brico Fuerteventura



A la izquierda, aerogeneradores marinos de la compañía Ocean Wind, aliada de DISA, y a la derecha, las dos áreas definidas por el Gobierno central para parques eólicos en el litoral mayorero.

El Estado plantea parques eólicos en el mar, de Puerto del Rosario a Gran Tarajal

El Ministerio para la Transición Ecológica destaca que el recurso eólico es “especialmente interesante” en la costa de la Isla, que considera una zona “prioritaria” para los molinos

M. RIVEIRO

La implantación de la energía eólica marina está a las puertas de convertirse en una realidad en las Islas. En Fuerteventura, el Ministerio para la Transición Ecológica define dos zonas, una de ellas especialmente amplia, que permitirá la instalación de aerogeneradores en las costas, prácticamente de forma ininterrumpida desde Puerto del Rosario hasta el sur de Gran Tarajal, en el municipio de Tuineje.

Esa previsión se recoge en el Plan de Ordenación del Espacio Marítimo (POEM) de Canarias, que acaba de poner sobre la mesa el Gobierno central para regular la colocación de aerogeneradores marinos. En el Archipiélago, multinacionales del sector energético han pisado el acelerador ante el vacío legal y han presentado en los últimos meses una cascada de proyectos para su tramitación. En Lanzarote, la compañía EDP ya ha solicitado la declaración de impacto ambiental de un parque eólico frente a Arrecife con cuatro aerogeneradores y 50 megavatios de potencia. Esta multinacional

acaba de anunciar su alianza con la petrolera DISA para el desarrollo de proyectos de eólica marina en Canarias. En Gran Canaria se han registrado otros ocho parques eólicos en el mar que sumarían 1.118 megavatios de potencia.

De forma paralela al Plan de Ordenación del Espacio Marítimo de las Islas, que plantea de forma específica las dos áreas citadas para los aerogeneradores frente a las costas de Fuerteventura, el mismo Ministerio para la Transición Ecológica está tramitando una hoja de ruta para el desarrollo de la eólica marina en el conjunto del Estado. El primer documento ordena las áreas en las que colocar los parques eólicos y el segundo fija el marco regulatorio y define la estrategia a seguir. Una de las primeras medidas que contempla es el “desarrollo temprano del despliegue de la eólica marina en Islas Canarias”. El Gobierno central señala que quiere aprovechar a las Islas “como campo de pruebas” para experimentar con nuevas tecnologías y “políticas de transición energética que puedan luego exportarse al continente”.

En el Plan de Ordenación del Espacio Marítimo de las Islas se destaca que la distribución del recurso eólico marino es “especialmente interesante” en diversas zonas costeras del Archipiélago, entre las que destaca la costa este y sur de Fuerteventura. Para que en una zona de la costa sea viable instalar aerogeneradores se deben cumplir “una serie de requisitos técnicos”, señala el Ministerio, que cita una profundidad máxima que no supere los 1.000 metros, una velocidad del viento superior a 7,5 metros por segundo de media anual y la proximidad a una subestación eléctrica en tierra. En Fuerteventura se plantean dos zonas: una de ellas, denominada CAN-FV2, desde la central térmica de Las Salinas, en el barrio capitalino del Charco, hasta la altura del aeropuerto, y la otra, CAN-FV1, desde Caleta de Fuste hasta más al sur de Gran Tarajal, con una superficie unas 10 veces superior. Los parques eólicos marinos necesitan líneas de evacuación de la energía a tierra, de tal manera que lo lógico es que la ubicación esté relacionada con las redes y estaciones

eléctricas de Puerto del Rosario y Gran Tarajal. De hecho, el Ministerio admite que la “disponibilidad” de estas instalaciones en tierra resultan “un factor limitante a la hora de identificar qué espacios marítimos pueden desarrollarse como parques eólicos”. La intención del Gobierno central, fijado en el Plan, es de apenas seis años para que se desplieguen los aerogeneradores marinos.

Entre los factores que el Ministerio ha identificado como relevantes para situar la costa sur de Fuerteventura entre las cuatro zonas con más potencialidad y, en ese sentido, “prioritarias” para el desarrollo de los parques eólicos marinos -junto a la costa este de Lanzarote, la sureste de Gran Canaria y la misma franja de Tenerife- se encuentra que la

pendiente del lecho marino sea inferior al 20 por ciento. En la actualidad, en el Archipiélago no existe actividad comercial de generación de energías renovables en el mar, pero sí existe un “banco de ensayos” en Gran Canaria, con un aerogenerador en funcionamiento. El Gobierno central resalta el “interés existente”, tanto por parte de los promotores como del Gobierno de Canarias, “en el desarrollo de la eólica marina *offshore* en el corto plazo”.

Actividades en conflicto

En el Plan de Ordenación del Espacio Marítimo se analizan las posibles actividades que entrarían “en conflicto” con los futuros parques eólicos marinos en el litoral de Fuerteventura. Así, se reconoce que en las “áreas de interés para el desarrollo de la eólica marina” frente a la Isla se encuentran “próximas a la línea de costa”, lo que podría “impedir la libre navegación” de barcos de recreo, pesqueros o embarcaciones de buceo que tienen limitado alejarse más de un número determinado de millas.

La acuicultura es otra de las actividades que podrían chocar

El Gobierno central quiere aprovechar las Islas como “campo de pruebas”

con la instalación de los parques eólicos. Aunque en Fuerteventura no hay en la actualidad instalada ninguna jaula para la cría de especies, la planificación autonómica de la acuicultura sitúa también a la Isla con la mayor superficie del litoral destinada a esta actividad económica. Además, en una parte de las zonas de interés para los parques eólicos, aunque “muy reducida”, según el Ministerio, está prohibido el fondeo, lo que también entraría en contradicción con la instalación de aerogeneradores y el movimiento de embarcaciones de control y mantenimiento que llevaría aparejado.

Injerencia grancanaria

Hasta ahora, el Plan de Ordenación del Espacio Marítimo (POEM) de Canarias había sido analizado exclusivamente por la injerencia del Cabildo de Gran Canaria, que desató la polémica al pretender que el Ministerio eliminase un área para parques eólicos frente a Maspalomas, con la excusa del “impacto” visual a su zona turística, y la trasladase a las inmediaciones de Punta Jandía, en un área de aguas poco profundas, cono-

cidas como El Banquete. El Cabildo de Fuerteventura aprobó en pleno el rechazo institucional a esta petición y reclama que se delimite como “zona roja”, en la que están prohibidos los parques eólicos marinos, las conocidas como Baja de Amanay y Banquete, por el “elevado valor ambiental de los hábitats” y su “biodiversidad”. La declaración institucional plantea otras dos reivindicaciones: que no se instalen aerogeneradores a menos de tres millas de la costa, que es el borde de la Reserva de la Biosfera de Fuerteventura, un aspecto que en realidad ya se tenía en cuenta por el Ministerio, y que allí donde se implanten los molinos se “permita” la “compatibilidad de la pesca tradicional de la flota profesional” de la Isla.

Barcos pesqueros o de buceo entrarían en conflicto con los parques eólicos

LA ISLA CON MÁS LITORAL PARA LA ACUICULTURA

En los planes tanto de la comunidad autónoma como del Gobierno central se ve a Fuerteventura como la isla con más potencial para el desarrollo de la acuicultura. De hecho, es la isla con más superficie del litoral reservado para la cría de especies marinas, que habitualmente se hace en jaulas flotantes. De las 30 zonas de interés para la acuicultura en Canarias, “la Isla que tiene una mayor superficie” es Fuerteventura, con un 43,4 por ciento de la superficie total. En Fuerteventura se definen cinco zonas: en frente de Puerto Lajas y Puerto del Rosario (6,2 kilómetros metros cuadrados, para una producción máxima de 14.000 toneladas); de Punta Medina a Punta Entallada, en el litoral de Antigua y Tuineje (45,3 kilómetros cuadrados, para 97.000 toneladas de producción máxima); de la Laja de la Bajada a Punta de Guerepe, en la costa de Tuineje y Pájara (25,4 kilómetros cuadrados y 55.000 toneladas de producción); desde la Punta de Los Mosquitos a Punta Jandía, en Pájara (10,1 kilómetros cuadrados y 22.000 toneladas de producción como máximo); y desde Punta de Barlovento a Roque



Una de las zonas previstas para la acuicultura, en la Punta de Jandía.

del Moro (tres kilómetros cuadrados y 7.000 toneladas de producción). El Plan Regional de Ordenación de la Acuicultura de Canarias está en vigor y, en los últimos meses, el Gobierno autonómico ha tramitado la regulación específica de diversas zonas en Lanzarote y Gran Canaria para sacar a concurso su explotación. Según las cifras del Gobierno central, en Canarias se produjeron casi 7,8 millones de kilos de peces en 2019, con un valor de más de 41 millones de euros. No obstante, la acuicultura también ha despertado rechazo: en Lanzarote han sido constantes las denuncias por contaminación de las aguas en Playa Quemada y tanto el Ayuntamiento de Yaiza como el grupo nacionalista en el Parlamento han reclamado su retirada al vencer este mes de agosto el plazo de la concesión.

JUAN TOLEDO
#CompromisoJuanToledo

928 844 110 | www.grupojuantoledo.es

RENAULT DACIA NISSAN

CONCESIONARIO PROFESIONAL
FACONAUTO

VERANO SOBRE RUEDAS

DESCUBRE LAS MEJORES OFERTAS
Y LA GAMA DE VEHÍCULOS LÍDER CON LAS MEJORES CONDICIONES

GRUPO JUAN TOLEDO C/ Quisería, s/n - PUERTO DEL ROSARIO - Tel. 928 851 025
CONCESIONARIO OFICIAL DE RENAULT-DACIA Y NISSAN EN FUERTEVENTURA Y LANZAROTE



Instalaciones de la Obra Social La Milagrosa, que ofrece desayuno, almuerzo caliente y alimentos para la cena. Fotos: Carlos de Saá.

El último recurso para sobrevivir en Fuerteventura

Las Hijas de la Caridad mantienen activo el comedor social en Corralejo y quieren habilitar una vivienda para dar alojamiento a los usuarios en riesgo de exclusión

ITZIAR FERNÁNDEZ

Uno de los pocos comedores sociales que queda en Fuerteventura se encuentra en la casa de las Hijas de la Caridad de la Obra Social La Milagrosa, en Corralejo (La Oliva). Realizan una labor admirable de alimentación y asesoramiento a personas “en riesgo de exclusión social” y les acompañan en su lucha para salir de la pobreza. “Somos el último recurso para ellos”, dice la actual directora, sor Carmen Navarro. “Acuden a nosotras cuando ya han agotado todas las ayudas, se sienten al límite y no encuentran una salida a sus problemas, pero necesitan lo más básico, como es la comida diaria y el aseo personal”, explica la responsable del centro, que acaba de llegar a este nuevo destino en Fuerteventura tras años de residencia y docencia en el colegio religioso Nuestra Señora del Carmen de Las Palmas de Gran Canaria. “Queremos que sientan que esta

es su casa, que pueden descansar y hablar de sus problemas, para buscar soluciones de forma individualizada”, indica la religiosa.

En la Obra Social La Milagrosa residen tres monjas y se da empleo a una limpiadora, que realiza una labor “esencial” en estos tiempos de pandemia, junto a una trabajadora social y una cocinera, Julie Aziaka, natural de Togo y afincada junto a su familia primero en Italia y luego en España. Julie reside desde hace seis años en Corralejo y se ha convertido en la más veterana del centro. Toda una chef que hace las delicias en los fogones de la casa. “Me gusta mucho mi trabajo como cocinera y me entusiasma la labor social que hacemos aquí, al poder alimentar a las personas que lo necesitan de verdad, eso es muy satisfactorio”, asegura la cocinera.

La hermana Carmen reconoce que lo más angustiante para ellas ha sido cerrar de forma temporal el acceso al comedor.

“Nos hemos visto obligadas a suspender el acceso a la casa a los usuarios durante la fase tres de alerta sanitaria, porque ante un brote tendríamos que cerrar por completo y eso sería mucho peor para las personas que dependen totalmente de nuestra comida”, argumenta. A grandes males, grandes remedios: ahora entregan la comida en la puerta del centro, a la espera de que se retome la normalidad. Cada día entregan una media de 15 almuerzos a quien acude hasta la Casa de las Hijas de la Caridad. Por el aumento del nivel de alerta por Covid en la Isla también se ha tenido que suspender el servicio de aseo y ducha. “A veces acuden personas de forma puntual, porque la pandemia ha dejado en la pobreza a muchas familias de la localidad, e intentamos que no se vayan sin haber cubierto sus necesidades básicas”, resalta la directora de un centro en el que todos los usuarios pasan un estudio detallado para conocer su situa-

ción y hacer un seguimiento a su evolución.

“Nuestro servicio es más que un almuerzo, se respira un ambiente de solidaridad, les pedimos que respeten las normas, que disfruten de la comida como si fuera su hogar, y compartan problemas y alegrías con las personas que acuden a comer”, resume Carmen. “Transmitimos optimismo y energía, para que entiendan que de una situación económica tan crítica se puede salir si reciben las herramientas de apoyo y ponen de su parte”, resalta. “Lo más bonito es que nos toquen en la puerta y vengan a contarnos que han encontrado un empleo o que algo les ha salido bien. Compartimos su alegría y les animamos a que sigan por ese camino, porque muchas veces acaban en esa situación por mala suerte o por una decisión equivocada”, comenta Carmen.

La Obra Social La Milagrosa es un centro de día de baja exigencia que ofrece desayuno, al-

muerzo caliente y alimentos para la cena, junto a un servicio de ducha y ropa limpia con capacidad para 25 personas diarias. El año pasado atendieron a más de 150 personas en total.

Comida y apoyo

“A las ocho de la mañana repartimos el desayuno, con leche, café, pan, bollos y fruta. Y a mediodía se abre el comedor, para dar una comida contundente y caliente para que estas personas puedan superar con fuerza el momento tan duro en el que se encuentran”, detalla la religiosa sobre unos usuarios que suelen pasar “muchas horas en la calle”.

En el centro también ayudan con otras necesidades: “Tenemos un ropero para colocar su ropa, nos entregan la sucia, la lavamos y les entregamos la limpia, que lleva su nombre, e intentamos facilitarles todos los productos de aseo e higiene personal y, en definitiva, todo lo que necesitan pa-



Sor Carmen, en la zona de recepción de ropa.



Habitación de las cámaras frigoríficas.

ra normalizar su situación y que encuentren aquí su hogar”, resalta la directora. También insiste en que todas las personas son muy agradecidas y les abren “su corazón”.

La trabajadora social del centro también acaba de incorporarse al puesto. Ana Quevedo se encarga de la primera entrevista con los usuarios, para conocer su situación, y colabora con Servicios Sociales del Ayuntamiento de La Oliva, del Cabildo de Fuerteventura, el Servicio Canario de Empleo y el Servicio Canario de Salud, para orientar y atender a quienes acuden en busca de que les echen una mano.

“A veces, no saben cómo solicitar una ayuda, de qué forma inscribirse en el Servicio Canario de Empleo o cómo recibir cobertura sanitaria”, señala Ana. Por eso, añade, “es muy importante ofrecer todos esos trámites, para que puedan salir adelante cada día”. Algunos de los usuarios piden que se guarde su anonimato. Sentimientos como la “angustia” o la “vergüenza” son habituales. El centro cuenta también con un equipo de voluntarios para ayudar en todo lo necesario y dispone de unas amplias instalaciones para mantener organizados todos los servicios. Así, cuenta con “una habitación para las cámaras frigoríficas, una cocina industrial, un salón comedor, el ropero, los baños y una oficina”, enumera la directora del centro.

Personas sin hogar

Uno de los proyectos de futuro de la Obra Social La Milagrosa es habilitar un alojamiento para que puedan pernoctar los usuarios que acuden al comedor y no tienen un techo. “Nos gustaría proporcionar un alojamiento a estas personas y estamos trabajando para conseguir una casa y que puedan dormir en una vivienda segura y confortable, ya que pasan noches muy duras, bien como okupas, literalmente en la calle o en algún local



Sor Carmen Navarro, la trabajadora social Ana Quevedo y la cocinera Julie Aziaka.

de familiares o amigos, que les prestan de forma puntual”, subraya la responsable de la Obra Social. “Cuando se retome la normalidad vamos a proponer el proyecto de un alojamiento social en Corralejo para cubrir todas las necesidades de estas personas de forma integral, porque necesitan salir de la calle”, proponen las religiosas.

“Sabemos que en Corralejo el alquiler es muy caro y, por eso, necesitamos el apoyo de las instituciones públicas, sellar convenios y recabar la solidaridad de las empresas”, resalta la religiosa Carmen Navarro. El perfil de quien acude a la casa de las Hijas de la Caridad es el de personas adultas, pero cada vez más jóvenes solicitan ayuda porque atraviesan una situación de vulnerabilidad social y económica por diferentes motivos, tras quedarse sin empleo, casa, recursos económicos o familia. “Con la ayuda necesaria, la mayoría de estas personas puede salir adelante y creemos que la vivienda es imprescindible para sentirse seguros y acompañados”, indica la trabajadora social.

La Obra Social La Milagrosa recibió este mes de julio una

partida nominada de 15.000 euros del Ayuntamiento de La Oliva. El concejal de Servicios Sociales del municipio, Fali Benítez, afirma que las Hijas de la Caridad de Corralejo realizan una labor histórica en la integración de las personas “vulnerables”. “Estamos en contacto para todo lo que necesiten”, recuerda. Las religiosas también reciben una partida de 75.000 euros del departamento de Servicios Sociales del Cabildo mayorero.

Casi medio siglo

Cuando la comunidad religiosa llegó en 1975, Corralejo era un pueblo costero dedicado principalmente a la pesca. Justamente esos años fueron los inicios del turismo. El sector servicios es ahora el principal motor económico, que ha sufrido con la crisis del coronavirus. El crecimiento económico de la localidad ha ido en paralelo a la expansión poblacional del municipio: de los 32.500 habitantes de La Oliva, unos 22.000 residen en Corralejo, donde conviven 91 nacionalidades. La congregación considera que esta realidad poliédrica es una riqueza, en muchos aspectos, pe-

ro también es un reto, especialmente en este momento de crisis económica.

Las religiosas llegaron al norte de Fuerteventura cuando la zona carecía, entre otros muchos servicios, de asistencia sanitaria. Su labor, entonces, se orientó en este campo, y en la educación y promoción cultural de los niños y jóvenes, tanto en Corralejo como en las localidades cercanas. Así, crearon la primera residencia infantil, que acogió a menores en riesgo y sin familia. Más adelante, viendo el problema de la soledad en

que vivían las personas mayores, decidieron darle respuesta, creando una pequeña residencia para mayores. Años más tarde, estos pasarían a otra residencia gestionada por el Cabildo de Fuerteventura.

Entre los años 2006 y 2009, el proyecto de la Obra Social se centraba en dos polos de actividad: una pastoral de inmigración, como consecuencia de las pateras, dando apoyo a personas migrantes, y otra, dedicada a los ancianos residentes, en los nueve pueblos del norte de la Isla. En estos momentos, todo se ha suspendido por las dificultades derivadas de la Covid, pero se espera retomar pronto la actividad.

Las hermanas visitaban, hasta que irrumpió la pandemia de coronavirus, a unos 87 mayores, un servicio que desempeñaban junto a seis voluntarios. Las visitas se organizaban bajo dos premisas: ayudar con recursos materiales para combatir la pobreza, con el fin de favorecer la calidad de vida de los mayores, y, a su vez, aliviar de trabajo a las familias. Su atención humana trata de llegar al corazón por medio de la acogida incondicional, la escucha, la comprensión y la oración. También organizaban visitas al Hospital Virgen de la Peña, en Puerto del Rosario.

La comunidad religiosa lleva a cabo otras tareas puntuales, en la parroquia y en la Asociación la Medalla Milagrosa. Hasta la pandemia, dos religiosas participaban en la pastoral penitenciaria de Tahiche, en Lanzarote, una vez a la semana. Y una vez al mes, toda la comunidad de Corralejo se desplazaba a la isla de La Graciosa para visitar y escuchar a los mayores de la denominada Octava Isla. “Queremos retomar toda la actividad que teníamos, porque quiero conocer a las personas mayores del municipio, presentarme y poder acompañarlas y visitarlas en sus hogares”, concluye la monja Carmen Navarro.

Hay usuarios que piden que se guarde su anonimato por vergüenza

ITZIAR FERNÁNDEZ

De llevar una vida normal, a perderlo casi todo. Dos usuarios del comedor social de las religiosas de Corralejo cuentan a *Diario de Fuerteventura* cómo han acabado durmiendo en la calle después de quedarse en el paro, carecer de recursos económicos y, también, sufrir muy mala suerte. Sin familia y sin dinero, Josep Martínez, de 65 años, cocinero profesional, duerme a la intemperie, al igual que Jesús Manuel Ríos, de 62 años, que trabajaba como peón en la construcción. Sobreviven diariamente gracias al servicio de comida y ducha que ofrecen las Hijas de la Caridad. “Son un regalo para nosotros. Nos atienden, nos ayudan, nos dan la comida y se portan de maravilla, en un momento tan angustiante por la crisis económica y la pandemia”, recalcan estos dos usuarios.

Josep, natural de Saint-Étienne (Francia), ha vivido siempre entre el país vecino y Barcelona, la ciudad de su padre, donde conserva algunos familiares lejanos. Hace cinco años que decidió viajar a Gran Canaria, cansado del ajetreo de una gran ciudad, para trabajar en las cocinas de un hotel en Las Palmas de Gran Canaria. “Tuve algunos problemas y decidí venir a Fuerteventura, me hablaron de esta isla turística y he trabajado en hoteles y bares”, explica. El norte de Fuerteventura le enamoró. “Mi último trabajo fue en un restaurante de Corralejo, pero se cerró. Poco a poco he ido quedándome sin ingresos y, en la actualidad, sobrevivo como puedo con la ayuda de las monjas”, explica.

Josep habla cinco idiomas, le gusta pasear y leer y desconoce cómo ha terminado incluso robando comida en el supermercado hasta que conoció el comedor social. “Busco un empleo hasta los 67 años para poder jubilarme y que me quede una pensión digna para sobrevivir”, añade. Hace pocos días, durante el almuerzo, sufrió un infarto. “Empecé a sentirme mal y puedo contarle porque me ocurrió en el comedor y llamaron a una ambulancia, recibí atención sanitaria y me evacuaron en helicóptero al Hospital en Gran Canaria”, recuerda. Sin embargo, añade que ahora se siente más vulnerable. Con mala salud, tomando medicación, durmiendo en la calle y con el virus todavía desbocado, le cuesta conservar el optimismo. “No sé si lo que me depara el futuro será mejor o peor, hasta ahora siempre he salido adelante”, dice. “Me gusta hablar con la gente, ayudar en lo que puedo y me ha ido bien”,

Josep y Jesús luchan por salir de la calle

Dos vecinos cuentan cómo esta crisis les ha dejado sin un techo, tras quedarse sin empleo, recursos ni familia



Josep Martínez, de 65 años. Fotos: Carlos de Saá.



Jesús Manuel Ríos, en una calle de Corralejo.

reflexiona. También cuenta que no tiene miedo a dormir en la calle, pero es poco saludable a largo plazo, al tener que convivir con bichos y ratas. “Te hace de hierro”, afirma.

“Nosotros no tomamos alcohol ni drogas, hacemos deporte y somos una excepción, porque vemos que muchas personas vagabundas se refugian en las adiciones para afrontar la dureza de vivir en la calle”, indican los dos usuarios de la Obra Social. Josep pasó el confinamiento bajo techo. Entonces “todavía tenía una habitación en alquiler” y le costaba 400 euros que no tiene. “Espero conseguir pronto una ayuda o algo de dinero para poder pagar un alojamiento ba-

rato, porque dormir en la calle no es sano”, reconoce. Pide públicamente ayuda y que algún empresario de la zona norte se apiade de su situación y le facilite un empleo durante dos años para que se pueda jubilar con una pensión digna.

Emigrante del ‘corralito’

Jesús Manuel nació en Argentina, pero salió del país sudamericano en 2002 en plena crisis. “Trabajaba en una oficina y llegó el *corralito*. Todo el mundo estaba desesperado, así que vi un anuncio en el que se necesitaban peones de la construcción en Fuerteventura y me vine a España, porque tengo la doble nacionalidad”, revela. Lo

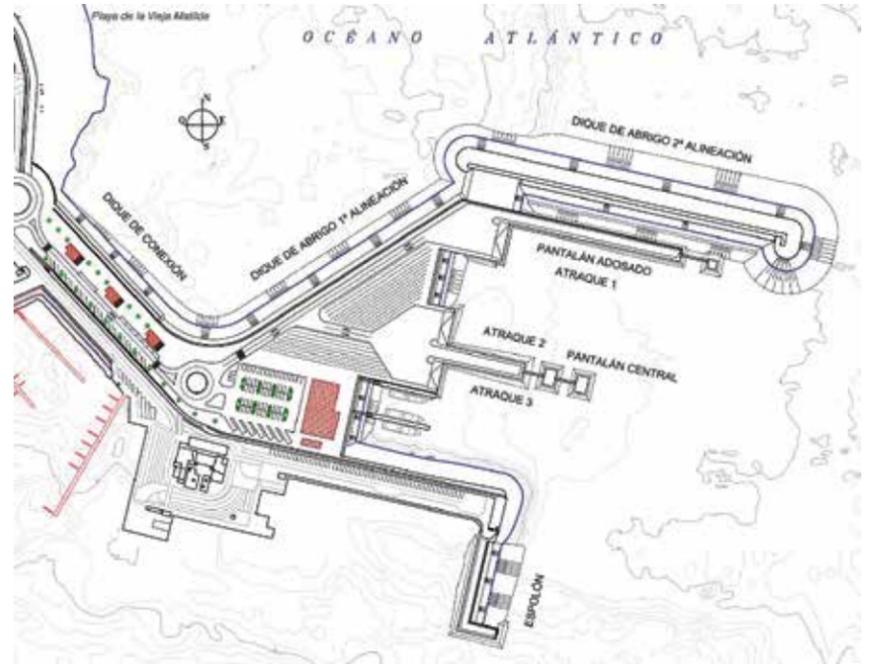
que más le sorprendió fue llegar y ver que había trabajo por todos lados, pero que la gente no paraba de quejarse. “Dormí en barracones con otros obreros en unos años en los que se levantaron muchos hoteles”, recuerda Jesús Manuel. Ahora vive en un edificio abandonado en el que trabajó hasta que se paró la obra, al lado del hotel de lujo Bahía Real. “Conozco muy bien ese edificio, yo mismo lo levanté, fui uno de los últimos obreros que salió de esa obra”, señala. Lo peor es no tener luz ni agua. “Es complicado acostumbrarse a esto si siempre has tenido las necesidades cubiertas”, sostiene.

Este usuario de la Obra Social La Milagrosa también salió del alcoholismo. “Cuando me separé de mi pareja y vine a vivir a España trabajaba, pero en mi tiempo libre bebía para olvidar y eso trae muchos problemas”, destaca. Sin embargo, pudo salir de esa angustia, hacer deporte y mirar al futuro con optimismo. “He vivido también en La Línea de la Concepción y aquello es realmente duro, la calle es muy peligrosa, esto es un paraíso, en comparación”.

Jesús Manuel ha tenido una vida complicada, ya que no es la primera vez que se ve literalmente en la calle. “Ahora tengo más miedo a enfermarme por el virus, pero la calle es una lección de vida y, aunque Corralejo es seguro, quedarme sin nada me ha hecho más fuerte, me ha enseñado a valorar las cosas y a no tener miedo”, expresa. También confía en que se recupere el sector de la construcción en el municipio para volver a las obras. “A mí me gusta trabajar, estoy deseando hacerlo, ocupar mi tiempo, el trabajo nos dignifica como personas y mi deseo es alquilar una habitación compartida, aunque es casi un sueño inalcanzable ahora, porque los alquileres están muy caros y no llega para comer y pagar una casa”, lamenta.

No tener un hogar es complicado: “Levantarte y necesitar un baño, tener que caminar bastante hasta encontrar un baño público, sentirte al límite... Es muy duro. Necesitar una ducha caliente cuando hace frío o una infusión y no tener una cocina, no tener un hogar, hace que sientas un gran vacío”, resalta. “Una vivienda social es muy necesaria para ayudarnos unos a otros, compartir experiencias y salir de la angustia de vivir en la calle”, declaran Josep y Jesús. Ambos han buscado refugio en las religiosas, que se han convertido en su familia. “De verdad que, sin ellas, no podríamos sobrevivir”, concluyen.

“Cuesta habituarse cuando siempre has tenido las necesidades cubiertas”



Infografía con la ampliación del muelle de Corralejo sobre la base del actual puerto y plano con las diferentes partes de las futuras obras.

M. RIVEIRO

Así será el nuevo muelle de Corralejo: 440 metros de dique y 32 millones de inversión

El proyecto amplía las zonas de atraque para los barcos de las líneas regulares de pasajeros y contempla que el puerto sea punto de escala de cruceros turísticos

El proyecto de ampliación del puerto de Corralejo ya está listo. Descartado el muelle deportivo protegido por un espigón con forma de media luna hacia la zona de Bristol, como se planteó con anterioridad, el diseño que tramita para su aprobación la Consejería de Obras Públicas del Gobierno de Canarias se centra en ampliar los espacios de atraque para las líneas regulares de pasajeros. El presupuesto, según la estimación del proyecto que se encuentra en exposición pública, asciende a casi 33 millones de euros.

Además de cubrir los actuales usos del puerto, se contempla que el nuevo muelle de Corralejo pueda ser “punto de escala” de “cruceros turísticos de porte pequeño”, con menos de 150 metros de eslora. “Teniendo en cuenta que los tráficos comerciales de abastecimiento a la isla de Fuerteventura se hallan cubiertos en su gran mayoría por el muelle de Puerto del Rosario, de titularidad estatal y posicionado en el centro de la Isla, parecería lógico que el puerto de Corralejo se focalizara en los tráficos de carácter turístico”, se detalla en el proyecto, que subraya las “fortalezas” del norte de la Isla, por las dunas, la cercanía a localidades de atractivo turístico, como Tindaya y El Cotillo, o la proximidad a Isla de Lobos.

El diseño de la ampliación del muelle de Corralejo incluye un nuevo dique exterior, hacia el norte, dividido en tres tramos: uno de 120 metros de longitud, denominado de “conexión”, que parte de tierra en línea recta, otro tramo de 78 metros, de “abrigo”, y un último tramo, de 241 metros de longitud, que sería el que generaría la protección de las aguas de la nueva dársena comercial. En total, unos 441 metros de nuevos diques.

Con la ejecución del nuevo muelle de Corralejo, con un esquema similar al que se ha ejecutado en la otra orilla, en Playa Blanca (Lanzarote), que está previsto que entre en funcionamiento en octubre, tras una inversión de unos 40 millones de euros, el puerto mayorero tendría una lámina de agua abrigada que alcanzaría los 33.922 metros cuadrados. Con los relleños se ocuparían en total 30.034 metros cuadrados en la denominada “zona terrestre”. La mayor parte, para calzadas y aparcamientos (13.702 metros), pero también para aceras y paseos (5.372 metros), zonas de estacio-

namiento de vehículos para embarcar (4.949 metros), una estación marítima (2.477 metros), áreas de servicio para excursiones (1.091) y zonas verdes (816 metros). En el proyecto se incluyen locales de uso comercial a lo largo del muelle, fuera de la terminal de pasajeros.

El presupuesto de la ampliación del muelle de Corralejo se estima en 32,8 millones de euros. De ellos, casi 9,3 millones se destinarían al dique de abrigo, mientras que otros 5,7 millones costarían los atraques (2,8 un pantalán adosado y 2,5 millones el pantalán central). Las edificaciones del nuevo muelle

saldrían por más de 3,7 millones de euros. Además, en pavimentación se irían 1,5 millones. Un importe similar se tendría que destinar para los elementos de

atraque y amarre, y algo menos en la nueva explanada del puerto. El plazo de ejecución de las obras sería de unos 26 meses.

Crecimiento

En el proyecto del nuevo muelle de Corralejo se sostiene que, tras el descenso de pasajeros a registros “mínimos” durante los años de la anterior crisis turística, la tendencia de crecimiento se “recuperó” y alcanzó un pico de pasajeros en 2017 (1.284.000 usuarios) y de número de vehículos al año siguiente (303.000). La “hipótesis” del estudio encargado por el Gobierno de Canarias, que dice tener en cuenta “los límites que impone la planificación de un turismo sostenible” en las islas de Fuerteventura y Lanzarote, llega a “tráficos cercanos a los dos millones de pasajeros y a los 500.000 vehículos en un horizonte inferior a 25 años”.

Para justificar las obras, el proyecto destaca que existe una “alta probabilidad” de “interferencias” entre las maniobras de los barcos de pesca y las embarcaciones recreativas con los ferrys. En el futuro, con barcos de pasajeros “de mayor porte que los actuales, el riesgo de colisión se incrementará todavía más”, se recalca en el estudio para argumentar la necesidad de acometer la ampliación del muelle de Corralejo.

Se prevé ampliar la capacidad del puerto hasta los dos millones de pasajeros

CONTEMPLACIÓN DEL HORIZONTE MARINO

El Gobierno de Canarias plantea la ampliación del muelle de Corralejo y la nueva dársena para acoger, de forma exclusiva, los tráficos comerciales del puerto con la previsión de crecimiento de los próximos 25 años. Así, se ampliaría la “capacidad de acogida” del puerto actual, implementando tres puestos de atraque para buques de porte superior a los que operan en la actualidad. En el proyecto se reconoce que “con la construcción de la dársena se ocupa un espacio



que en la actualidad es diáfano a la contemplación de un horizonte marino” desde la costa. Según el proyecto, “se adecúa el diseño de

las nuevas obras de abrigo de forma que se preserve esta cualidad en la medida de lo posible”.

ELOY VERA

Marcos Tapia acude casi todos los días a la playa del Burro, en Corralejo, a darse un chapuzón. Antes de llegar al agua, tiene que ir esquivando obstáculos: trabas en el aparcamiento adaptado, dificultades en la pasarela de madera que recorre, en ocasiones, haciendo el caballito con la silla para que las ruedas no se golpeen con las maderillas de la pasarela y problemas cuando la pasarela se acorta antes de llegar al agua. El resto del tramo hasta llegar a la orilla, a veces, lo hace arrastrándose por la arena, como si fuera una croqueta. Este deportista de podios en la categoría de surf adaptado reconoce que, en ocasiones, más que barreras, lo que se encuentran las personas con discapacidad en las playas mayoreras son muros.

Pero, ¿qué hace falta para garantizar la seguridad en las playas? La respuesta, con normativa de accesibilidad en mano, es zonas de parking reservadas a personas con discapacidad; recorridos accesibles desde la parada de transporte y el parking hasta la zona de entrada; itinerarios accesibles a otras instalaciones de ocio o de servicio de la playa como terrazas, restaurantes, aseos públicos o vestuarios; un itinerario que llegue a la orilla con pasarelas antideslizantes y lugares de sombra y sillas anfibia en la orilla. También paseos elevados y rampas con pasamanos o barandilla a ambos lados y un rodapié como elemento de protección y de referencia para el bastón blanco de las personas invidentes.

Con toda esta información, Carlos Hernández, aparejador y asesor técnico de accesibilidad de la Asociación de Discapacitados, Visuales, Auditivos y Físicos de Fuerteventura (Adivia), no duda en asegurar que “no hay ninguna playa en la Isla que cumpla con la accesibilidad universal a pesar de que es una de las condiciones que pone la bandera azul”.

Este aparejador asegura desconocer si existe alguna playa en la Isla con pasarelas que lleguen a la línea de pleamar, “sí la hay, desde luego que no llega en las condiciones que debe tener un itinerario peatonal accesible” y recuerda que “ninguna tiene el itinerario completo, en-



Marcos Tapia, en medio de la arena de una de las playas de Corralejo, con su silla de ruedas. Fotos: Carlos de Saá.

La accesibilidad de las playas, entre el suspenso y el aprobado

A pesar del esfuerzo realizado por los ayuntamientos en los últimos años, las personas con discapacidad siguen denunciando la falta de itinerarios completos y las barreras que se encuentran cada vez que deciden acudir al litoral

tre otras cosas, porque les falta un zócalo, bordillo o pavimento direccional de referencia para el bastón blanco, en el caso de las personas ciegas”.

“Ponen una pasarela de madera enrollable sobre la arena y creen que así está solucionado, pero la normativa dice que deben ser pasarelas rígidas, como las que se han instalado en algún tramo de las Grandes Playas, en Corralejo”, explica el asesor técnico de accesibilidad de Adivia. Aun así, matiza, “el Ayuntamiento de La Oliva hizo un tramo y luego todo se quedó parado”. Y recuerda a los consistorios que “el itinerario no se puede hacer en tramos inco-

nexos sino concatenados con otros”.

“En la playa del Burro se ha instalado una pasarela de madera y eso se agradece”, asegura Marcos Tapia. Aunque la infraestructura tiene un ‘pero’ y es que la pasarela, con tablillas y unida con cuerdas, no llega hasta la orilla.

Este hombre explica que para llegar al agua tiene que ir “haciendo el caballito y viendo cómo las ruedas pequeñas de la silla golpean con las tablillas, debido a los resaltes existentes, que se han ido deformando por el calor y la dilatación de la madera, y hacen de freno a las ruedas”. A veces, se encuen-

tra con algunos tramos cubiertos de arena. Gracias a su condición de deportista y a cómo ha ido preparando la silla con ruedas especiales, consigue llegar a la orilla, “pero no es fácil, ni todo el mundo puede hacer eso”.

Sin embargo, el sufrimiento de Marcos comienza desde

el mismo momento en el que se baja del coche. “No hay plazas de aparcamiento para personas con movilidad reducida al lado de la pasarela, cuando debería haber dos o tres para no ponernos tanto en riesgo. Tengo que ir por la carretera jugándome la vida”, dice preocupado.

El campeón de España de surf adaptado suele ir a playas destinadas a la práctica de surf. Allí, las barreras son incalculables. Cuando quiere relajarse, acude a otras más cercanas y de mejor acceso como la conocida como playa del Waikiki, también en Corralejo.

La última vez que acudió, fue hace unos meses. Recuerda ha-

Personas en silla de ruedas reclaman baños y aparcamientos adaptados

berse encontrado con que habían quitado las dos plazas de aparcamiento para discapacitados. “Sobre ellas pusieron unos baños químicos. Uno de ellos es para personas con movilidad reducida, pero con un escalón de cuatro o cinco dedos de altura. Es un baño inaccesible y encima ocupa una plaza para discapacitados”, lamenta. No sabe si en los últimos tiempos han arreglado el desaguisado.

Esfuerzos insuficientes

En los últimos años, los ayuntamientos de la Isla han ido realizando esfuerzos para ganar en accesibilidad en sus playas. En la que hay entre los dos hoteles de RIU, en Corralejo, se han dado pasos positivos con aparcamientos accesibles, rampa de acceso, pasarela y silla anfibia. También El Cutillo, Playa Blanca, Los Pozos, El Castillo, o, más al sur, Costa Calma y Morro Jable han ido realizando mejoras. “Aun así, siguen teniendo grandes deficiencias”, asegura el representante de Adivia.

“En el caso de La Oliva, el Ayuntamiento hizo mejoras en Grandes Playas, con algún tramo, pero se quedaron parados. No han terminado de rematar con itinerarios hacia otras zonas como, por ejemplo, donde están los socorristas o los chiringuitos”, añade.

En el sur, Carlos Hernández reconoce que el Ayuntamiento de Pájara ha hecho mejoras y algunos tramos cuentan con pasarelas rígidas, “pero no le han puesto el zócalo que debe llevar para que una persona ciega pueda ir a la orilla de la playa sin ayuda”.

En algunas playas importantes de Fuerteventura, por la cantidad de bañistas que reciben a

diario, se han instalado pasarelas fijas. “En otras son enrollables y la mayor parte se encuentra invadida por la arena. Además, son inestables y su pavimento tiene resaltes y hendiduras con dimensiones superiores a las permitidas por la normativa”, explica.

A todo ello se suma que son “tramos de pasarela cortos que no llegan al destino que tienen que llegar. Y, de nuevo y como ocurre en el resto de las playas de la Isla, carecen de referencia para el bastón blanco”.

En los últimos tiempos, algunos consistorios han adquirido sillas anfibas que, en el mejor de los casos, esperan en la orilla la llegada de algún usuario, pero, por lo general, aguardan en almacenes a que alguien las demande. También se han ido creando zonas de sombra para hacer la transferencia de la silla de ruedas a las anfibas, “pero de poco sirve si no hay itinerarios accesibles hasta llegar a la zona de sombra”, denuncia Carlos.

En este sentido, Marcos Tapia reconoce que echa en falta zonas de sombra en algunas playas donde pueda estar la persona que va en silla de ruedas junto a su acompañante. En el caso de la playa del Burro, también falla la silla anfibia, que no existe. A eso se suma que “los socorristas se encuentran lejos de donde está la pasarela. Si necesitas ayuda de esas personas, tienes que pedir a un tercero que vaya al puesto de socorrista para que vengán a ayudarte”, cuenta el deportista. Marcos asegura no entender cómo una playa cercana y con poco oleaje no se ha ido acondicionando para que pueda ser disfrutada por personas con movilidad reducida.



Marcos, en la playa del Burro.

Adivia, en su lucha diaria por convertir Fuerteventura en una isla accesible, también ha cuestionado la situación en la que se encuentran los baños adaptados que se han ido instalando en las playas mayoreras. “Los aseos de uso público no cumplen con la normativa. Los inodoros deben estar colocados de tal manera que se pueda hacer la transferencia por el lado izquierdo y derecho, pero se siguen haciendo aseos con el inodoro en una esquina”, denuncia Carlos. Y añade: “Esto no solo ocurre en playas, también en cafeterías, restaurantes o cualquier otro establecimiento de uso público”.

En su recorrido por las playas de Fuerteventura, el miembro de Adivia mira con tristeza la escasa señalética que existe en

los itinerarios accesibles. Reconoce que hay “alguna señal aislada de accesibilidad, pero, en general, están muy poco señalizados y sin carteles, cuando la normativa estipula para los letreros un tamaño de letra de 14

“No hay ninguna playa en la Isla que cumpla con la accesibilidad universal”

centímetros de altura y que contraste el color de la letra con el fondo del cartel para las personas con resto visual”.

Eduardo Martínez tiene 45 años. En noviembre de 2012 sufrió un accidente deportivo que le dejó en silla de ruedas tras sufrir una lesión medular. Vive en Gran Canaria, pero visita con frecuencia Fuerteventura, “uno de sus destinos favoritos”.

Este deportista cree que las playas de la Isla han ido ganando en accesibilidad en los últimos años y pone ejemplos como Corralejo y Playa Blanca. Sin embargo, considera que la zona sur, Gran Tarajal y Jandía, es la asignatura pendiente. “El sur tiene playas espectaculares como las de Morro Jable y Costa Calma y lo mismo ocurre con la de Gran Tarajal, pero creo que tienen que dar un salto y no solo conformarse con plataformas, sillas anfibas y zonas de sombra porque falta información sobre los recursos existentes” para que, por ejemplo, “la persona con discapacidad que vaya a ir sepa antes que hay aparcamientos para personas con movilidad reducida, un baño adaptado y una plataforma que me permita entrar en la playa”. También reclama que en las playas haya personas que conozcan “perfectamente las sillas anfibas y cómo llegar al mar para no tener que depender de terceras personas”.

“Tenemos playas que han mejorado en accesibilidad, pero hay que llegar a ese punto de calidad y poder, incluso, llegar a turistas con discapacidad visual o física”, comenta. En este sentido, pone como ejemplo otras playas de Canarias, como Las Vistas en Tenerife, que han buscado alternativas para captar a turistas con discapacidad visual y auditiva.



TOYOTA C-HR
ELECTRIC HYBRID

TOYOTA EASY
POR

225€ AL MES

Entrada: 5.799,15€. *TAE: 8,30%.
Última cuota: 9.171,38€

*TIN: 6,95%. Importe total del crédito: 16.316,08€. 49 meses. 48 cuotas de 225€/mes.
Importe total adeudado: 19.971,38€. Cumpliendo condiciones.

*Precio por financiar 21.640€. PVP al contado 22.540€. Precio total a plazos 25.770,53€.
Capital mínimo a financiar 12.000€.

Hasta 30/06/2021 financiando con Toyota Kreditbank GmbH España.

Conoce más del TOYOTA C-HR

El código QR se escanea de manera sencilla con la cámara del móvil.

M. RIVEIRO

-En este momento de la pandemia hay más incertidumbres de las esperadas con algunos mercados turísticos importantes para Fuerteventura. ¿Cuál es el diagnóstico que realiza el Patronato de Turismo?

-La incertidumbre seguirá siendo la tónica predominante. La Isla está ahora en nivel tres, pero, cuando bajemos al uno, a lo mejor el destino emisor vuelve a subir su incidencia y establece restricciones a sus ciudadanos. Con esas cartas tenemos que seguir jugando. Hay varios mercados que están tirando del carro, como Alemania, Italia, Francia o los nacionales, que nos están respondiendo francamente bien. De ahí la apuesta por posicionarnos en las agencias de viajes en estos momentos. La incógnita la seguimos teniendo con el mercado británico.

-En medio de la crisis, hay algunos datos alentadores que sobresalen, como los más de 23.500 turistas alemanes arribados a Fuerteventura, cifra muy similar a la de Gran Canaria, o que la Isla esté a la cabeza en resultados dentro del Archipiélago. ¿Cuál es la estrategia más allá del verano?

-Otro dato alentador es que el aeropuerto de Fuerteventura es el que menos descenso de tráfico ha registrado en Canarias... En cuanto a la estrategia, la enfocaremos en varias vertientes. De una parte, la promoción, a la que destinaremos 100.000 euros en una campaña de invierno centrada en los mercados internacionales. También haremos campañas específicas por segmentos, como el *coworker*. Otra parte es la campaña junto a las aerolíneas para el invierno, a la que están asignados 910.000 euros. La comercialización y la digitalización son otros retos: hay que dirigirse a un turista que ya planifica solo su viaje. En 2022, cualquier turista debe poder planificar su viaje en Fuerteventura desde su casa.

-Da la impresión de que el Patronato de Turismo es una herramienta muy poderosa, con tres millones de presupuesto, que no se ha gestionado de forma acorde a su importancia para la Isla.

-El Patronato tiene cosas muy buenas. Una es su personal, que hace labores por encima de sus funciones, y otra es su prestigio. Nuestro objetivo es reforzar la estructura y adaptarla a los nuevos requerimientos del sector turístico. Es inconcebible que un ente que se dedica a la promoción turística no tenga personal de marketing o de nuevas tecnologías. Nos hemos encontrado un Patronato mermado en

JESSICA DE LEÓN CONSEJERA INSULAR DE TURISMO

“El reto es atraer por las playas y conquistar por la esencia de Fuerteventura”



De León, durante la entrevista. Fotos: Carlos de Saá.

recursos humanos y me encantaría dejar uno planificado a largo plazo, donde las estrategias no se decidan a golpe de sensaciones, sino basadas en datos.

-¿Entiende la crítica a que algo tan usado como las redes sociales no se actualicen desde 2017?

-No ha habido planificación. Hay cosas que no se entienden, ni los ciudadanos ni las empre-

sas turísticas. Ya hemos adjudicado la gestión de las redes sociales y en el plazo de un mes estarán en funcionamiento, al igual que la web, de cara a tener una herramienta potente de digitalización, de manera que un viajero, con un simple código QR, pueda hacer una ruta en la Isla en función de sus propias apetencias.

“Se demanda el interior de la Isla, que hemos redescubierto los residentes”

-¿Existe una estrategia integral para paliar la crisis turística y para tratar que la destrucción de empleo no sea tan dura?

-Sí, la presentamos hace poco: se trata del Centro de Innovación y Conocimiento del Turismo (CIC). Va a ser una herramienta fundamental para el futuro, para detectar nuevos nichos de mercados y analizar el ecosistema turístico, para diversificarlo desde el conocimiento. Si algo podemos exportar, desde el punto de vista de un destino maduro de sol y playa, y que da sus pasos firmes en el turismo rural, es conocimiento. Pero también tenemos que ser punteros en crear herramientas tecnológicas que permitan a las empresas desarrollar sus productos. Las nuevas tecnologías y el turismo deben ir de la mano. En ocasiones, los destinos nos demuestran que se readaptan solos: Corralejo ha sido un buen termómetro de lo que pasa, de que la Isla se reinventa. Ha habido establecimientos con un 80 por ciento de ocupación durante la pandemia porque supieron captar una tendencia en alza, la de los teletrabajadores, que aquí llevan una vida de comunidad, salen a comer fuera, hacen vida de residente sin serlo y eso genera un gasto en destino.

-Sin embargo, con estos teletrabajadores no se llenan los hoteles de Costa Calma, Morro Jable o El Castillo, que acoge a otro segmento más familiar...

-Incluso estos hoteles han sabido adaptarse. Ofrecen lo que se conoce como *day pass* (pases de un solo día), para que el residente vaya a pasar un día al establecimiento sin necesidad de pernoctar. La industria turística se reinventa y las instituciones tenemos que ponerle la alfombra roja a toda esa reinvención ¿Dónde estamos fallando? El Castillo es un ejemplo claro que debe producir una reflexión... Tenemos que ir hacia más calidad y menos masificación. Ahora mismo se demanda la Fuerteventura de interior, que incluso hemos redescubierto los residentes mismos en la pandemia. El propio Cabildo ha fallado en algunos servicios, como en no adaptar los horarios de la red de museos. Para reinventarnos como destino tenemos todos los ingredientes: somos Reserva de la Biosfera, estamos impulsando un camino hacia la sostenibilidad ambiental y debemos hacerlo también hacia la sostenibilidad turística.

-Hay proyectos turísticos de los que se lleva hablando años, que están presupuestados, pero luego no se ejecutan, como el Mira-

dor de los Canarios. ¿De quién es la responsabilidad? ¿Tiene interés para Fuerteventura esa actuación?

-Para el Mirador del Barranco de los Canarios ni hay suelo, ni hay convenio, ni accesos. ¿Qué hemos defendido desde la oposición y qué mantene-mos ahora en el grupo gobierno? Que lo que no es posible es que año tras año la comunidad autónoma consigne 1,3 millones que automáticamente sabe que Fuerteventura no va a ejecutar. Es una pena. Otra reflexión: la zona más fotografiada, según datos de Google, es el Mirador de Cofete. Otra más: el museo más visitado es el de la Pesca de El Cotillo. Son datos que nos indican lo que el visitante está reclamando. ¿Significa eso que renunciamos al proyecto del Mirador de los Canarios? No, significa que el proyecto de Pepe Dámaso o lo hacemos bien, con todas las garantías jurídicas, o tenemos que dejar de decirle a la ciudadanía que está a punto de licitarse. Me entristece mucho que haya políticos que, con tal de ilusionar a los ciudadanos, usen ese discurso ficticio.

-¿Cómo son las relaciones con el Gobierno de Canarias? ¿Es sensible con la Isla la Consejería regional de Turismo?

-Es vox populi que existía una mala relación entre el antiguo consejero y presidente del Cabildo [Blas Acosta] y la consejera de Turismo del Gobierno de Canarias [Yaiza Castilla]. Esa barrera ya no existe. Para exigirle a una consejera de Turismo que responda a Fuerteventura, primero tenemos que hacer los deberes. Por ello, hemos presentado obras de infraestructuras turísticas, no irrisorias, sino prioritarias y realistas, que se puedan ejecutar mañana mismo, de acuerdo con los ayuntamientos. Por ejemplo, La Oliva ha solicitado el Mercado del Mar, Puerto del Rosario el bulvar de Primero de Mayo, Tuineje mejoras en la avenida de Gran Tarajal... Una vez que hagamos los deberes, podremos alzar la voz si no se cumple con la Isla.

-Cualquier turista que visite Fuerteventura y Lanzarote puede ver ciertas similitudes entre el tipo de turismo que ofrecen El Cotillo y la Caleta de Famara, por sus vínculos con el mar, el contacto con la naturaleza y la oferta

gastronómica. En ambos casos, la pandemia, desde el punto de vista económico, parece que no ha existido. ¿Han estado equivocadas las Islas apostando por un modelo más masificado?

-El modelo de turismo masificado hay que repensarlo. No sólo El Cotillo goza de buena salud turística, sino Ajuy, que no tiene ni un solo hotel y es una de las zonas más visitadas de Fuerteventura. Otro ejemplo es Betancuria. En El Cotillo se está abriendo un hotel de cuatro estrellas, consciente de que es importante la oferta que hay fuera del establecimiento. Eso es bueno, porque se apuesta por un tipo de negocio que invita al turista a salir del hotel y eso repercute en los comercios, la hostelería, en las empresas de ocio alternativo y en general en la economía de la Isla. Otro aspecto en el que debemos incidir es en el segmento náutico y deportivo, con un montón de empresas de kitesurf, windsurf o buceo, que hacen de la visita una experiencia. Se trata de una rama sobre la que pretendemos pivotar en invierno. En el ámbito deportivo, hay una empresa que es ejemplo de éxito: Playitas Re-

“La incertidumbre seguirá siendo la tónica y con esas cartas tenemos que jugar”



“Encontramos un Patronato mermado, sin personal de marketing”

sort. Ese modelo de negocio, a lo mejor, no es exportable a todos los hoteles de la Isla, pero sí han entendido que el deportivo es un segmento en auge y han adaptado sus instalaciones para ello. Otra vertiente es la gastronómica. La Isla ha sabido vender sola su gastronomía. Ahora hace falta que se conozca en el exterior la producción del campo, lo que permitirá su revalorización y que los productos aumenten de precio. El reto es atraer al visitante por las playas y conquistarla por la esencia de la Isla.

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



Seguimos en guardia frente al virus y trabajando por la Isla

Este fin de semana se cumplen 150 días de la conformación del nuevo gobierno insular. Estamos en un mes de agosto atípico, por la situación sanitaria y económica, que hace a este grupo de gobierno seguir trabajando. Hay mucho que sacar adelante para seguir construyendo la Isla que queremos; para mejorar la calidad de vida de quienes la habitan y la quieren.

Con todo, agosto es buen mes para hacer balance, para repasar la hoja de ruta que decidimos el actual grupo de gobierno hace ya cuatro meses, cuando asumimos el mando con el objetivo claro de mejorar Fuerteventura y la vida de su gente. Ese mes de marzo era un momento difícil, con una gran inquietud ciudadana por los casos de Covid, numerosos y crecientes. En ese escenario, activamos de emergencia una campaña de información y concienciación ciudadana que funcionó y nos permitió bajar a nivel 1. A día de hoy, lamentablemente de nuevo en nivel 3, hemos tenido que reactivarla, pero la vacunación avanza y hay señales de reactivación económica, tanto a nivel nacional como en Canarias, con un descenso del paro histórico. Por ello, confiemos en que los contagios vayan descendiendo y aumentando las altas médicas hasta llegar al objetivo de cero contagios, que nos devuelva a tiempos mejores.

Modelo comarcal

El camino hacia la excelencia que las administraciones públicas emprendieron hace años pasa necesariamente por la digitalización. En Fuerteventura, además, requiere la implantación de un modelo comarcal, que garantice los servicios esenciales y básicos a cada persona, donde quiera que resida. Una digitalidad que necesariamente se debe combinar con la presencialidad de aquellos servicios que así la requieren, como los sociosanitarios, médicos o educativos. En esa línea, seguimos impulsando este modelo descentralizado, de equilibrio territorial, basado en principios de sostenibilidad y diversificación, que garantice los derechos y las oportunidades de unas y otros. En ello seguimos trabajando y es satisfactorio ver resultados en tan corto espacio de tiempo, como la reducción a la mitad de los tiempos de mante-

nimiento de los caminos de tierra, tras comprar un segundo tren de recebo para la Comarca Sur.

Por otro lado, en estos momentos, difícilísimos en lo económico y en lo sanitario, es fundamental la cooperación del Cabildo con los ayuntamientos. Por ello, se ha impulsado el Plan Insular de Cooperación de Obras y Servicios Municipales (PICOS), que contempla hasta 2024 más de 60 millones de euros con la finalidad de promover diversas obras de carácter municipal, que necesitan el apoyo económico de la institución insular, para garantizar servicios básicos a los vecinos y vecinas de la Isla. Obras que van desde alumbrado, pavimentación o infraestructuras de diversa índole (deportivas, de accesibilidad...). También se ha puesto en marcha por primera vez el Plan de Cooperación Municipal para prestar asistencia jurídica, técnica y administrativa en materia de Ordenación del Territorio y de apoyo a las Oficinas Técnicas municipales, a través del cual ya hemos abonado 363.061 euros para contratación de personal en Tuineje, Antigua y Betancuria.

En cuanto a las carencias históricas en abastecimiento de agua, les estamos haciendo frente con el primer Plan Insular de Cooperación para garantizar el abastecimiento de agua potable, dotado con más de 157 millones de euros. Durante esos primeros días de pandemia, y ante la incertidumbre de la situación que podría sobrevenir a la Isla, se pusieron en marcha de forma inmediata una serie de obras hidráulicas, contempladas en doce lotes y con una dotación de cinco millones de euros, con el objetivo de garantizar que el agua llegase a cada rincón de la Isla. No nos podíamos permitir que, en medio de una crisis sanitaria sin precedentes, cuando las familias estaban confinadas en sus casas, un bien tan esencial para la subsistencia y para hacer frente a la pandemia no llegase a cada una de las viviendas de la Isla. Hoy, desde el Cabildo seguimos trabajando para mejorar el servicio, en coordinación con el Consorcio de Abastecimiento de Aguas a Fuerteventura (CAAF), con el Consejo Insular de Aguas de Fuerteventura (CIAF) y los seis ayuntamientos de la Isla. En estos momentos, seguimos trabajando sin descanso en es-

ta materia, con la ampliación de las plantas desaladoras y la creación de una nueva para que la Comarca Sur deje de depender de la Norte. Nos coordinamos con el Gobierno de Canarias para que el Plan Hidrológico y el PIOF recojan lo que realmente necesitamos: conservar las aguas subterráneas, aprovechar las de las lluvias y usar bien las residuales o regeneradas.

En Urbanismo y Ordenación Territorial, el personal del Cabildo tramita actualmente expedientes de gran repercusión social que marcarán el modelo territorial que buscamos: el PIOF, el Plan Territorial para la Implantación de Energías Renovables, el desarrollo de ordenanzas, el PRUG de la Isla de Lobos, de Jandía y muchos otros instrumentos que nos permitirán compatibilizar el desarrollo de la Isla con la protección del territorio. En Carreteras, hemos invertido 594.999 euros para acelerar obras de repavimentación, dando carácter urgente a las más necesitadas, como la Avenida Juan de Bethencourt, las travesías de Triquivijate y Lajares o la rotonda de El Cuchillote, iniciadas éstas el pasado miércoles. Se están ejecutando las obras de la travesía de Villaverde, donde hemos invertido 157.151 euros para mejorar la seguridad y reducir la siniestralidad y, desde el Servicio, seguimos impulsando expedientes que pronto estarán en ejecución.

Hace unas semanas también, solicitábamos una reunión urgente con el Gobierno de Canarias para agilizar obras y actuaciones pendientes, como convertir en enlace el semienlace del Parque Holandés, reordenar los accesos de la FV-10 y la FV-20 del tramo Aeropuerto-Caldereta y abordar los tramos pendientes del Eje Norte-Sur. Además, les urgimos a firmar el convenio para poder ejecutar las obras de la Red de Interés Regional.

También se encuentra en información pública, por fin, tras 20 años de espera, el proyecto de interés insular de la residencia de mayores y centros de días de Gran Tarajal, unas infraestructuras vitales para la atención de personas mayores, dependientes y discapacitadas de la Comarca Sur. Para alejar toda sospecha o duda de irregularidad en las actuaciones que se han llevado a cabo hasta ahora, aprobamos por unanimidad en el pleno, la

creación de una comisión de investigación, señal clara de la transparencia con la que queremos trabajar y dar cuenta de nuestra acción de gobierno. La comisión concluyó que no se ha podido acreditar irregularidad alguna.

Igualmente, nos sigue preocupando la situación del Oliva Beach, que afecta directamente a 400 familias de nuestra isla e, indirectamente, a casi 1.000. Les hemos ofrecido todo nuestro respaldo institucional, priorizando el expediente de regularización de la EDAM y EDAR del Hotel y poniendo a disposición del Ministerio de Transición Ecológica toda la información que nos ha sido solicitada.

Nos está tocando vivir un tiempo duro, en el que apenas vamos cogiendo el aire necesario para seguir luchando por la vida, por la supervivencia, por el negocio, por la familia... Pero justo porque estamos luchando podemos y debemos sentirnos muy orgullosos, como personas, como comunidad, como pueblo.

Por primera vez se ha puesto en marcha el Plan de Cooperación Municipal para asistencia técnica y jurídica

La Isla que soñamos

La Fuerteventura que soñamos será el fruto de una tarea colectiva, que recoja los sueños y las aspiraciones de unas y otros. En este sentido, invito a todas y cada una de las personas que la habitamos a compartir con nosotros sus proyectos, sus ilusiones, sus esperanzas, para que podamos trabajar desde el Cabildo para hacerlas realidad.

La Fuerteventura que soñamos es también una Fuerteventura festiva, alegre, que festeja sus tradiciones, preservadas para disfrute de los que hoy la vivimos y para el de las generaciones que nos seguirán.

La Fuerteventura que soñamos aspira a crear un clima de entendimiento, con el que podamos avanzar juntos, pese a nuestras diferencias o distintos puntos de vista, que, lejos de alejarnos, deben acercarnos porque nos enriquecen y nos hacen más tolerantes. Feliz verano.

PLAN FORMATIVO AGRARIO

ID	CURSO DE FORMACIÓN	HORAS DEL CURSO	MUNICIPIO
1	Curso manipulador de productos fitosanitario, nivel básico	20 h	Puerto del Rosario
2	Curso manipulador de productos fitosanitarios, nivel básico	20 h	Tuineje
3	Cultivo de la papa: plagas y enfermedades, manejo de la papa de semilla, manejo del cultivo	20 h	Tuineje
4	Huerta ecológica de autoconsumo	20 h	Tuineje
5	Huerta ecológica de autoconsumo	20 h	Puerto del Rosario
6	Fruticultura, preparación de suelos, elección de diferentes especies, sistema de riego. Poda e injertos	20 h	Antigua
7	Riego localizado. Sistemas de riego; eficiencia, manejo del riego y automatismos	20 h	Tuineje
8	Gestión de la empresa agraria	20 h	Antigua

MÁS INFORMACIÓN Y FECHAS DE LOS CURSOS:

GDR MAXORATA

Tlf: 928 531 203 - Móvil: 691 717 152

gdrfuerteventura@gmail.com

www.gdrmaxorata.org



Locales sin clientes en El Castillo. Fotos: Carlos de Saá.

La falta de británicos ahoga Caleta de Fuste

Las zonas turísticas de Fuerteventura empiezan a respirar, salvo El Castillo, con una dependencia de los turistas del Reino Unido que llega a alcanzar el 80%

ELOY VERA

Un puñado de tórtolas revolotea de un lado para otro de la vía. Picotean en el suelo, despegan el vuelo y vuelven a aterrizar. Así, durante un tiempo. Es, tal vez, la mayor aglomeración que ese día se vivirá en la calle Juan Ramón Soto Morales, uno de los pulmones comerciales de Caleta de Fuste hasta la llegada del virus. Ahora, sus propietarios se asoman a la puerta y miran al cielo en busca de algún avión procedente del Reino Unido, el principal cliente de la zona. Las restricciones del país para viajar a Canarias se han aliviado, pero la incertidumbre de los viajeros y la falta de conectividad dejan El Castillo con la soga al cuello.

La fotografía de Caleta de Fuste antes de la Covid era en color. En la instantánea, los turistas se retrataban en la playa o paseando en busca de souvenirs que llevar a su país. Salía gen-

te con cara de felicidad en las terrazas de los bares y restaurantes y hasta un tren, con pasajeros a bordo recorriendo las calles, aparecía a un lado de la imagen. Ahora, la fotografía sigue en color, pero falta público en la vía. Los comercios aparecen casi vacíos o cerrados y el tren ha desaparecido de la imagen. Es la foto de Caleta de Fuste en la era Covid.

El gerente de la Asociación de Empresarios Turísticos de Fuerteventura (Asofuer), Mario de la Cruz, explica cómo el turismo británico ha sido el que “tradicionalmente” ha visitado la zona de El Castillo. En los últimos meses, otros mercados como el alemán han empezado a recuperarse. Sin embargo, el británico “hoy en día no se ha reactivado. De ahí, la baja ocupación y que muchos de los hoteles de la zona permanezcan cerrados”. De la Cruz apunta como causas la incertidumbre de la población ante los viajes, las restricciones

que llegan desde Londres, que cambian de un día para otro y, sobre todo, la falta de conectividad aérea, que no ha conseguido recuperarse desde que apareció la pandemia.

El Reino Unido decidió el pasado 15 de julio mantener a España en ámbar en su semáforo Covid. Cuatro días después, el Ejecutivo de Boris Johnson eliminó la cuarentena para los viajeros con la pauta completa de vacunación que regresen de territorios que estén en riesgo medio por la incidencia del coronavirus, como Canarias. Sin embargo, los que aún no tengan la pauta completa deben realizar una cuarentena de 10 días a su regreso al Reino Unido, si han pasado antes por España.

Los datos no engañan: en junio, el primer mes de la temporada de verano, de 52.324 turistas que recibió Fuerteventura, apenas 1.148 eran británicos. Los franceses fueron cuatro veces más y llegaron casi 22.000 ale-

manes. En el primer semestre, las cifras son todavía más abultadas: de casi 163.000 turistas, apenas 2.085 llegaron del Reino Unido, según el estudio Frontur.

Alexander Blum aparece con el chaleco amarillo de seguridad. Viene de estar en alguna obra. Es el director del Barceló Fuerteventura, uno de los dos hoteles que la cadena tiene en Caleta de Fuste. Diez días después de decretarse el estado de alarma, el complejo hotelero cerró. Han aprovechado todo este tiempo de pandemia para realizar obras. Ahora esperan poder reabrir el 1 de noviembre. En estos momentos, la cadena mantiene abierto el Barceló Castillo, con una planificación del 60 por ciento de ocupación para este mes de agosto. “Hasta ahora, la ocupación ha sido bastante mala, en torno a un 20 por ciento, cuando estos hoteles siempre han tenido un gran volumen con un 90 por ciento de ocupación, incluso en años malos”, cuenta.

Alexander reconoce que el turismo británico está “muy flojo” en Caleta de Fuste. Explica cómo “habitualmente se ha estado rondando una dependencia del turismo británico del 60 por ciento todo el año, una cifra que en invierno roza el 80 por ciento”. Sin embargo, “ahora mismo, como mucho, llegamos a un 10 por ciento de impacto del turismo británico y con hoteles con una ocupación por debajo del 60 por ciento”.

Poco a poco, otras zonas turísticas de la Isla han ido sacando la cabeza del agujero. La primera semana de agosto, el Cabildo de Fuerteventura celebraba que Pájara contara con el 90 por ciento de sus establecimientos hoteleros abiertos, con una ocupación que oscilaba entre el 70 y el 75 por ciento. En el caso de La Oliva, el 70 por ciento de la planta hotelera está abierta, según los datos que maneja la primera institución de la Isla. La otra cara de

la moneda es Antigua, donde el 70 por ciento de los hoteles siguen cerrados, algunos de ellos en obras.

Alexander reconoce “la dependencia” que tiene la zona al turismo británico y eso ha hecho que haya una ocupación muy diferente a otras localidades de Fuerteventura, aunque, apostilla, “se está trabajando en mover el mix de nacionalidades” que conforma su clientela. De momento, explica cómo hay una parte de las reservas del turismo británico que se han mantenido. Sin embargo, la esperanza este mes de agosto llega a través del turismo peninsular e interinsular. “No tenemos un crecimiento sostenido de las ocupaciones, se mantiene con turismo local canario y peninsular y algo de ingleses, italianos...”, apunta.

Mark Erasmuson espera a las puertas de su bar Havana la llegada de turistas británicos. Gracias a ellos y a los trabajadores de los hoteles, conseguía llevar un sueldo a casa y los salarios de sus dos empleados. Así, iba tirando hasta que llegó el virus. “La pandemia ha sido muy mala”, reconoce este escocés, que hace tres años decidió abrir un bar cerca de las oficinas de la Tenencia de Alcaldía. “Los hoteles están casi todos cerrados y los turistas no vienen”, lamenta.

Mark cambia la puerta por una mesa, se sienta y empieza a contar cómo la mayoría de los turistas que se acercaban a la barra de su bar antes de la aparición de la Covid eran británicos. “En los últimos meses, Corralejo ha estado lleno y el sur también, pero aquí lo que había eran ingleses y, al no venir, todo esto está muerto”, dice resignado. El propietario del Havana se pregunta por qué en todo este tiempo a nadie se le ha pasado por la cabeza otras opciones, como apostar por buscar turistas en otros mercados, como el sueco o el alemán. No obstante, celebra que en las últimas semanas el turismo nacional esté dando un respiro a la localidad. También la llegada de algunos extranjeros. Sin embargo, la caja de su bar no termina de alegrarse. El día que se le da bien hace entre 400 y 600 euros. En la era preCovid facturaba unos 1.000. Con lo que gana ahora, no consigue pagar las facturas, el préstamo que pidió al banco durante el confinamiento, ni el salario de los trabajadores. Uno de ellos se encuentra actualmente en un Expediente de regulación temporal de empleo (ERTE).

El escocés asegura que los turistas que están apareciendo por



Mark Erasmuson.



Sandra Nankani.



Alexander Blum.

Caleta de Fuste, en estos momentos, son los de ‘todo incluido’: “Eso, para nosotros, es lo peor”. Aun así, Mark es un superviviente. Muchos de los bares de la zona, que tenían como clientela el turismo británico, han echado el cierre. “Todo esto está siendo fatal. Los bares del centro comercial están cerrados porque no hay suficientes ingleses”, asegura.

Microcentro británico

“La gran dependencia del turismo británico no ha sido buscada ni querida, sino una evolución natural de Caleta de Fuste. Hay muchos residentes británicos que se han asentado en la zona, muchos pubs, bares británicos, y se ha ido generando un microcentro enfocado al turismo del Reino Unido”, explica el director de Barceló Fuerteventura. A su juicio, esta dependencia ha comenzado a deshacerse, poco a poco, y “veremos cómo en los próximos años habrá un cambio de nacionalidades importante. Sobre todo, porque hemos visto que hay que ir mirando alternativas”.

Mientras llegan las alternativas, Sandra Nankani sigue asomada a la puerta de su negocio, Eurogift, esperando clientela. Estaba acostumbrada al trajín de la gente entrando y saliendo a su local, una tienda de

souvenirs donde se vende desde artículos de playa hasta tabaco. Ahora, los clientes entran a cuentagotas. “Hasta que llegó el estado de alarma iba más o menos bien. Habían bajado un poco las ventas, pero también es verdad que había algo de competencia”, dice.

Tras levantarse el confinamiento, reabrió el local con la esperanza de que los aviones con turistas no tardaran en llegar. La ilusión fue desapareciendo, según avanzaban los meses y desde Europa llegaban noticias de cierres, restricciones y nuevas variantes del virus que ponían en jaque a la ciencia y en la cuerda floja a los empresarios. “Desde que reabrimos, hemos estado a piñón todo el día para ver si vendemos algo”, asegura esta mujer. Antes, atendía a unos 50 clientes al día. En estos momentos, con suerte, llega a 20. En las últimas semanas, han mejorado algo las ventas, gracias al turismo peninsular y canario, “pero ha sido muy poquito el aumento”. “En una semana, puede que dos días se den bien, pero el resto no da ni para pipas. Así no se consigue levantar cabeza”, insiste.

Frente a la tienda, se levanta un grupo de apartahoteles vacíos. La imagen se repite por otras zonas de Caleta de Fuste. Sandra achaca la ausencia

de turistas a la “falta de alojamiento de calidad y también al tipo de turismo que está viniendo. Se debería trabajar en traer un turismo con poder económico”. La mujer para un momento la conversación para atender a un cliente. Una vez le devuelve el cambio, regresa a la charla. “Durante todo este tiempo se centraron en el turista británico y no abrieron otros mercados y a eso se suma el todo incluido. Todo eso nos influye”, explica. “Oímos que vienen los británicos, que ya van a venir, pero al final no vienen”, lamenta Sandra. La mujer se despide resignada. Aún le quedan horas por delante mirando a la puerta a la espera de que entre algún turista.

“Vamos a tener que repensar la oferta y la comercialización”, dice Blum



Hotel Barceló Fuerteventura, en obras.

“Estamos sufriendo más aquí que en otras zonas de la Isla. Esa es la realidad que nos está tocando vivir, debido a la tendencia histórica de depender del turismo británico en un 80 por ciento”, explica el presidente de la Asociación de Empresarios y Comerciantes de Antigua, Francisco Ufano.

El representante de los empresarios de la zona se muestra optimista y calcula que, gracias al turismo español, se puede “alcanzar un 60 o 70 por ciento de ocupación en agosto”. A ver si somos capaces, luego, de mantener esas cifras en septiembre. Creo que esto se va a espabilar un poco y propiciar la reapertura de más comercios”, señala.

Ufano calcula que, en estos momentos, un 40 por ciento de los establecimientos de Caleta de Fuste continúan cerrados. En la zona del centro comercial, el número de establecimientos cerrados podría alcanzar seis de cada diez. Muchos de ellos son bares y restaurantes que han ido especializándose en el turismo británico.

A la desesperada, AECA ha creado la moneda Mafasca, una divisa propia, para impulsar el comercio local. La campaña, con la que se pretende propiciar las compras esta temporada de verano, espera dejar un impacto económico de 400.000 euros. Ufano culpa a la “incertidumbre” como causa principal por la que los turistas británicos no estén viajando a Canarias como antes. “Nuestras cifras de contagio son malas y ellos también tienen unos números negativos. Al final, la gente se retrae y creo que es lo que está sucediendo con los ingleses”, dice. Sin embargo, el representante de AECA se muestra confiado en que, a partir de septiembre, empiece a resurgir el turismo británico.

“En los momentos de crisis, cuando se tiene dependencia de un turista o turoperador, es cuando se paga el precio. Mientras las cosas van bien no nos quejamos. Hasta ahora, han ido bien, pero vamos a tener que repensar la oferta, la comercialización y los canales de distribución”, apunta el director de Barceló Fuerteventura, Alexander Blum.

El responsable hotelero añade: “El británico será una parte importante de Caleta de Fuste. Ha sido así hasta ahora. El motor de la riqueza que se ha creado en la zona”. Al núcleo turístico le espera una regeneración que también tendrá su implicación en la oferta complementaria que, Blum, confiado, asegura que “va a cambiar para atraer a un turista diferente”.



Laura conversa con unos huéspedes de Alma Calma. Fotos: Carlos de Saá.

ITZIAR FERNÁNDEZ

Un proverbio chino dice: “Si haces planes para un año, siembra arroz. Si los haces para dos lustros, planta árboles. Si los haces para toda la vida, educa a una persona”. Es una preciosa reflexión para la vida que se cumple en el hotel rural Alma Calma, una casona antigua de piedra levantada hace más de un siglo, entre la considerada montaña sagrada de Tindaya y el mar Atlántico, donde Laura y Massimiliano han cumplido su sueño. Han abierto un hotel rural que transporta al pasado, a la vida saludable e invita a recrear el espíritu.

Dos animales llevan la batuta en este hogar: el gato Chico, de ocho años, autoritario y jefe indiscutible, y Tiki, un can mestizo blanco con manchas negras,

Vacaciones para sentir el magnetismo de Tindaya

Laura y Massimiliano abren el primer hotel rural de la localidad, convertido en un hogar para disfrutar del paisaje

de talla media, no demasiado guapo, pero siempre contento. El perro desempeña el papel de ‘responsable de recursos humanos’. Conviven con una pareja entusiasta que pone el corazón en lo que hace cada día. De origen italiano, pero majeros adoptados por su amor a Fuerteventura, Massimiliano y Laura saben transmitir el magnetismo de Tindaya. Sorprende su ilusión, conexión con la natu-

raleza, su amor por la tierra, las tradiciones y su capacidad para el optimismo.

“Vivíamos en Corralejo y soñábamos con crear un alojamiento propio, que tuviera una energía especial y, buscando, descubrimos esta casa antigua en Tindaya, de la que nos enamoramos rápidamente y que nos atrapó para quedarnos definitivamente en esta isla canaria”, cuenta Laura. Él es diseñador

de interiores y ella *coach*. Sin embargo, para ambos la gran dignidad se deriva del trabajo manual: por eso practican la autoconstrucción, siembran frutales y cuidan cada detalle para proteger la naturaleza.

A esta pareja le ilusionaba crear su propio establecimiento turístico, pero con un ambiente personal y “auténtico”. “Compramos la casa y ahora estamos reformando las habitaciones, aprovechando el espacio al máximo, usando materiales naturales como la piedra, la madera y la cal, que se emplearon para levantar esta vivienda”, resumen. En mayo de este año, y tras una larga lucha burocrática, consiguieron la apertura de este primer hotel rural de Tindaya, bautizado como Alma Calma. Ahora quieren olvidar las adversidades y planificar un futuro repleto de ideas sostenibles. Su pasión les ha conducido al éxito y el hotel se llena cada día de turistas enamorados de su casa.

“Queríamos crear un hogar, no ofrecemos sólo un alojamiento turístico para dormir, sino un espacio para disfrutar del paisaje, relajarse y ser feliz”, remarcan. Viven conectados a la naturaleza e invitan a sus clientes a que descubran Fuerteventura con otros ojos, “que conozcan lugares desconocidos y se interesen por la historia, las tradiciones y la gastronomía”, apuntan.

En la actualidad, sólo cuentan con dos habitaciones con una cuidada arquitectura y decoración, mientras reforman otras dos suites “de ensueño”. Todas son diferentes, acogedoras y muy confortables. “Cama *king-size*, aire acondicionado, secador, toallas de playa, jabones sólidos naturales a base de aloe de producción biológica local, minibar, caja fuerte, sábanas de algodón a 300 hilos y selección de almohadas para garantizar un descanso ideal”, describen sobre su oferta alojativa. En la decoración se ha utilizado cal y madera reciclada, que se funden con las piedras volcánicas de la estructura de la casa. Su deliciosa terraza con pérgola está equipada con cama balinesa, con vista al jardín de cactus y al mar, e invita a descansar disfrutando de la puesta de sol y el canto de los pájaros.

Alma Calma es una buena opción para una escapada romántica o unas vacaciones de surf en las salvajes y maravillosas playas del norte. “Nos acaba de hacer un hermoso regalo una pareja, ya que nos han elegido para casarse”, desvela Laura.

Charlas al atardecer

Una norma es finalizar el día con una charla al atardecer, en la infinita llanura de Esquinzo

“Estamos reformando las habitaciones usando materiales naturales”

PROPIEDADES EN ALQUILER	 GESTIÓN MEDEROS
PUERTO DEL ROSARIO 1) NAVE Calle San Roque, esquina con Secundino Alonso. (Entre la E.S. Disa Puerto y el Cabildo). 800 m ²	POLÍGONO INDUSTRIAL COSTA DE ANTIGUA 1) OFICINAS (ZONA GASOLINERA)
2) OFICINA Calle Guadiana nº 1, esquina con Secundino Alonso (Frente a Merkamueble). Oficina A, segunda planta. Aprox., 100 m ²	CORRALEJO 1) ESTACIÓN DE SERVICIO CORRALEJO Avenida Juan Carlos I -RESTAURANTE: Nave interior: 253 m ² Exterior: 522,70 m ² -BOX ALQUILER DE VEHÍCULOS: 23,52 m ²
3) VIVIENDA Calle Teniente Durán nº 18. Aprox. 97,50 m ²	
ANTIGUA 1) LOCALES COMERCIALES Calle Marcos y Trujillo, esquina Calle San Francisco, locales nº 1 y nº 4	 637 445 733  inmuebles@gestionmederos.com



La casa cuenta con una bonita terraza con vistas.

que acaba en el mar, divisando en los días claros el pico Teide o las montañas de Gran Canaria. Todo un regalo para sus clientes y para el matrimonio, mientras comparten anécdotas e historias de la Isla. “Ofrecemos unos

desayunos y cenas caseras con productos ecológicos, algunos de nuestro huerto local, frutas cultivadas por nosotros como la papaya o el maracuyá”, indican. Son unos extraordinarios anfitriones de los productos de

Fuerteventura: el queso majore-ro, el tomate, el gofio o el aloe, junto a sus deliciosas recetas de la gastronomía italiana.

Con el estilo de vida actual, donde la mayoría de la gente vive conectada al móvil, las ta-

bletas y los ordenadores, esta pareja prefiere conectar con la naturaleza más que con las antenas. “También estamos metidos en el mundo digital, sabemos que eso es importante para vivir, tenemos nuestra web pa-

ra que nos conozcan y estamos sorprendidos con la gran cantidad de visitas que recibimos en nuestra página y los mensajes de cariño que nos regalan, pero sin olvidarnos de saborear el momento, vivir el ahora y sentir el espacio”, resalta Laura Carbone. A su vez, han reducido al mínimo la contaminación lumínica para poder disfrutar de los cielos estrellados y del espectáculo que deja la estela de la Vía Láctea.

Reciclaje

“Nuestra prioridad es el reciclaje, la reutilización del agua”, destacan. “Cada gota se recicla y practicamos la ecología, un concepto de vida con materiales sanos para acabar con la contaminación y mejorar nuestra salud”, añaden. Así, eliminan los envases de plástico y usan jabones sólidos naturales de producción biológica local con aloe vera.

Les gusta compartir y desean que la estancia de sus huéspedes sea transformadora para que se convierta en una experiencia inolvidable. “Creemos en los abrazos, y es por este motivo que estamos deseosos de que llegue el momento de poder saludar con cariño a los que entran y nos anima ver que se van con una preciosa sonrisa en la cara”, comentan. Guardan con cariño la infinidad de mensajes de agradecimiento que les dejan sus clientes en el momento de partir. “Somos muy hospitalarios, nos gusta que las personas sientan que esta es su casa, y que pueden regresar cuando quieran”, insisten. “Valoramos y apreciamos a cada individuo por su autenticidad”. En definitiva, para ellos aprender es la mejor forma de crecer: “Por eso nos gusta escuchar a quienes quieren enseñarnos algo”.

ANTONIO, EL CONSTRUCTOR DE LA CASA

Al adquirir la casa, Laura y Massimiliano se interesaron por su historia y descubrieron que Antonio fue el vecino que construyó esta vivienda familiar de piedra cuidadosamente levantada. Adosado a la casa se encuentra un horno de cal y la vivienda cuenta con cuatro aljibes. “Tuvo mujer y 11 hijos y cada día damos gracias a este hombre por su maravillosa construcción, es una verdadera obra maestra, las habitaciones gozan de un aislamiento natural indescriptible y tuvo que dedicar muchas horas a levantar este inmueble”, resaltan sus actuales propietarios. En la reforma de las piezas han dejado al descubierto la piedra en las paredes y sus anchos muros, con pequeñas ventanas de madera que arrojan la luz del pasado. “La casa tiene más de 150 años y nos la vendió un descendiente. Tras muchas preguntas, hemos conocido algo

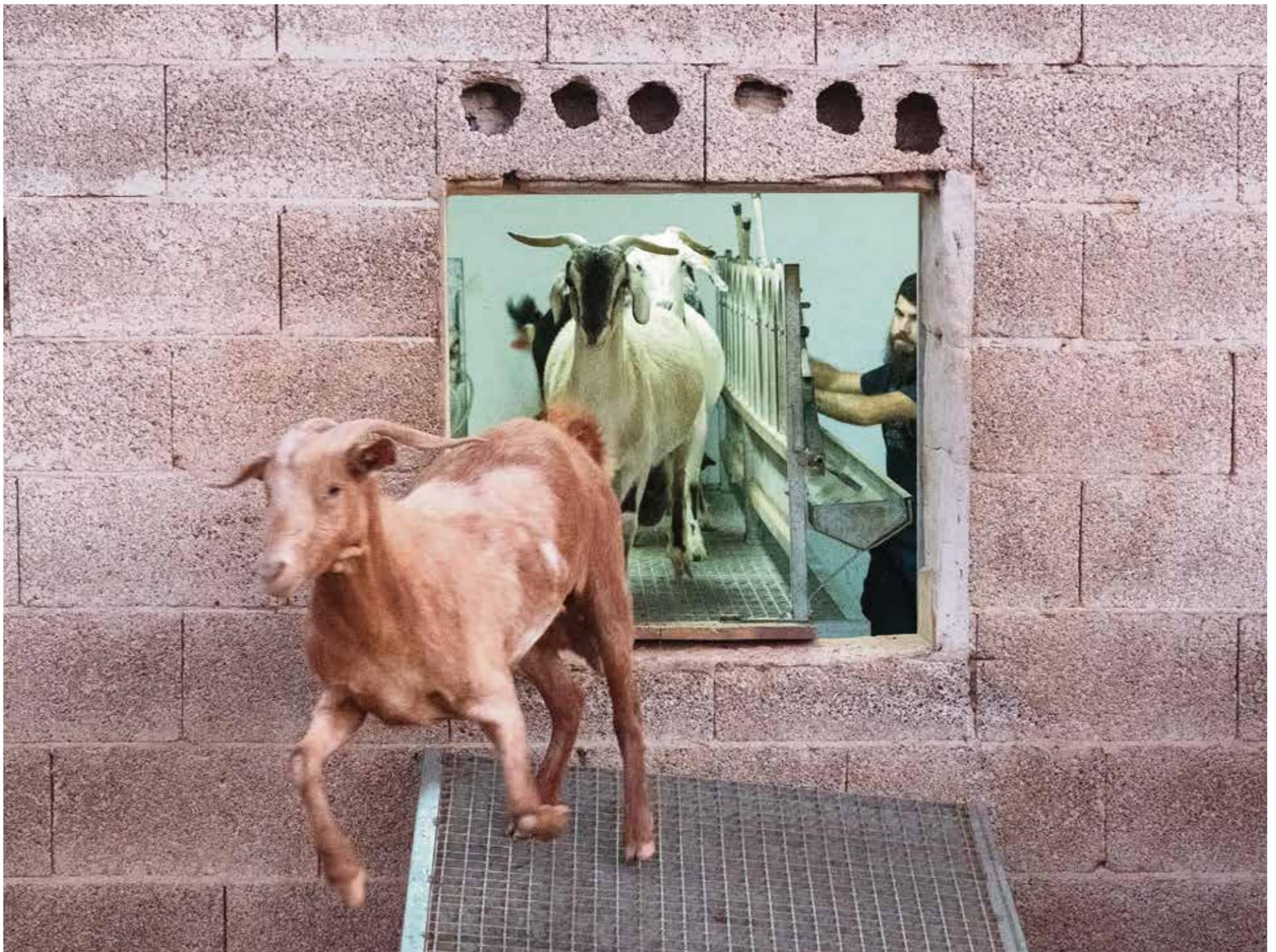
de la actividad rural que se gestó en el interior, en una ubicación estratégica en el pueblo de Tindaya, con un ambiente volcánico y mágico que se respira por todos los rincones de la vivienda”, argumentan. “Estamos pensando en poner una foto de Antonio en nuestra terraza porque nos acordamos cada día de su esfuerzo y trabajo, dejando una profunda huella con esta obra”, dicen. La pareja italiana comparte y practica la afición por la agricultura, la ganadería y la pesca de los moradores de Tindaya. También conoce lo que significa emigrar en busca de un futuro mejor, de lo que tanto hablan los mayores de la isla majorera. Ellos cierran un círculo como nómadas amables y respetuosos dentro del planeta. Aman los viajes y dialogar con las personas, que es un emblema en Alma Calma.

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

E.S. MERCASOSA

- CAFETERÍA
- NEUMÁTICOS
- LAVADO Y AUTOLAVADO

C.C. Las Rotondas
(C/ Juan Tadeo Cabrera, 10)
Subida a Tetir
Bajada de Tetir



Ganado regresando a su lote, desde el cuarto de ordeñar. Fotos: Carlos de Saá.

Los días y las noches de Héctor Cabrera, savia nueva para el queso majorero

El ganadero, uno de los más jóvenes en conseguir galardones en el concurso Agrocanarias, obtuvo este año el oro en la categoría queso curado de leche cruda de cabra con su joven quesería La Ampuyenta

MARÍA VALERÓN

Comienza de noche y la salida del sol le encuentra todos los días: ordeñar, cuajar, medir los valores al milímetro, apretar los quesos, alimentar al ganado, mantener las instalaciones, vigilar la salud de cerca de doscientos animales, desinfectar y limpiar de forma minuciosa y, por supuesto, vender. Todo, una misma persona. El ganadero se llama Héctor Cabrera González y tiene 31 años.

El primer queso que terminó, cuenta, le cabía en la palma de la mano. Lo recuerda como si fuera ayer y, en realidad, fue casi ayer. El joven ganadero acaba de alzarse con la medalla de oro

del Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2021, en la categoría queso curado de leche cruda de cabra, y, aunque solo lleva en activo tres años con su quesería (Quesería La Ampuyenta), este es el segundo galardón regional que recibe de manos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, del Gobierno de Canarias.

En la zona de las casas bajas, loma este del pueblo de Ampuyenta, y rodeada de la distintiva planicie de tierra roja que caracteriza el paisaje del pueblo, se sitúa la granja y quesería de Héctor Cabrera. Separadas por lotes en amplios espacios, las cerca de doscientas cabras que el ganadero cada día ordeña, alimenta y

supervisa, trotan lejos, ajenas a la llegada de visitantes o clientes. El cuarto de ordeño, situado en la parte trasera de las instalaciones, ya está cerrado por hoy: desde las nueve de la mañana finaliza el ordeño y el maestro quesero se centra en el proceso que culmina con la preparación de los quesos. No terminará con sus tareas en la granja, cuenta, hasta más allá de las dos de la tarde.

El espacio principal de la quesería lo ocupa el cuarto para la elaboración de los quesos. Almacenados cuidadosamente en estantes de aluminio van quedando a la vista tiernos, semicurados y curados, blancos o untados en pimentón. En total, al

final del día, se almacenan unos 24 kilos, la producción que, cuenta Cabrera, mantiene diariamente en estos momentos.

El joven, que formó parte de la primera promoción del ciclo de Formación Profesional en Agropecuaria de Fuerteventura, mantiene la técnica tradicional de elaboración, con leche cru-

da. “Sigo apretándolo a mano, aunque trabajo en molde, y elaboro el queso a partir de la cuba de cuajar, con leche cruda, es decir, sin pasteurizar, que tiene su complicación porque hay que ordeñar y hacer el queso en el mismo día”. Con todo, esta es su parte favorita del proceso y, asegura, es exigente: “Soy muy maniático: fermento y cuajo, siempre lo peso, mido la leche, siempre miro el corte... Pero me gusta hacerlo”. Su exigencia se palpa en el aire, mientras mide, recoge y limpia con detenimiento, minuciosidad y escrúpulo después de cada paso.

En este cuarto tiene lugar toda la producción, con un proceso que es similar en otros tipos de

La Quesería La Ampuyenta ha recibido ya dos galardones regionales



El ganadero, durante el inicio de su jornada, que empieza de madrugada.



Héctor Cabrera, iniciando el ordeño de los animales.



Héctor, junto a su hermana Idaira, en los primeros pasos de la elaboración del queso.



El quesero, apretando a mano sobre molde, paso final de la elaboración.

queso, con la diferencia de que aquí se trabaja con leche cruda. En primer lugar, la leche (cruda), llegada directamente del cuarto de ordeño, se almacena en una gran cuba, donde alcanza la temperatura necesaria para su procesamiento; a continuación, se añaden los fermentos y el cuajo, que se dejan actuar por un tiempo determinado. Por último, una vez la leche ha adquirido una textura más sólida, comienza la elaboración del queso, que el ganadero realiza apretando a mano sobre los moldes.

Lo que parece un procedimiento sencillo, no lo es tanto. El trabajo que le ha llevado a la medalla de oro en 2021, y en 2020 a la medalla de plata, ha sido un esfuerzo, un ejercicio de ensayo y error, hasta conseguir la textura, el sabor, el aroma y la presentación idónea. Durante años, antes de la puesta en marcha de su quesería, cuenta, aprendió con los medios a su alcance: ordeñando unas pocas cabras de la familia para probar la elaboración del queso, en este caso usando leche cruda y fría, lo que añadía complejidad.

“Fue muy estresante practicar preparando esos quesos de prueba; todo el mundo dice que es rápido y fácil, pero yo tardé mucho en encontrar el queso exacto. Aprender todos los días de los fallos y repetir”. Y es que el sendero de Héctor Cabrera se inició algunos años antes de abrir la quesería, cuando en su cabeza se materializó la idea de tener una granja, y ya no hubo marcha atrás.

Partir de cero

Su historia comenzó en 2013, cuando, tras haber finalizado sus estudios de los módulos de Electricidad y de Frío y Calor, se abrió en Fuerteventura la inscripción para el ciclo de Producción Agropecuaria: “Este era, realmente, el ciclo que siempre me había gustado, pero hasta entonces no se podía estudiar en Fuerteventura; yo no quería estudiar más, pero mi madre insistió y hasta me inscribió. Empecé las clases, hice prácticas en otras ganaderías y cogí experiencia. Ya empecé a pensar en abrir mi propia granja”.

Y, con 26 años, se lanzó. “Era tanta la ilusión... Creo que si no la hubiera tenido, no habría sido capaz”, explica. Para poder hacer frente a la inversión que suponía la puesta en marcha de instalaciones para albergar su ganadería y su espacio de fabricación del queso, Cabrera inició la solicitud para las ayudas que concede el Gobierno de Canarias para jóvenes ganaderos. Sin embargo, la tardanza en el pago de estas ayudas le llevó a necesitar un crédito bancario con el que poder iniciar su proyecto.

Durante cinco años, trabajó en la creación de su granja, sin beneficios: preparando instalaciones, haciéndose cargo del ganado que poco a poco iba ampliando. “Trabajaba a jornada completa, con una nómina fija, en una empresa de fumigación, un trabajo que necesitaba para vivir y para poder tener el crédito bancario para invertir en las instalaciones. Las horas que no trabajaba en la empresa, estaba en la granja, ocupándome del ganado”. Durante cinco años, Héctor Cabrera trabajó desde las cinco de la mañana,

hasta las doce de la noche, construyendo su proyecto. ¿Nunca se le ocurrió tirar la toalla? “Nunca me lo planteé siquiera; solo pensé que quería hacerlo, y tenía que hacerlo. Tenía que trabajar para tener la nómina y pagar la granja, así que lo hice. Quería meterme y me metí; supongo que esa es la única manera de lograrlo”. Los momentos más duros que recuerda son los primeros, en los que aún no contaba con zonas techadas para ordeñar: “Con lluvia, o con calor, o con calima, había que ordeñar. Creo que eso fue lo más duro. Y el sueño, viví cinco años pasando sueño”, recuerda entre risas.

La empresa de Héctor produce, en la actualidad, 24 kilos diarios de queso

Con la empresa ya en funcionamiento, y tras recibir el ingreso de las ayudas del Gobierno de Canarias, pudo hacer frente al pago de los créditos bancarios y dedicarse en exclusiva a la granja. Cuenta que su impulso en estos años ha sido el apoyo de su familia y su gusto por lo que hace. También, que no esperaba tener resultados tan buenos: “Ganar premios tan rápido, que todo salga tan bien, es una recompensa muy grande a todo el trabajo que se hace”.

El camino, aún apenas iniciado, que recorre Héctor Cabrera, mano a mano sobre el queso, recuerda con su testimonio las palabras que dan siempre comienzo a las grandes historias: al relatar su experiencia, el ganadero habla, sin pretenderlo, del oficio de lanzarse a una ilusión, y sin paracaídas. El viaje de este joven quesero, que se arrojó sin miedo a los brazos de su propio proyecto, solo acaba de empezar a construirse: un pequeño punto de luz que, vigilado de cerca, foguea y se expande, como las primeras chispas que anuncian una galaxia.

DDF

Hace décadas, muchas familias de las Islas apostaron por preservar una raza autóctona abocada a la desaparición, el camello canario. Un animal en peligro de extinción del que apenas sobreviven 1.000 ejemplares en el Archipiélago. En la última década, una de estas familias, la de Oasis Wildlife Fuerteventura, ha sido capaz de ver una nueva oportunidad para el camello canario. Y más allá de su papel en la actividad turística, lo ha convertido en el centro de un proyecto de investigación pionero no sólo en las Islas, sino en todo el país, con la producción de leche de camella.

Oasis Wildlife cuenta con la granja camellar más grande de Europa, Dromemilk, cuya creación se remonta a hace 35 años. En ese espacio, más de 400 camellos canarios pueden convertirse en una oportunidad para promover la producción, el procesamiento y el consumo de leche de camella en el conjunto del país. Todo ello, con el objetivo de alcanzar una producción estable de leche de camella y de sus productos derivados (yogurt, queso, lana o cosméticos, entre otros), así como “poner en valor sus ventajas nutritivas y de alta calidad como productos saludables y fomentar su consumo en Europa”. Para ello, Dromemilk participa también en un proyecto europeo, Camelmilk, que apuesta por la producción y el consumo de leche de camella en la cuenca del Mediterráneo.

La producción mundial de leche de camella para consumo humano es oficialmente de 1,3 millones de toneladas, 500 veces menos que la de leche de vaca. La cifra total de leche de camella en el planeta -de la cual la mayor parte es para las crías- es de 5,4 millones de toneladas, y cada camella lactante produce entre 1.000 y 2.000 litros de leche durante un período que puede variar entre los ocho y los 18 meses.

Más allá de las cifras, los expertos destacan que la leche de camella es la más cercana a la leche materna, no contiene alérgenos y, por tanto, es apta para personas intolerantes a la leche de vaca. “Es buena contra la diabetes y contiene unas propiedades que la convierten en un producto enormemente saludable”, destaca Oasis Wildlife. En ese sentido, la de camella tiene una composición similar a la leche de vaca, pero es ligeramente más salada. Puede ser tres veces más rica en vitamina C que la leche de vaca; y, además, es rica en ácidos grasos no saturados y vitaminas del complejo B.



La leche de camella permite la producción de numerosos derivados. Fotos: Francis Vidic.

La leche de camella, otra oportunidad para una raza autóctona

Oasis Wildlife cuenta con la granja camellar más grande de Europa, Dromemilk, cuya creación se remonta a hace 35 años



Europa permite la producción industrializada de leche de camella.

Además, el camello es mucho más económico y ecológico, ya que come alrededor de tres veces menos forraje que las vacas.

Interés mundial

Todos estos beneficios han generado interés por la leche de camella en el mundo en los últimos tiempos, lo que supone una oportunidad de negocio para las Islas. Europa permite la producción industrializada de leche de camella. Así, son muchos los países europeos que ya tienen granjas: Holanda, Francia, Alemania y Turquía son los más implicados en su crea-

ción dentro del viejo continente. En todos estos países ya se comercializa el producto de forma oficial.

En el caso de Francia, el Gobierno ha legalizado y apoyado a escala nacional esta nueva industria, un ejemplo que abre un importante camino a la producción en este país. Ya hay un significativo número de granjas que, en la actualidad, están comercializando leche de camella y productos derivados. Más lejos, en Estados Unidos, Asia y Australia, también están trabajando en este mercado. En este último país, la leche de camella

pura está disponible a través de almacenistas en Australia Occidental y su granja más grande está financiada colectivamente, en un esfuerzo por expandir las operaciones a escala nacio-

Oasis ha convertido al camello canario en estrella de un proyecto pionero

nal mediante la creación de una planta de fabricación de leche y leche en polvo de camella con 5.000 animales.

Estos datos demuestran cómo la granja de camellos de Oasis Wildlife tiene una importante oportunidad para convertirse en referente en Europa en producción y comercialización de leche de camella y derivados de la leche como yogures, quesos, lana o productos de cosmética. Al grupo de camellos que ofrecen leche, se sumarán este año más de 60, lo que permitiría aumentar la producción láctea de Dromemilk a finales de 2021.

Iniciativa aprobada

El mercado que abre la leche de camella supone una oportunidad para las Islas. En este sentido, hace meses Coalición Canaria pidió que se ayudara a las familias y pequeñas y medianas empresas que han conseguido mantener la especie del camello canario. También el Parlamento de Canarias ha aprobado una iniciativa, a instancias de la diputada Pino González (PSOE), en la que se insta al Gobierno de Canarias a abrir una línea de ayudas para el subsector camellero con cargo a los fondos europeos para el desarrollo rural. En la misma proposición no de ley, se reclama “el desarrollo de programas de conservación genética para garantizar la supervivencia del camello”, en colaboración con asociaciones y explotaciones ganaderas. El punto aprobado más relevante es que el Parlamento reclama al Gobierno “estudiar la viabilidad de permitir la producción, procesamiento y comercialización de productos lácteos, cárnicos y cosméticos derivados del camello en Canarias”.

El acuerdo del Parlamento autonómico supone un espaldarazo para el sector, aunque todavía quedan pasos por dar. Europa tiene autorizada esta industria desde hace tiempo, pero, en España, todavía quedan vacíos administrativos que deben solucionarse para que las granjas camelleras canarias puedan tener una oportunidad real.

Desde el sector se destaca el “enorme potencial” que existe para el desarrollo de jóvenes emprendedores. En ese sentido, la producción y comercialización de la leche de camella desde la granja de Oasis Wildlife Fuerteventura situará a la empresa majorera como un referente. La leche de camella dará otra oportunidad a las familias que como la de Oasis llevan años intentando salvar esta raza autóctona, un compromiso que adquirieron hace ya más de 30 años.

DDF

Allá por 1920, cuando Cándido Armas Chacón, originario de El Roque (La Oliva), abrió una pequeña carnicería, no se podía imaginar que un siglo más tarde el grupo Chacón se iba a convertir en una referencia en el sector de la alimentación en las islas orientales, con venta diaria a más de 400 hoteles y restaurantes de Fuerteventura y Lanzarote, y con la garantía de la mayor calidad al mejor precio.

Desde hace más de un año, el grupo Chacón cuenta con una nueva central logística equipada con los más avanzados recursos en el sector de la alimentación. Entre ellos, una cámara frigorífica de más de 1.000 metros cuadrados y capacidad para más de 1.800 toneladas de mercancía.

El grupo Chacón importa de varios continentes: desde los tradicionales países productores de carne de Sudamérica, pasando por Holanda, Bélgica, Francia y Polonia, en Europa, o países del sudeste asiático como Vietnam o Tailandia, China o la India. Las importaciones del extranjero alcanzan, al año, el millón de kilos de pollo, los 400.000 kilos de vaca, otros 150.000 kilos de vaca refrigerada y los 200.000 kilos de cerdo, a lo que habría que añadir los productos del mercado nacional. Cada semana, Chacón trae entre 15.000 y 20.000 kilos de carne fresca, mantiene en explotación una granja propia y se nutre, también, del mercado canario, con productos seleccionados principalmente de Fuerteventura, Gran Canaria y Tenerife.

Cándido Armas Rodríguez, nieto del fundador, destaca que,

Chacón, grupo de alimentación de referencia en las islas orientales

La centenaria empresa se ha convertido en la compañía de confianza en el suministro mayorista para el sector hotelero y los restaurantes de Fuerteventura



Nueva cámara frigorífica, con capacidad para 2.300 palés de mercancía.



Chacón abastece a diario a 400 negocios de Fuerteventura y Lanzarote

INFORMACIÓN

WEB:
www.grupochacon.com
TELÉFONO:
928 814016
CORREO:
pedidos@grupochacon.com

aunque “ahora hay más oferta” en el sector de la alimentación, el grupo Chacón sigue “con la misma filosofía” desde sus orígenes, que se basa en “cuidar la atención al cliente, ofrecer la máxima calidad en los productos y contar con precios competitivos”. A la compañía se han ido incorporando de forma paulatina sus cuatro hijos: Tomás, Carlos, Federico y Javier. “Están involucrados e ilusionados, tienen ideas nuevas y amplitud de miras”.

Desde sus modernas instalaciones, el grupo Chacón distribuye a mayoristas de Fuerteventura y Lanzarote, incluyendo restaurantes, hamburgueserías, pasando por complejos de apartamentos y los principales establecimientos hoteleros, cubriendo con su servicio de reparto toda la geografía de las dos islas orientales.

ESTE VERANO REDESCUBRE NUESTRO PARAÍSO CON LÍNEAS ROMERO

NAVEGA A LANZAROTE CON NOSOTROS



LÍNEAS ROMERO

ESPECIALISTAS EN EXCURSIONES Y TRANSPORTE MARÍTIMO DESDE 1970

Consulta horarios y precios en:
www.lineasromero.com



Con todas las medidas de seguridad e higiene

☎ 928 596 107 @TWFB **NEVER STOP EXPLORING**

“Los negacionistas tendrían que haber estado conmigo en la cama del hospital”

Fran Ruiz estuvo ingresado nueve días por Covid en un hospital grancanario, después de viajar desde Fuerteventura a ver a su familia en Navidad. Su padre, con 77 años, murió por culpa del virus

ELOY VERA

“A lo que más miedo tuve durante la Covid fue a no ver más a mi gente, a mi familia”, asegura Fran Ruiz, un grancanario afincado en Fuerteventura desde hace 28 años que en diciembre enfermó con coronavirus. Estuvo ingresado once días en el hospital. En ese tiempo, vio cómo el virus se llevaba a la tumba a tres de sus compañeros de planta. También tuvo que despedir a su padre, con 77 años y sin patologías previas, por culpa de la Covid. “Hay que tener precaución porque el virus te jode la vida”, asegura.

El 6 de marzo de 2020 se detectó el primer positivo en Covid en Fuerteventura. Desde hacía semanas, el virus circulaba a sus anchas por España. La incertidumbre y el pavor a lo desconocido iban llegando a todos los rincones del país. Ocho días después de aparecer el paciente cero en Fuerteventura, el Gobierno central decretaba el estado de alarma en un intento a la desesperada por contener el virus. Fran, de 50 años, trabaja desde hace tiempo en hoteles. Los días previos al decreto de estado de alarma servía copas a los turistas mientras oía de fondo la posibilidad de que se cerraran los complejos turísticos. Cada vez llegaban menos visitantes y el miedo a un contagio iba en aumento. “Antes del estado de alarma, yo estaba deseando que cerraran los hoteles”, asegura este hombre, mientras explica el temor que sentía a contagiarse o a infectar a algún compañero o cliente.

El 14 de marzo llegó el estado de alarma. Ese día se apagaron los fogones de las cocinas de los hoteles, se apilaron las hamacas de la piscina y los pocos turistas que quedaron en Fuerteventura corrieron a los aeropuertos en busca de un avión en el que regresar a su patria. Cientos de trabajadores acabaron en Expedientes de regulación temporal de empleo (ERTE). Fran fue uno de ellos.

Vivió el confinamiento en casa junto a su mujer, su hija pequeña y su suegro. Tuvieron un confinamiento “duro”, intentando mantener todas las medidas de seguridad posibles. La calle



Fran Ruiz. Fotos: Carlos de Saá.

la pisaban solo para acudir a la compra. Para ir al supermercado, se turnaba con su mujer.

Viaje

Tras meses de confinamiento, llegó la desescalada y los intentos del país por recuperar las rutinas que la nueva normalidad iban permitiendo. Fran seguía en ERTE y sin recibir la llamada del hotel. Fue entonces cuando decidió viajar a Gran Canaria

para ver a sus padres, septuagenarios, y pasar con ellos las fiestas de Navidad.

El 15 de diciembre decidió coger un Binter que le acercara a Gran Canaria. Llegó al aeropuerto y de allí a casa de sus padres. Asegura que limitó las salidas, consciente del aumento de contagios y el miedo a poder contagiar a sus progenitores. “No salí de casa de mis padres”, repite una y otra vez.

Durante su ingreso, vio cómo el virus mandaba a la tumba a tres compañeros

Un día, Fran recibió una llamada del equipo de rastreadores grancanario para comunicarle que era contacto estrecho de un positivo. Faltaban dos días para empezar 2021. El resultado de la PCR fue positivo.

Fran cree que el virus llegó a casa de sus padres a través de la visita de algún familiar. Las visitas estaban limitadas, pero tal vez en alguna de ellas el virus se coló en el hogar.

Asegura que en la vivienda se aplicaban todas las medidas sanitarias: geles, lavado de manos y hasta quitarse los zapatos tras llegar de la calle. Ocho personas más de su familia también se contagiaron. Entre ellos, sus padres y su hija menor, que había viajado con él a Gran Canaria.

Los primeros días de la enfermedad los pasó con síntomas leves y pensando en que pasar la Covid era como padecer una ligera gripe. Así siguió hasta que comenzó a empeorar. Le costaba respirar y el oxígeno en sangre lo tenía por los suelos. La víspera de Reyes tuvo que llamar a una ambulancia para que lo llevaran al Hospital Doctor Negrín. “Entrar en el hospital fue el regalo de Reyes que recibí”, dice irónico.

Fran pasó parte de los once días que estuvo ingresado enchufado a una bombona de oxígeno y sentado en la cama para poder respirar. También con el miedo a que apareciera el fantasma de la UCI. Vio varias veces cómo a otros compañeros los llevaban a otro cuarto para que, desde allí y a través de ventanillas, sus familiares pudieran despedirse.

Durante el tiempo que estuvo en planta, vio cómo el virus se llevaba a tres de sus compañeros, uno de ellos era el sargento primero Francisco Rodríguez Sánchez, del buque de investigación oceanográfica Hespérides. El hombre, de 43 años, había ingresado en el hospital tras detectarse un brote en el barco.

Fran desconocía la muerte del que había sido su compañero de habitación y con el que llegó a tener cierta complicidad hasta que le envió un WhatsApp preguntándole cómo estaba. Dos días después, la pareja del sargento le comunicó su muerte.

Fran cuenta con angustia el sufrimiento que vivió los días que estuvo en el hospital. Fiebre alta, problemas de respiración y un caos en el centro, desbordado por el aumento de contagios al que se enfrentaba la isla de Gran Canaria en aquellos momentos.

Poco a poco empezó a mejorar. El césped que veía desde la ventana del hospital o Las Canteras tenían ahora más valor que nunca. Tras regresar a casa de sus padres a esperar a que su hija pasara la enfermedad y poder volver a Fuerteventura, su padre empezó a enfermar. Dos PCR descartaron la Covid hasta que un día tuvieron que llamar a la ambulancia al ver cómo el hombre empeoraba por segundos. La tercera PCR dio positiva.

“Desde el Hospital nos dijeron que fuéramos a buscarlo, que estaba bien y que podía pasar la enfermedad en casa”, recuerda su hijo. Poco después, tuvo que regresar al hospital e ingresar en la UCI. Días más tarde, falleció. “No pude despedirme, velarlo, ni enterrarlo”, dice su hijo con angustia. “Aún no he podido hacerme a la

idea. Pienso que está en uno de esos viajes que hacía desde que se jubiló”, comenta triste.

Secuelas post-Covid

Fran toma café en una céntrica cafetería de Puerto del Rosario. Aparcó su coche cerca, aunque reconoce que durante el trayecto ha tenido que hacer varias paradas para tomar aire. La Covid le ha dejado algunas secuelas en el aparato respiratorio, aunque la mayor ha sido tener que enterrar a su padre por culpa del virus.

El 1 de julio se puso la vacuna, una sola dosis, tal y como recomiendan los protocolos de vacunación a aquellas personas que ya han pasado la enfermedad. Sintió emoción, aunque insiste en no bajar la guardia, “la vacuna no impide que te puedas contagiar”, recuerda.

La quinta ola de contagios campa a sus anchas por todo el territorio nacional. Muchas de las personas que están contagiándose son jóvenes que se niegan a ponerse la vacuna. Para ellos, Fran tiene un mensaje: “a los negacionistas les diría que tendrían que haber estado conmigo en la cama del hospi-



tal y ver a la gente joven fallecer y a su familia destrozada, para ver si así piensan que todo esto es una chorrada y una bobería”.

“Si quieren a su familia que se vacunen, porque luego el remordimiento es para toda la vida. De nada va a servir más tarde ponerse una medallita al cuello o hacerse un tatuaje con la cara del familiar. Eso no lo va a devolver”, dice este hombre.

Con siete meses, Fran contrajo la enfermedad de la polio-

mielitis. Aún arrastra secuelas, como una ligera cojera, “cuando tenían que haberme vacunado, no me llegó la vacuna y hoy día estoy con una discapacidad. Una simple vacuna hubiera hecho que no tuviera la polio. Ahora con las facilidades que hay para la vacuna Covid no entiendo cómo no se vacunan”.

A diario, los informativos emiten imágenes de jóvenes de fiesta desoyendo todas las recomendaciones sanitarias. En ocasiones, localidades de Fuerteventura, como Corralejo, han protagonizado esos reportajes. Fran siente rabia e indignación cuando ve las imágenes, “no somos una sociedad consciente, lo que están haciendo algunos nos está perjudicando a otros”, insiste. Y añade “la gente piensa que es algo que tenemos que pasar todos, piden más camas UCI, pero no son conscientes de lo grave de la situación”.

En los informativos también sale a diario el debate entre la salud y la economía. Él sabe lo que representa el peso de lo económico, con año y medio en ERTE, pero “la salud es lo importante. Si te pones malo, ni el dinero te va a curar”, sentencia.

“Si quieren a su familia, que se vacunen para evitar remordimientos”

HOSPITALES PARQUE

¿Has pasado el Covid-19 y te preguntas si has generado anticuerpos?

¿Quieres saber qué inmunidad tienes tras la vacuna?

Compruébalo rápidamente con un TEST SEROLÓGICO por 55€

¡Llama al 928851500 y reserva tu cita!

- Hospital Parque Fuerteventura: lunes a viernes de 08.00h a 11.30h
- Centro Médico Parque Corralejo: miércoles de 8.00h a 10.00h

www.hospitalesparque.es



El doctor, en el Hospital General. Fotos: Carlos de Saá.

JOSÉ MANUEL TOSCANO

MÉDICO COORDINADOR DE LOS EQUIPOS COVID DE FUERTEVENTURA

“La pronta desescalada nos hizo pensar que habíamos acabado con la pandemia”

ELOY VERA

Fuerteventura se enfrenta estos días a una nueva ola de contagios con cifras muy por encima de las registradas en pleno confinamiento. La variante colombiana, con alta transmisibilidad, y la negativa de algunos jóvenes a vacunarse, no están facilitando el control de la infección. José Manuel Toscano, médico coordinador de los equipos Covid de Fuerteventura, lamenta que aún haya personas que sean reticentes a la vacuna y cuestiona la rapidez con la que se realizó la desescalada. Tal vez, opina, “fue un poco prematura y eso hizo pensar que el virus estaba controlado”.

-¿Cómo se está comportando esta quinta ola en la Isla?

-La quinta ola para nosotros es, en realidad, la cuarta. Vemos

que hay un repunte violento de casos que ha recaído, sobre todo, en la población joven. La media de edad hace dos semanas [mediados de julio] estaba en 27 años y ahora en 22 y medio. Está siendo un repunte explosivo y violento. Toda Canarias, la Península y Europa están así.

-¿Y qué está ocurriendo para que se hayan disparado los contagios, después de meses con una incidencia muy baja?

-La causa es multifactorial. Primero, hay que decir que la desescalada fue un poco prematura y eso hizo pensar que habíamos acabado con la pandemia y que el virus estaba controlado. Medidas como la que se aplicó el 26 de junio, el levantamiento de la obligación de llevar mascarilla en espacios públicos, hizo pensar que el virus había terminado, pero no es así. La pandemia está ahí, el virus

existe y va a estar con nosotros un tiempo bastante prolongado. Por otro lado, está una parte de la población que lleva año y medio sin poder salir. La gente joven quiere tener actividades de ocio, pero resulta que son los que no están vacunados. El escenario en el que se está dando este incremento de casos es el de un virus con una alta tasa de transmisibilidad en una población que no está vacunada y a la que le han dicho que puede salir.

-Se puede deducir entonces que piensa que no fue correcto retirar la mascarilla...

-Creo que fue prematuro. La desescalada, en general, fue un poco prematura. Deberíamos haber esperado un mes o mes y medio.

-¿Qué está dificultando el control de contagios durante esta ola?

-En estos momentos, es difícil controlarlo porque es un vi-

rus muy transmisible. El virus que tenemos ahora es un primo del que teníamos al principio. El original se comportaba con una tasa de transmisión que hacía que cada persona contagiara a dos o tres personas como mucho. La variante que tenemos circulando ahora es capaz de contagiar a cuatro, cinco o seis personas. Esto se une a que afecta a una población joven, no vacunada. Se están mezclando muchos grupos y esto hace que sea difícil de controlar. Ya no son brotes familiares que podamos manejar. Es continuo. Aparecen múltiples repuntes de casos en todas las poblaciones de todos los sitios sin un nexo entre ellos y eso ha hecho que haya un gran número de casos.

-¿Qué variantes hay en la Isla?

-Tenemos principalmente las variantes brasileña y la colombiana. Mayoritariamente es la

colombiana y tiene una tasa alta de transmisibilidad. Es poco letal y hace enfermar poco, pero infecta mucho. Vamos a tener a muchos pacientes infectados, pero, afortunadamente, no entrarán en el hospital. Tenemos las tasas más altas de casos activos, con unos 300 a la vez. En enero, teníamos 160 y la UCI y el área de hospitalización estaban llenos. Ahora, tenemos el doble de casos activos y, como mucho, unos pocos pacientes en la UCI.

-¿Cuál es el perfil de las personas que están ingresando durante esta ola en el hospital mayorero?

-En general, son personas no vacunadas o parcialmente vacunadas y con alguna enfermedad concomitante, tipo diabetes o con un defecto en la inmunidad.

-¿Qué características están teniendo ahora los brotes?

-Los brotes pertenecen al colectivo de los jóvenes que se han reunido. Ahora es muy difícil caracterizar los brotes porque un positivo ha tenido varios puntos de contacto y de contagio. Los brotes, como los que había antes, cada vez van a ser menos. Lo que va a haber es mucha dispersión de casos.

-¿Cuál es el ritmo de vacunación diaria en la Isla?

-Ahora mismo, estamos administrando unas 1.000 dosis al día. Vamos a buen ritmo. Con datos del 4 de agosto, se han administrado 137.761 dosis, hay ya 64.471 personas inmunizadas en la Isla y 74.165 tienen al menos una inyección. Esperamos poder llegar a finales de agosto con un 60 o 65 por ciento de personas inmunizadas.

-¿Y cuándo se podría alcanzar el 70 por ciento, la cifra estipulada para alcanzar la inmunidad de grupo?

-En estos momentos los criterios para considerar la llamada inmunidad de rebaño están cambiando, por la alta transmisibilidad de las nuevas variantes. La inmunidad supone la capacidad de protección frente al virus en un grupo humano, incluso para aquellos que no están vacunados, por las razones que sean. Cuando se hizo este cálculo inicial del 70 por ciento, era para la cepa original. A medida que hay más transmisibilidad del virus, el listón de la inmunidad de grupo sube. Ahora mismo, se alcanzaría con un 85 o 90 por ciento. Es directamente proporcional a la capacidad de transmisión. A mayor propagación del virus, hay que alcanzar mayor inmunidad de grupo para que la gente esté protegida.

-¿Y cuándo podríamos tener a toda la población de Fuerteventura vacunada?

-En octubre.

-¿Cuándo se empezará a vacunar a los escolares?

-Hay un proyecto que se va a llevar a cabo para vacunar a la población escolar en septiembre. En estos momentos, principalmente se está inmunizando a partir de los 16 años. A la vuelta a las aulas, se intentará vacunar al resto. Es una estrategia mucho más efectiva. Ahora mismo, es muy difícil concitar la atención de todo el mundo, cuando muchos están de vacaciones. A partir de septiembre, iremos a las aulas a poner las vacunas.

-¿Se está registrando también una corriente negacionista hacia la vacunación por parte de los jóvenes en Fuerteventura?

-Desgraciadamente, sí la hay. Hemos vacunado completamente a los jóvenes entre 20 y 30 años en un 40,6 por ciento. Hay un 60 por ciento que no se ha



vacunado. La razón es porque muchos no quieren hacerlo y, en otros casos, están fuera de la Isla y aún no hemos podido contactarlos. Estas son las dos principales razones de este amplio porcentaje de jóvenes que quedan por inmunizar.

-¿Cree que es necesario endurecer las medidas para hacer que los jóvenes se vacunen?

-Yo apelo siempre a los padres. La mayoría de los jóvenes viven aún en sus casas. En un estado tan garantista como el nuestro es muy difícil intervenir desde un punto de vista judicial o autoritario. Si el hijo que convive en casa no quiere vacunarse, los padres tienen que inculcar día a día la importancia de la vacunación. Tampoco hay que generalizar porque hay jóvenes que son muy responsables. Sabemos que en países donde no están vacunados existen mayores tasas de enfermedad y hospitalización. En nuestro caso, los que se van a hospitalizar son los jóvenes que están sin vacunar. Hay que apelar a esas personas e instarlas a la vacunación. Es bueno para ellos y para los demás.

-Aparte de los jóvenes, ¿ha respondido la población mayorera a la cita con la vacunación?

-Absolutamente. Por encima de los 30 años las tasas de vacunación son muy altas. Hablamos de un 88 al 99 por ciento. Los mayores de 80 están vacunados al cien por cien y, si queda alguno, es algo aislado y por una contraindicación. De 70 u 80 están vacunados el 70 por ciento. El problema es entre los 20 o 30.

-Sin embargo, la vacunación sigue sin llegar a todo el mundo por igual...

-La vacunación tendría que ser global y no solo para los occidentales, porque el virus tiene capacidad de mutación y de cambio. Si no conseguimos llegar a toda la población mundial, por la elevada transmisibilidad y la capacidad de movilidad que tenemos, nos van a afectar más cepas.

-Entre tanto pesimismo, ¿hay algún mensaje positivo?

-Sí. Hay que lanzar un mensaje optimista y es que, en esta ola, la virulencia del virus ha ido a menos. A medida que haya más población inmunizada, el virus no va a tener terreno donde cultivarse y propagarse. Probablemente, en un par de meses se convierta en un virus estacional, endémico, con el que vamos a poder convivir. No se va a marchar, como el de la gripe. Tendremos que aprender a vivir con él. Dará síntomas leves y algún caso más grave, como ocurre con la gripe, que también puede hacer que un paciente ingrese e, incluso, fallezca. Se va a comportar más o menos igual. Siempre con el cuidado de que pueda existir una variante que pueda inducir a un nuevo brote.

-Hemos visto cómo se cancelan festivales como el Fuerteventura en Música y fiestas locales, a pesar de estar garantizadas las medidas de seguridad. ¿Es lo correcto?

-Pienso que este no es el verano para hacer eventos multitudinarios. Los ayuntamientos están colaborando y organizando actos que cumplen las medidas de seguridad, pero, al final, son el reclamo para seguir la fiesta fuera del recinto. Eso está originando muchos problemas.

-¿Cómo van a ser los protocolos de las cuarentenas para las

personas vacunadas que han tenido contacto estrecho con un positivo?

-En el caso de que el paciente esté vacunado y sea declarado contacto estrecho de un posi-

vo está exento de hacer cuarentena. Puede salir. Tiene que hacerse una PCR en ese momento y siete días después. En esos siete días, no tiene la obligación de quedarse en casa. Está exento de hacer cuarentenas y puede salir a la calle.

-¿Y es aconsejable que salga?

-A mí me parece una medida arriesgada. Estamos viendo cómo muchos vacunados se están reinfectando. Las vacunas no evitan la infección al cien por cien, lo que sí evita es la enfermedad moderada o grave. La infección la evita en un 70 o 75 por ciento. Hay un 25 por ciento de posibilidades de que un vacunado se puede infectar, puede que con síntomas leves o sin síntomas. Es importante, por eso, que los contactos estrechos de positivos, aunque estén vacunados, guarden cuarentena. Un vacunado porta menos virus en su nasofaringe. Es menos transmisor.

-¿Cómo está afrontando el Área de Salud de Fuerteventura el incremento de casos de esta ola?

-Hemos pasado meses con muy pocos casos y todo controlado. Fue entonces cuando redujimos el número de rastreadores para dedicar los esfuerzos en la vacunación. Ahora, hemos tenido que volver a recuperar a todos los que estaban en vacunas y ponerlos a rastrear. Todo esto va a ser una pesada carga para la Atención Primaria. Los casos van a ser breves y van a ir a la Primaria.

-¿Y tiene la Atención Primaria los medios materiales y humanos para lo que se puede avecinar?

-Hay un problema con la Atención Primaria porque no hay una bolsa de empleo, ni de enfermeros, ni de médicos. Están todos trabajando. Mucha gente está haciendo dobles turnos en la Isla. Estamos asistiendo a un aumento en los casos y hay que hacer más seguimientos; dar altas y bajas; hacer seguimiento a contactos estrechos y, además, hay que mirar la patología, tanto crónica como aguda, que tienen todas las personas. A la carga normal se ha añadido esta incidencia explosiva de casos y esto va a sobrecargar la Atención Primaria.

-Una vez esté toda la población vacunada, ¿qué cifras de contagios serán tolerables para no saturar los servicios sanitarios?

-Cuando esté todo el mundo vacunado, los casos van a descender drásticamente. En el momento que alcancemos el 90 por ciento de vacunación, vamos a tener muy poquitos casos, máximo seis u ocho casos diarios, y casos activos 25 o 30. Eso sería así hasta el final.

“La variante que circula es capaz de contagiar a cuatro, cinco o seis personas”

“La inmunidad de grupo se alcanzaría con un 90% de vacunados”



Vacaciones, vacuna, verano... y virus

Dado que la nueva normalidad nunca ha terminado de convencernos como esquema vital para los próximos años, las sociedades desarrolladas han decidido que, con el proceso de vacunación en plena velocidad de crucero, lo mejor era recuperar la vieja normalidad y exprimir el último verano de la pandemia como si nada hubiera ocurrido. Las consecuencias de ignorar el último esfuerzo las veremos a la vuelta del periodo estival, pero eso es algo que solo importará a quienes se vean realmente afectados por la incidencia de la Covid en su salud o la de sus personas cercanas. El panorama en las calles, plazas, establecimientos de restauración y ocio, etcétera, es revelador desde el mismo día en que terminó el estado de alarma: porque, en contra de las afirmaciones del presidente canario, sí había cosas que celebrar, siempre hay un argumento para un convite, una celebración o una escapada. Y más desde el momento en que la ministra Darías afirmó que llegaba el tiempo de las sonrisas y que la mascarilla pasaba a ser un utensilio prescindible en exteriores. Una medida tan cargada de lógica como ausente de sentido pedagógico para una población ya agotada.

Varios elementos han confluído para fomentar este escenario del todo imprevisible hace apenas unos meses. Entonces dábamos por sentado que la cuarta ola, la que estropeó la primavera de la recuperación económica, era el último estertor de una pandemia que ya superaba con holgura el año de duración. ¿Fue un espejismo la baja incidencia del mes de mayo, apenas unas semanas después del fin del estado de alarma, con la economía plenamente relanzada y contagios a la baja o estabilizados? Dicen los expertos que la variante Delta, al principio llamada variante india, rompió todos los esquemas de los epidemiólogos, por más que fuera una posibilidad cierta, la aparición de una cepa con mayor capacidad de contagio. Y aquí tenemos que encontrar un primer fundamento del desastre veraniego que aqueja a Canarias, como al resto del continente europeo: la coincidencia



Vacunación en Fuerteventura. Foto: Carlos de Saá.

temporal entre la desescalada, tanto administrativa como psicológica, y el rearme del enemigo vía nueva variante del coronavirus. Los avisos de algunos expertos -aún recuerdo el mensaje de WhatsApp que me remitió Amós García en los primeros días de la cepa india: "Estoy preocupado, esto es muy peligroso"- cayeron en saco roto porque cuando la sociedad acelera en un proceso, sea el que sea, revertir tal dinámica es imposible.

Una vez disparado el índice de contagios, llegaron las repuestas públicas para atajar el incendio. Las institucionales, a través de la autoridad sanitaria, que una vez perdida su capacidad disuasoria con el fin del estado de alarma se mueve en territorio adverso. Porque no es lo mismo dictar un toque de queda o fijar restricciones (de movilidad, de actividades sometidas a riesgo) al amparo de una norma excepcional que hacerlo en las aguas procelosas del Estado de Derecho y la legislación ordinaria. A estas alturas seguimos sin conocer las razones por las cuales el Gobierno español no ha promovido una legislación sanitaria específica para abordar las medidas necesarias en una crisis provocada por una enfermedad contagiosa de alcance planetario. Y no será por ausencia de afán legislativo en la Administración española, oiga, que regula hasta los aspectos más nimios de la convivencia, al parecer más relevantes que una reflexión a fondo sobre los instrumentos legales que deben acompañar a los poderes públicos en una crisis sanitaria que ha matado

a 80.000 conciudadanos y que además podría repetirse.

A cambio, lo que hemos tenido es la fallida letanía de la ministra canaria, portavoz de una inconsistencia palpable con el paso de las semanas: "Las comunidades autónomas tienen herramientas suficientes para contener la pandemia". Pues no, no las tienen, porque la afición a derechos fundamentales está en un escalón superior al autonómico, como hemos comprobado una vez que los contagios se han disparado de nuevo y los gobiernos regionales se han visto desbordados, incapaces para repetir las medidas restrictivas que resultaron eficaces en las oleadas pretéritas. El hecho de que el PP se adelantara en la propuesta de una ley de pandemias, o como quiera llamarse, en la principal y acaso única aportación del primer partido de la oposición en esta crisis, no es un argumento suficiente para cerrarse en banda. Pedro Sánchez pagará con creces esta respuesta obtusa que ignora el sentido común, pero da igual, porque el mayor precio lo pagará la sociedad española.

El escarnio definitivo de la quinta ola ha venido dado por la geometría variable de los tribunales autonómicos en la delimitación de lo que los gobiernos pueden o no pueden hacer llegados a este punto. Y lo que era posible en Cataluña, por ejemplo el toque de queda, ha resultado imposible en Canarias por decisión de la Sala de lo Contencioso del Tribunal Superior de Justicia de Canarias, que se ha destapado en esta crisis con unas ambiciones interpretati-

vas quizá más adecuadas en otro momento. Los magistrados del alto tribunal canario podían haberse centrado en cuestiones puramente jurídicas y haber eludido el debate sobre la pertinencia sanitaria de las medidas promovidas por el Ejecutivo autonómico, resultado a su vez de los informes y recomendaciones emanadas por la Dirección General de Salud Pública, como órgano responsable y experto.

Los autos suspensorios han convertido el TSJC en el gestor contra la pandemia

Pero ha ocurrido todo lo contrario, porque los autos suspensorios y denegatorios de las decisiones sanitarias -por cierto, un Gobierno que pierde una y otra vez en los tribunales tiene un problema- van más allá de las interpretaciones legales y abundan con frecuencia en lo innecesario de las restricciones, con un afán invasivo que ha convertido el TSJC en el gestor de hecho de la gestión contra la pandemia en Canarias. En particular, con la reciente negativa a la obligatoriedad de mostrar el certificado de inmunidad en el interior de los establecimientos de restauración, una medida de nulo impacto económico para los negocios, que se ha aplicado con normalidad en los hoteles durante meses y cuyo rechazo es oxígeno para los antivacunas. Y todo, sin ejercicio de responsabilidad sobre este verano que se escribe con V de vacaciones, vacunas y virus.



Tierra prometida

Un espejismo es una distorsión de la realidad producida cuando la luz atraviesa capas de aire con diversas densidades, aunque quizá la verdadera confusión se produce al dejarnos encandilar por el brillo de lo que parece al alcance de la mano, pero está a una eternidad. Para evitar esto la solución es sencilla: cuando el ojo humano no ve con claridad hay que recurrir a la fotografía para que muestre la verdad. Toda buena foto capta el instante con precisión mecánica, retiene un momento tan concreto que permite apreciar lo que está oculto a simple vista. Pero hay fotos que van más allá, porque no solo enmarcan de manera precisa un instante, sino

que muestran varias realidades simultáneas. El ejemplo perfecto lo encontramos en la imagen sobre estas líneas, con la que el fotógrafo Carlos de Saá fue premiado en el Certamen de fotografía informativa y documental de Canarias 'Cristóbal García', dentro de la categoría Sociedad. Un trabajo conformado por claroscuros que supone una bofetada a quienes pretenden mirar el mundo con un solo ojo. Con esta instantánea eso es imposible, ya que la luz y oscuridad son las dos caras de la misma moneda: al fondo, el gigantesco crucero, epítome de la razón capitalista triunfante, un alarde de recursos financieros y tecnológicos al servicio del ocio, cuyas colosales dimen-

siones no caben en el encuadre; en primer plano, la pobreza de los migrantes, sumidos en tal negrura que solo vemos dos siluetas, sin rostro, sin identidad, quizá como metáfora de lo que realmente vemos cuando los miramos. El lujo y la escasez. Entre ambos, la luz solar reflejada en el crucero cae sobre el mar, como una invitación hacia la tierra prometida. Un espejismo que les hace atravesar todo un continente y un mar y que en realidad es una trampa: al final del camino no está Shangri-La ni El Dorado, solo hay más camino porque el crucero siempre se aleja. El lujo es un gran trampantojo al que, si tienen suerte, accederán algunos días de su vida en los que simularán ser

otras personas, para luego volver a sus rutinas de currantes. El lujo es un espejismo también para los que contemplamos la foto, porque a esos cruceros que vienen de vez en cuando a la isla solo podremos subirnos en

Quando el ojo humano no ve con claridad hay que recurrir a la fotografía para que muestre la verdad

momentos puntuales de nuestra vida. A estas alturas de la historia sabemos que quienes viven diariamente en el lujo no suben a esos grandes hoteles flotantes, ya que el verdadero lujo navega en su propia embarcación.



auto recambios

REPARTO A DOMICILIO EN TODA LA ISLA
 PEDIDOS POR WHATSAPP 680 911 967
 HORARIO DE LUNES A VIERNES DE 8:00 A 18:00 H
 C/ JACINTO BENAVENTE, 30 PUERTO DEL ROSARIO
 ESPECIALISTAS EN VEHÍCULOS JAPONESES Y COREANOS



SÍGUEMOS EN  INSTAGRAM Y  FACEBOOK

928 636 103 info@autorecambiosgil.com



Vista de Isla de Lobos. Foto: Carlos de Saá.

DE CUANDO LOBOS Y LA GRACIOSA IBAN A LLENARSE DE HOTELES

Hace medio siglo se frustraron faraónicos planes para urbanizar de forma integral ambos islotes a través del turismo de masas

MARIO FERRER PEÑATE

Durante centurias, las ínsulas de Isla de Lobos y La Graciosa no pasaron de ser islotes medios olvidados y sin población fija, pero a mediados del siglo XX sus perspectivas de futuro cambiaron sustancialmente tras la llegada del turismo. Con la aparición de la nueva industria del viaje y en un contexto de gran especulación, gestores públicos e inversores privados comenzaron a soñar con gigantescos planes urbanísticos que estuvieron cerca de confirmarse, pero que finalmente no cuajaron. Exponemos aquí unas pinceladas de cómo Isla de Lobos y La Graciosa escaparon por muy poco del turismo de masas en su estilo más clásico, justo unos años antes de ser declaradas espacios naturales protegidos.

Por tamaño, La Graciosa es la octava isla de Canarias, con casi 30 kilómetros cuadrados, mientras Isla de Lobos es la décima, con 4,6. En medio se encuentra, con 10,3 kilómetros cuadrados, el islote o la isla de Alegranza (no hay una convención geográfica o regla oficial internacional que diferencie entre isla e islote). Aunque con tamaños reducidos, la relevancia histórica de estas pequeñas ínsulas no es tan menor. Alegranza es la isla más al norte del Archipiélago canario, la primera tierra de Cana-

Martes 1 de OCTUBRE de 1968

SUPLEMENTARIA

La Graciosa, primera isla española lanzada al «boom» turístico por iniciativa oficial

En su promoción turística se proyecta invertir 6.700 millones de pesetas (25.000 plazas hoteleras)

La Graciosa es una isla de escabros y de poca altura. Las encantos. Sus bellezas naturales principales se llaman Amarilla, Meñón y Pedro Barbo, nombre en el corazón de el visitante, su otro minipueblo. Contemplada desde la cima del

americano. PLANTA POTABILIZADORA PROPIA. Por las referencias que tenemos, la labor a realizar en La Graciosa se aparta de lo común, ya que es propósito del ministerio efectuar allí una obra de extraordinaria envergadura y alcance, sin precedentes en la historia del ministerio, que por primera vez se lanza a la empresa de promover un espectacular «boom» turístico en una isla española. Se dice que el ministerio se propone llevarla a efecto con las naturales precauciones y garantía de éxito. La convocatoria de este concurso internacional de ideas ha sido confirmado ahora en Arrecife por parte del señor Fraga Iribarne, quien sabemos se halla sumamente interesado y encariñado con esta singular promoción turística lanzaroteña. Y así se han ido desarrollando los acontecimientos. Pronto, nuestras autoridades provinciales e insulares estarán en po-

Noticia sobre el proyecto La Graciosa publicada en el semanario 'Antena' en 1968. A la derecha, imagen del folleto urbanístico que se proponía para Isla de Lobos en 1967.



rias que ven los navegantes que siguen y han seguido durante siglos las corrientes habituales desde Europa en su camino a América. En Isla de Lobos se ha encontrado recientemente un yacimiento arqueológico que sus estudiosos vinculan al inicio de la primera época imperial de la antigua Roma (del siglo I a.C. al siglo I d.C.). Este asentamiento estaba asociado a la extracción de tinte de púrpura a partir del molusco conocido popularmente como canailla (*Stramonita haemastoma*). El colorante púrpura era muy apreciado en la antigua Roma.

Aunque depende administrativamente de Lanzarote, La Graciosa ha sido nombrada de forma oficial hace pocos años la octava isla de Canarias, pero, previamente, ya había tenido un papel esencial en la navegación histórica a Canarias por las

buenas condiciones de El Río, el tranquilo canal de mar que la une a Lanzarote y que no solo es apetecible por sus buenas condiciones ante los temporales, sino también por la cercanía a pequeñas fuentes de agua potable en el Risco de Famara y por tener al lado uno de los mejores saladares naturales de Canarias, el de las Salinas del Río. De hecho, en la zona se ha encontrado cerámica que ha sido adjudicada a época romana, aunque hay discusiones respecto a las dataciones.

Sea como fuera el debate pasado de Canarias y de estos islotes antes de la definitiva conquista europea, de lo que hay poca duda es de que estos territorios quedaron en un humilde segundo o tercer plano en los primeros siglos de dominación castellana que se sucedieron tras su llegada en 1402. El

motivo era evidente y lógico: su falta de agua potable. Sin residentes habituales, durante centurias ambas islas apenas eran usadas en determinadas temporadas para obtener productos de pesca, marisco o ganadería: canaillas, lobos de mar (foca monje), pescado, marisco, orquilla, cal, sal, barrilla, parde-las... Productos que fueron implantados muchas veces según

los ciclos económicos de Fuerteventura y Lanzarote, quienes también usaban estos islotes como corrales gigantes donde dejar tranquilamente al ganado a su suerte para recogerlo a los meses. Todo esto cambió a partir de los años sesenta del siglo XX, cuando el turismo impulsó los años del 'desarrollismo' en España, convirtiendo cientos de kilómetros de costa que hasta entonces habían sido improductivos, en un suculento festín de compraventa de terrenos de cara a la construcción de hoteles y resorts turísticos. Fuerteventura y Lanzarote llegaron un poco más tarde que Tenerife y Gran Canaria a esta fiebre especulativa y constructiva, pero pronto se sumaron con fuerza, añadiendo también Isla de Lobos y La Graciosa.

Isla de Lobos había pasado por diversas manos durante el si-

Gustav Winter intentó la explotación turística de Jandía e Isla de Lobos

glo XX, hasta que el empresario Rudy Meyer Asensio la vendió en 1965 por seis millones de pesetas (unos 36.000 euros actuales) a Playas de Jandía S.L., cuyo propietario era Gustav Winter. Este empresario e ingeniero alemán había llegado en los años 20 a Canarias, donde principalmente intentó llevar a cabo varios proyectos agrícolas e industriales en una de las mayores y más aisladas fincas del Archipiélago: la península de Jandía, al sur de Fuerteventura. La figura de Winter se ha hecho conocida por leyendas urbanas que lo relacionan con el nazismo durante la II Guerra Mundial, pero lo cierto es que no logró hacer la fortuna que quería en el sur de Fuerteventura, donde también intentó la explotación turística (llegó a construir hasta un pequeño aeródromo). Una aventura que volvió a intentar con Isla de Lobos a finales de los sesenta, cuando ya el turismo de masas había despegado en muchos lugares de España y empezaba a plantearse en Fuerteventura.

Inversores

Winter buscó inversores y socios para crear miles de camas (hoteles, apartamentos, villas), casinos, aeropuertos y otras grandes infraestructuras por toda Isla de Lobos. Aunque llegó a publicar hasta un folleto de promoción, lo cierto es que la operación no llegó a fructificar por falta de interés. Una de las historias más llamativas de este peculiar momento en el devenir de Isla de Lobos fue la que desempeñó el célebre botánico Günther Kunkel, un estudio de la flora canaria que fue contratado por Winter para dirigir la construcción de un jardín botánico de plantas del desierto en 1967 en Isla de Lobos. Kunkel comenzó a trabajar en unas instalaciones de las que todavía quedan restos en la denominada Hoya del Cagadero del islote, pero el científico de origen alemán dejó el proyecto al poco tiempo, cuando entendió que la idea solo era una excusa para blanquear un plan de pura especulación urbanística.

Gustav Winter murió en 1971 e Isla de Lobos siguió cambiando de propietarios hasta que pasó a ser de la empresa Geafond Número Uno de Lanzarote S.A, compañía que poseía los hoteles recién instalados en las dunas de Corralejo: Tres Islas y Oliva Beach. En medio de tanto cambio de manos, el contexto socio-cultural empezó a reclamar la conservación de espacios naturales, no solo su venta al mejor postor. Así, en 1982, Isla de Lobos fue uno de los primeros espacios naturales protegidos de

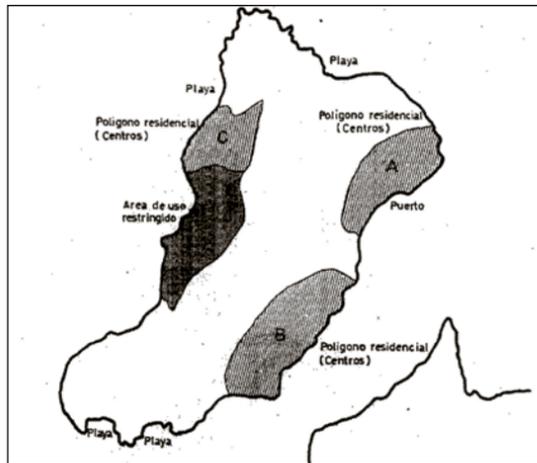
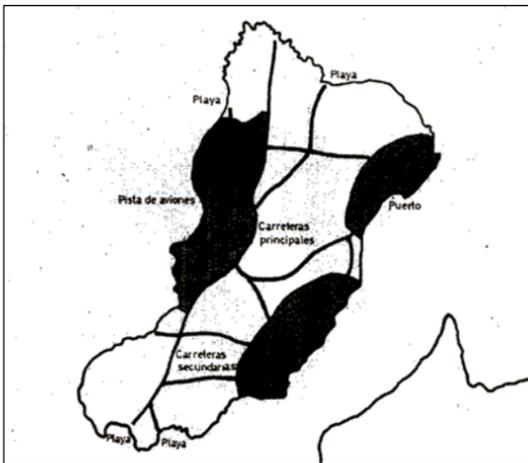


Imagen de la zonificación de La Graciosa en el concurso publicado en el BOE en 1970.



Planificación de la parte de transportes en La Graciosa en el concurso publicado en el BOE en 1970.

Canarias tras los parques nacionales. Fue declarada Parque Natural aunque su gestión y conservación no ha sido un camino de rosas ni ha estado exento de polémicas, mientras el flujo de visitantes ha ido creciendo año a año, hasta la pandemia.

En 2003, Lobos pasó a ser de RIU, cadena turística de origen mallorquín que se hizo con los hoteles rebautizados como Riu Oliva Beach y Riu Tres Islas. Ambos tenían procedimientos abiertos en los tribunales por invadir el dominio público marítimo terrestre y estar situados sobre el Parque Natural de las Dunas de Corralejo, de manera que en 2007, RIU cedió al Ministerio de Medio Ambiente del Gobierno de España la propiedad de Isla de Lobos a cambio de una ampliación de la concesión temporal de ocupación de suelo de dominio público de los hoteles que tiene sobre las dunas de Corralejo.

Después de seiscientos años ligada a herencias y traspasos, Isla de Lobos pasó a ser propiedad pública, quedando además gestionada, a través de las transferencias otorgadas en materia medioambiental, por el Cabildo de Fuerteventura. No obstante, la cuestión de los hoteles en las dunas de Corralejo sigue generando pleitos judiciales y controversias políticas, de la misma manera que los planes de conservación de Isla de Lobos y de limitación turística han generado fuertes polémicas en los últimos años. La aprobación del PRUG de Lobos ha creado un vivo debate entre los partidarios de abrir la mano a una mayor explotación turística y los defensores de poner coto a la capacidad de carga de una isla que muchos consideran una joya medioambiental delicada.

Los grandiosos proyectos urbanísticos de La Graciosa nacieron del impulso público, pero

dirigidos a una explotación privada. Fraga Iribarne, entonces joven y moderno ministro de Información y Turismo del régimen franquista, conocía bien la realidad de Lanzarote, isla a la que apoyó en diversos proyectos turísticos, de manera que dio el visto bueno para organizar un concurso internacional nacido en 1967, que permitía la explotación turística de La Graciosa durante 50 años a cambio de llevar a cabo la construcción y gestión de un enorme complejo turístico que abarcaba toda la isla.

Plan de 25.000 camas

El semanario *Antena*, principal y casi único representante de la prensa local de la época, se hizo eco del concurso, que al parecer se llegó a anunciar incluso en *New York Times*. El proyecto podía albergar un mínimo de 25.000 camas, grandes construcciones, un aeropuerto

y mucho más, dependiendo del acuerdo al que se llegara. También se presentó un proyecto de un puente para unir Lanzarote y La Graciosa y se trató de construir una carretera por el medio del Risco de Famara.

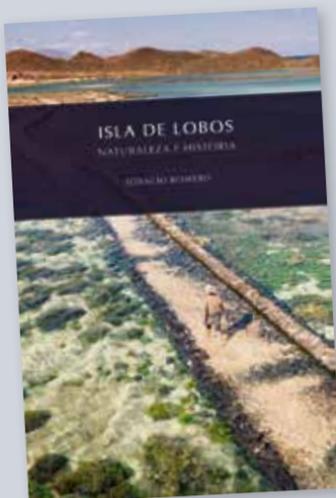
La Graciosa era entonces una pequeña isla casi sin infraestructuras, cuya población se dedicaba básicamente a las duras tareas de la pesca, como reflejó magistralmente el escritor Ignacio Aldecoa en su novela *Parte de una historia* (el primer cementerio se había construido durante el Mando Económico a principios de los años cuarenta, de manera que antes de esa fecha los fallecidos eran llevados a mano hasta Haría a través del Risco de Famara).

El municipio de Tegüise –del que depende administrativamente la isla de La Graciosa– estaba tan entusiasmado con la idea, que llegó a aprobar en pleno que la urbanización se llamase Fraga Iribarne en honor al promotor de la idea, pero el concurso quedó desierto en sus dos ediciones. Por aquella época, el negocio de la compraventa de las parcelas estaba en plena efervescencia. De hecho, el mismo año que fracasó la segunda edición del concurso para la magna urbanización en La Graciosa, 1970, Protucasa (Promociones Turísticas Canarias S.A., una entidad mezcla de dinero público y privado) compró la isleta de La Santa para construir 14.000 mil camas.

Sin embargo, las sensibilidades fueron cambiando y, aunque también se plantearon otras iniciativas turísticas de menor escala, en la década de los ochenta, La Graciosa y el Archipiélago Chinijo (La Graciosa, Alegranza, Montaña Clara, Islote del Este e Islote del Oeste) pasaron a formar del Parque Natural de los Islotes del Norte de Lanzarote, que llegó a sonar también como Parque Nacional. No obstante, como en Isla de Lobos, los planes de conservación de La Graciosa y el Archipiélago Chinijo han sido muy discutidos en las últimas décadas, al mismo tiempo que el número de turistas anuales aumentaba. El Plan Rector de Uso y Gestión (PRUG) ha sido anulado y reformulado en varias ocasiones y se han sucedido muchas quejas de los grupos ecologistas, además de incidencias de todo tipo relacionadas con pesca o caza ilegal, como el famoso caso de las paredes en Alegranza de hace unos años, que supuso condenas para los detenidos, pero también acarrear serios problemas para la teniente del Seprona que dirigió la operación.

LA APASIONANTE HISTORIA HUMANA DE ISLA DE LOBOS

La Graciosa y el Archipiélago Chinijo cuentan con varias publicaciones específicas, pero Isla de Lobos no tenían una guía amplia hasta la llegada hace unos años del libro 'Isla de Lobos, naturaleza e historia', del biólogo y escritor Ignacio Romero. Esta obra de divulgación detalla las impresionantes geografía, geología y biología de un islote que fue conocido por albergar focas monje y que mantiene endemismos como la Siempreviva de Lobos. Aunque los valores medioambientales sí han sido reconocidos, este libro tiene el mérito de rescatar la llamativa historia social de una isla que apenas tuvo población estable, pero que, aun así, albergó a grandes personalidades, especialmente las relacionadas con el Faro de Martiño, desde grandes escritores y periodistas, a pedagogos y activistas políticos: Federico Doreste, Josefina Plá, José Rial Vázquez, José Antonio Rial González y Antonio Hernández Páez.



Portada del libro 'Isla de Lobos, naturaleza e historia', de Ignacio Romero.

Lobos fue uno de los primeros espacios naturales protegidos de Canarias

Fuerteventura y Lanzarote usaban estos islotes como corrales donde dejar el ganado



Cráneo encontrado en una cueva en Punta de los Caletones. Fotos: Carlos de Saá.

Los antiguos pobladores de Fuerteventura resurgen de la tierra

Tras décadas sin saber dónde estaban los restos de los mahos, un puñado de excavaciones en enterramientos funerarios están aportando luz en torno a los lugares de sepultura y rituales de la muerte

ELOY VERA

En 1979 se encontró en Mérida la tumba de un legionario romano, perteneciente a la Legio VII Gemina. A cientos de kilómetros de la antigua ciudad romana, unas arqueólogas descubrían ese mismo año los restos de dos mahos en un tubo volcánico de Villaverde. Por fin, aparecían huesos de los antiguos pobladores de Fuerteventura después de décadas en las que los arqueólogos se preguntaban qué había sido de los esqueletos. En los últimos tiempos, nuevas excavaciones han ido rescatando de debajo de la tierra los huesos de los primeros pobladores de la Isla.

Hasta hace unos años, había que acudir a las fuentes etnohistóricas para reconstruir el ritual funerario de los mahos y ver dónde se les daba sepultura ante la falta de testimonios materiales sobre el terreno que arrojaran luz sobre el tema. Las fuen-

tes etnohistóricas hablan de que los antiguos pobladores de Fuerteventura se enterraban en cuevas, mirlados y envueltos en pieles.

Sin embargo, es posible que las condiciones climatológicas hayan impedido que los envoltorios hayan llegado hasta nuestros días. También se pensó durante mucho tiempo que el clima y la erosión del terreno habían actuado como enemigos de la arqueología, impidiendo que los huesos resistieran al paso del tiempo.

En 1979, las arqueólogas Francisca Hernández y Dolores Sánchez debieron callar algunas voces tras el hallazgo en la cueva de Villaverde de los restos de dos individuos, un adulto y un menor, durante una campaña de excavación financiada por el Ministerio de Cultura. Luego, el tubo volcánico se cerró y no se volvió a abrir hasta hace tres años, cuando un equipo de ar-

queólogos se empeñó en visibilizar la cueva, uno de los yacimientos más importantes de Canarias, y continuar con los trabajos arqueológicos.

Pasaron los años y los huesos de los mahos siguieron bajo tierra hasta que en 2012 el perro de un cazador dio con un cráneo en el interior de una cueva en el barranco de los Canarios. Poco después, se inició una excavación en la zona, la primera que se hacía en décadas, en busca de restos óseos aborígenes.

Poco debieron imaginarse los arqueólogos que participaron en la excavación que los trabajos proporcionarían la primera información disponible sobre los ritos funerarios de los antiguos mahos. Tras la excavación y el envío de material a un laboratorio de Miami, en Estados Unidos, se pudo saber que, entre los años 1040 y 1260, el solapón fue utilizado como lugar de enterramiento de cuatro indi-

viduos, tres adultos y un niño de unos diez años de edad.

El equipo de la empresa que realizó los trabajos, Tibicena, calificó en aquel momento el hallazgo de "hito" para la arqueología majorera, ante la ausencia de excavaciones en yacimientos funerarios. Rosa López fue una de las arqueólogas que participó en los trabajos. Estos días excava la cueva de Villaverde en busca de nuevos datos que le permiten reconstruir el asentamiento que rodea la entrada al tubo volcánico.

Se enterraban en cuevas, aunque no se descarta que se usaran cistas y túmulos

La arqueóloga hace un parón en los trabajos para explicar cómo el enterramiento del barranco de los Canarios permitió, entre otras cosas, saber cómo los mahos trataban a sus muertos. "El solapón fue acondicionado con piedras sobre las que fueron depositando los restos de los cuatro individuos a lo largo de un periodo de 220 años", explica.

Muerte violenta

El siguiente hito llegó en 2014, cuando se pudo documentar el primer caso de muerte violenta entre los aborígenes de Fuerteventura, tras el hallazgo de un fémur y un cráneo por parte de un grupo de pescadores, en la zona de La Tonina, en La Oliva. El descubrimiento fue notificado a la Unidad de Patrimonio Cultural del Cabildo de Fuerteventura que, más tarde, encargó unos sondeos en la zona. La excavación realizada en una es-

pecie de abrigo, localizado en el acantilado de La Tonina, sacó a la luz un nicho funerario donde fue depositado el cuerpo tras su muerte.

Las pruebas de carbono 14 en uno de los premolares dataron los huesos entre los siglos XI y XIII. Los estudios bioantropológicos llevados a cabo por la especialista Verónica Alberto pudieron poner edad al individuo, entre 17 y 20 años e, incluso, alguna característica física: “muy alto y de complexión robusta”.

En aquel momento, el director de Tibicena, Marco Moreno, destacaba como principal novedad del hallazgo el haber podido documentar el primer episodio de muerte violenta entre los miembros de la sociedad preuropea de Fuerteventura.

El cráneo presentaba fracturas en su base, compatibles con un golpe propinado desde atrás, con la persona agachada y, posiblemente, inmovilizada. Por las características de las fracturas, el chico fue golpeado con gran contundencia con un objeto romo. Y, llegados a este punto, cabe recordar la crónica del historiador Abreu Galindo: “La ejecución de justicia se hacía en la costa del mar, tendiendo al delincuente sobre una piedra o losa y con una piedra redonda el ejecutor de la justicia le daba en la cabeza haciéndosela pedazos...”.

Poco después, aparecieron unos huesos en una cueva de Huriamen, en Villaverde. El Cabildo de Fuerteventura encargó un estudio bioantropológico de los huesos. Las conclusiones señalaban que se trataba de restos óseos de tres individuos, dos hombres y una mujer.

En 2017, Yeray García y Alejandro Alonso decidieron asomarse a la cueva de Punta de los Caletones para ver qué secretos y tesoros guardaba la cueva. La respuesta no tardó en llegar. Los jóvenes se percataron de que desde la tierra sobresalía un hueso que, más tarde, resultó ser un peroné del siglo XVI y 13 huesillos más del pie izquierdo.

El pasado mes de julio, los arqueólogos de Arenisca dieron a conocer los resultados de los cinco sondeos realizados en la cueva por encargo del Cabildo mayorero. Rosa López, al frente de los trabajos, explica que el objetivo principal de la excavación era conocer si los restos óseos que aparecieron en Punta de los Caletones “estaban descontextualizados o pertenecían a un enterramiento que pudiera conservarse in situ” y también aclarar si “se trataba de un único enterramiento o una cueva colectiva donde hubiera más cuerpos”.



Las arqueólogas Rosa López y María Castañeyra, durante la excavación en el barranco de los Canarios.

Los sondeos pudieron confirmar que no era una cueva de enterramiento, ni colectiva ni individual, sino un enterramiento “puntual y atípico”. “Sabemos por la práctica funeraria que no fue enterrado, sino que se dejó el cuerpo un tiempo a la intemperie. Nos encontramos fauna cadavérica, que solo actúa cuando el cuerpo está al aire libre”, explica López, y “en un momento posterior, se enterró”.

En el periodo en el que habitó el individuo, siglo XVI, convivían en Fuerteventura europeos, moriscos y descendientes de aborígenes. La falta de pruebas de ADN no ha podido aclarar a qué etnia perteneció. Tampoco la forma de enterramiento ha ayudado a confirmar posibles hipótesis.

La arqueóloga plantea que, si fuera morisco, se hubiera enterrado de cubito lateral, ladeado y mirando a La Meca. De ser católico, continúa explicando, hubiera sido depositado en un lugar santo y, como descendiente de aborígenes, hubiera tenido sepultura en el interior de la cueva y no en la boca y “posiblemente el cuerpo hubiera tenido alrededor restos de ajuar como, por ejemplo, piezas de cerámica”. Aun así, serán las pruebas

de ADN, que esperan poder realizarse en el futuro, las que aclararán la etnia del individuo.

Los estudios antropológicos, realizados por Elena Sánchez y Samuel Cockerill, han permitido saber que fue un hombre que murió ya bastante longevo, con unos 50 o 60 años, que realizó grandes esfuerzos musculares durante su vida y que sufrió infecciones dentales repetidas que le produjeron fiebre, malestar e, incluso, la muerte.

Hasta los Caletones

Desde la cueva de Villaverde, en 1979, hasta Punta de los Caletones, en 2021, se han excavado cinco enterramientos funerarios en Fuerteventura. Una cantidad mínima que impide a los especialistas crear tesis. Aun así, los primeros datos ya permiten establecer algunas hipótesis.

“Gracias a los trabajos arqueológicos en Villaverde, barranco de los Canarios y Huriamen tenemos la certeza de que entre los siglos XI y XIII, la última etapa aborígenes y fecha en la que hemos datado los huesos de estos tres yacimientos, se enterraban en cuevas”, apunta la especialista en arqueología. “También, vemos cómo las cuevas tenían “un sentido de colectivi-

dad, ya que nos estamos encontrando con cuevas de enterramiento colectivo, donde están representadas distintas partes de la sociedad: adultos, tanto hombres como mujeres, y niños”, dice.

Durante todo el periodo aborígenes, las cuevas han sido el lugar primordial de enterramiento para los aborígenes canarios, aunque también se enterraban en túmulos y cistas. “Con los pocos datos que tenemos, nos aventuramos a decir que en Fuerteventura se enterraban en cuevas, pero no descartamos otras fórmulas como túmulos o cistas. Tampoco sabemos en qué periodo de toda la etapa aborígenes, que comprendió 1.500 años, pudo realizarse”.

La literatura arqueológica recoge citas del historiador Jiménez Sánchez, que habla de la exhumación de los restos de una tumba aborígenes en El Matarral. También existen referencias acerca de la presencia de enterramientos tumulares, cuevas sepulcrales y del llamado Cementerio de los Niños, en la zona de Montaña del Cardón, donde la leyenda sitúa el enterramiento de Mahan, uno de los personajes míticos de la prehistoria mayorera. Además, se han encontrado

restos óseos en cimas de montañas como La Muda, próxima al topónimo Iglesia de los Majos.

Asignatura pendiente

La arqueología funeraria ha sido la gran asignatura pendiente en los estudios arqueológicos de Fuerteventura. Durante décadas, los arqueólogos han escuchado cómo los restos de los primeros pobladores de la Isla eran arrojados al mar o devorados por guirres. También sabían, a través de fuentes orales, del hallazgo de huesos humanos mientras araban o en cuevas en lo alto de la montaña.

Por otro lado, las fuentes escritas dan cuenta de visitas esporádicas de exploradores europeos como Berthelot o el antropólogo francés René Verneau, quien vino al Archipiélago a finales del siglo XIX a estudiar los restos de los antiguos canarios y, a su regreso, se llevó una muestra de varias islas, entre ellos de Fuerteventura, que, más tarde, fueron almacenados en el Museo del Hombre de París.

Rosa López explica cómo, durante todos estos años, “han aparecido restos de personas mientras alguien araba, en obras, barrancos... Lo que toca ahora es saber si esos huesos son aborígenes. Además, hay mucha documentación escrita que hace alusión a hallazgos y restos en los museos”.

Arenisca, con financiación de la Dirección General de Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias, puso en marcha el pasado año el proyecto *Los contextos funerarios de Fuerteventura*, una iniciativa que intenta avanzar en el rompecabezas que existe en torno a la muerte en el mundo aborígenes de la Isla.

El equipo recorrió durante meses varios yacimientos en los que había referencias orales o escritas sobre posibles enterramientos funerarios. Después de todo el pateo, pudieron localizar 35 huesos. Ahora falta hacer pruebas de carbono 14 y sondeos en los yacimientos con más potencial arqueológico.

López reconoce que se ha empezado a avanzar en el campo de la arqueología funeraria en la Isla, aunque aboga por un gran proyecto, con un equipo multidisciplinar al frente, que permita definir los lugares que los mahos eligieron para enterrar a sus difuntos. El análisis de los huesos permitiría conocer la dieta de los antiguos pobladores, enfermedades, causas de la muerte o, incluso, “las marcas de actividad y estrés que aparecen en los restos óseos nos permitirían saber qué tipo de actividades llevaron a cabo los mahos en el territorio”, concluye la arqueóloga.



Huesos de un individuo del siglo XVI encontrados en Punta de los Caletones.

Existen restos óseos de los mahos en museos como el del Hombre de París

ITZIAR FERNÁNDEZ

Las mujeres han desempeñado y protagonizado a lo largo de la historia el arte de la alfarería. Eso lo remarca el artesano Silverio López Márquez, que cumple esa excepción, gracias a una trayectoria vital volcada en este oficio ancestral. El conocido alfarero afinado en Fuerteventura nació en La Laguna en 1959 y a los seis años se mudó al barrio de La Isleta, en Las Palmas de Gran Canaria. Su afición por el barro se remonta a los años 70, cuando pertenecía a un club de montaña con el que descubrió varias piezas de cerámica aborigen.

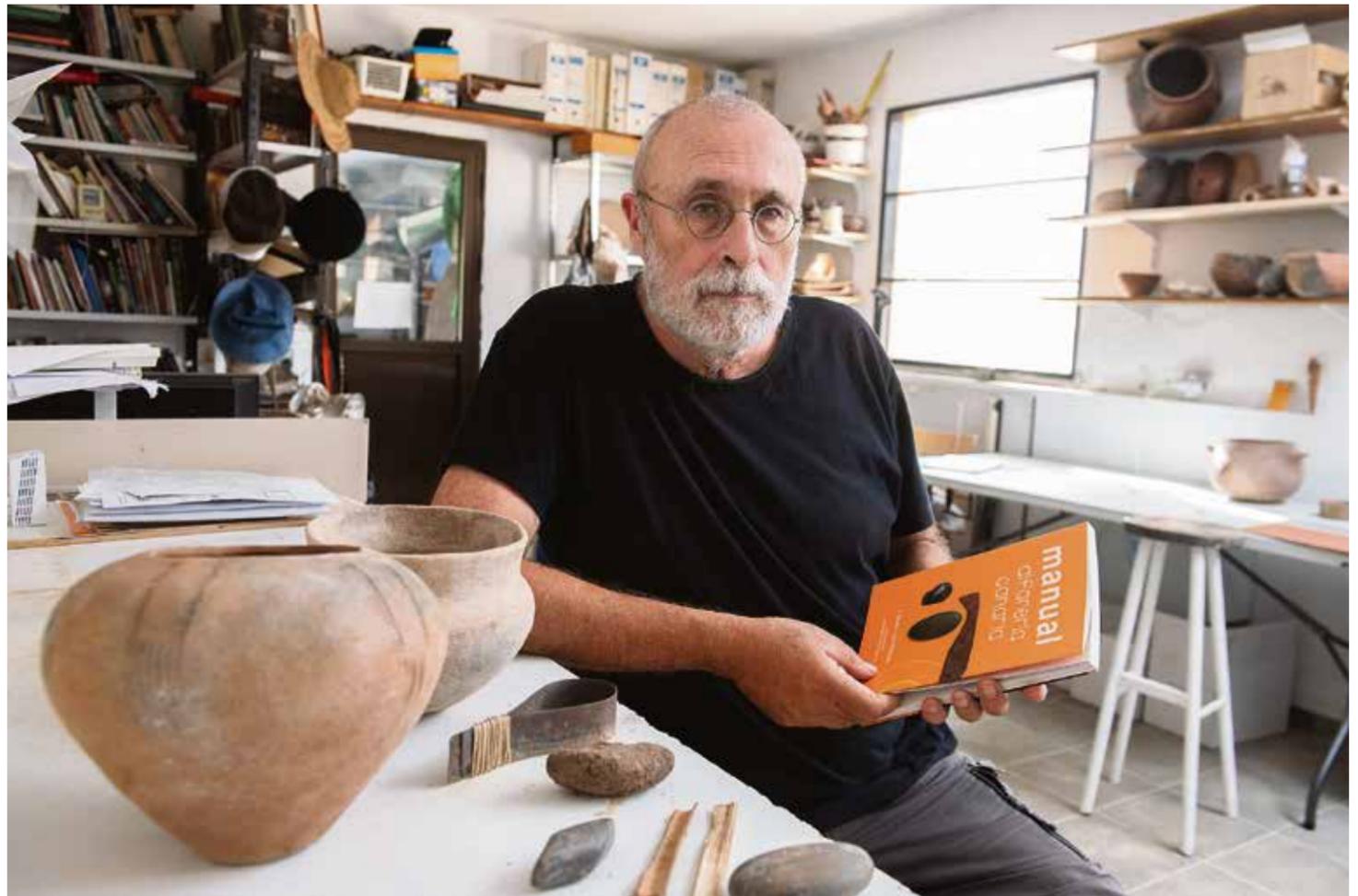
“Estaba en el instituto y salíamos con el grupo de montaña a La Atalaya de Santa Brígida, nos interesamos por el oficio y quisimos conocer su origen”, recuerda. “Conocí a Panchito, que vivía en una casa cueva y, sobre 1975, organizamos en Tafira un grupo de artesanía que se llamó Benoguaré, que fue pionero en la reproducción de la alfarería canaria”, rememora Silverio, que cita del grupo al “compañero Antonio Juan Machín”. Así, abren un taller de alfarería, cuero y metal repujado con elementos aborígenes. “Visitábamos los museos con mucho interés y en la elaboración de las piezas queríamos ser fieles a las originales”, asegura. Empieza entonces a impartir cursos por toda Gran Canaria, hasta que en los años 80 imparte formación en Fuerteventura, donde decidió echar raíces.

Su familia también tuvo un taller que reproducía piezas artesanales de escayola: “No era alfarería, pero era una actividad artesanal muy bonita”, desvela. Silverio López abre ahora la caja de Pandora al descubrir todos los secretos con su *Manual de alfarería canaria*. “Somos portadores de una técnica milenaria, cuya evolución y adaptación no ha impedido que conserve su esencia”, define el artesano. “Las loceras han tenido la generosidad de transmitirnos su antiguo saber, que nos ha enriquecido”, añade, al tiempo que considera un “deber” proseguir “con esa cadena y contar las experiencias adquiridas por la nueva generación”.

La cerámica canaria es una técnica prehistórica con un proceso de elaboración muy definido, que, debido a la configuración geográfica de las islas y a las características del territorio, ha condicionado su desarrollo, con variantes técnicas y peculiaridades propias. De hecho, la calidad del barro y el combustible han condicionado la evolución de estas técnicas y procesos. Se trata de “un largo hilo, que procede del neolítico y ha

Silverio López descubre los secretos de la alfarería canaria

Artesano desde los años 70, tuvo la fortuna de conocer a la anterior generación de alfareras mayoreras, con Salomé y Eloísa Brito, de Betancuria, como referentes



Silverio López en su taller. Fotos: Carlos de Saá.

pasado por el norte de África hasta llegar a Canarias, donde todavía se conserva”, señala Silverio.

Las formas de las piezas han cambiado, añade el artesano, que explica que se han adaptado a los tiempos, a las necesidades de la época, y que lo sigue haciendo. “Hoy en día, un reducido grupo de alfareras y alfareros continúan trabajando y portando esa tradición que intentan difundir”, subraya. Para Silverio, el manual es un compendio de conocimientos sobre la alfarería hasta la actualidad, de experiencias personales de su trabajo y de información de amigos y artesanos que trabajan la loza. La parte histórica la escribe José Ángel Hernández, del colectivo El Alfar de Tenerife, que es un “buen documentalista” y otros compañeros han colaborado con estudios y fotografías. “Es un libro hecho por artesanos alfareros de todas las Islas, diseñado por Chano Díaz y Virginia Hernández”, detalla.

“La idea principal del libro, además de recuperar toda esa información, era hacer visible a los alfareros y las alfareras que hoy siguen trabajando”, resalta

Silverio, quien explica en el volumen las modalidades de alfarería actual, como el gran formato que realiza Pepe Caballero en el sur de Gran Canaria, el trabajo de Eduardo Ramírez de Agüimes, que ha evolucionado basándose en la tipología aborigen o el lanzaroteño Aquilino Hernández, que trabaja la cerámica tradicional, pero utiliza otros elementos en los que se apoya para elaborar diferentes piezas. En el libro se pueden ver muchas fotografías antiguas de mujeres alfareras de las Islas, también algunos hombres, y es un verdadero homenaje a todas esas personas que practicaron este bello oficio como Panchito, Juliana Suárez de Hoya de Pineda, Manuela Cabrera y Adolfinia Cubas de Los Lugarejos, Dorotea o Salomé Brito, entre otras.

Huella mayorera

En Fuerteventura han dejado su huella como alfareras las hermanas Salomé y Eloísa Brito, de Betancuria, o Juana María Montelongo. Silverio tuvo la fortuna de conocer a esa generación anterior de loceras mayoreras, con las hermanas Brito como referentes. Salomé es abuela

de la actual artesana del Eco-museo de La Alkogida, Salomé García, e hija de Josefa, que junto a su hermana Benita Acosta Rodríguez se dedicaron a la artesanía de barro y juncos. “Participé en la última cocción de cuatro piezas de Salomé Brito, en los años 80, y me dijo: ‘la esencia de la loza es el asado’”. Su tesis “era rigurosamente cierta, porque sin el examen del fuego, donde la loza sufre un cambio profundo, el proceso no ha terminado y la pieza está inacabada”, puntualiza.

En aquel entonces no se utilizaba horno, se hacía fuego con leña de higuera seca, carosos de las piñas y excrementos de animales. “Más tarde, si se empezó a utilizar el horno, porque era más cómodo y menos laborioso”, apostilla. Tampoco se utili-

zaba torno, ni elemento giratorio alguno para la elaboración manual de la cerámica, sino la técnica del vaciado y estirado de masas de barro y la superposición de los rulos o churros, a mano.

“Juana María Montelongo participó en un taller que impartí. Ella siguió la técnica de la alfarería que yo trabajaba, que consistía en reproducir la alfarería tradicional, pero con unos acabados particulares, a los que daba una impronta personal”, explica Silverio.

Proceso tradicional

Silverio cuenta todo el arte de la alfarería en ocho fases, desde el estado natural de los materiales y barro, la preparación y mezcla, el modelado y la confección, el primer secado, el segundo secado y la decoración. Una parte la emplea para recordar la historia y, por último, detalla con rigor el combustible, guisado, los procedimientos actuales y las reivindicaciones de los maestros alfareros. “El fuego y la cocción de las piezas también se recoge con precisión porque es un proceso muy peculiar, por las tradiciones de cada zona”, insiste.

“La idea del libro era hacer visible a los alfareros y las alfareras que hoy siguen trabajando”

Con anterioridad a la salida del libro de Silverio López “ya existían artículos” sobre la alfarería canaria. El profesor Manolo Afonso, de Tenerife, hizo el primer manual Greda, que fue pionero en la difusión de la técnica. Sin embargo, el texto de Silverio es un volumen práctico, destinado a las bibliotecas, espacios culturales, y un recurso imprescindible para artesanos y talleres. “Hay especialistas que están haciendo estudios interesantes sobre los alfares de Tenerife y creo que la investigación y la actividad artesanal siguen muy vivas”, diagnostica.

La historia de la cerámica canaria ha tenido una lenta, pero continua, evolución, desde los recipientes usados por los antiguos habitantes, con formas propias de cada Isla, a la casi uniformidad tipológica posterior a

la conquista de los normandos y castellanos. Un detalle interesante de la decoración de las piezas son los conocidos cloqueos. Silverio recoge que en La Atalaya de Santa Brígida llamaban cloqueos a los dibujos realizados con la lisadera, y su impronta, después del guisado, deja sutiles dibujos. “Por donde ha pasado la lisadera cogerá brillo y el resto de la pieza quedará mate; esta técnica también se empleó en La Hoya de Pineda y Lugarejos”, desvela. Las loceras de La Candelaria decoraban la superficie con el dedo y debido a la gran producción, a modo de firma, realizaban marcas con la punta del callao. También trasciende una decoración muy particular con la punta del caparazón del burgao, después del aliñado de almagre. Para el secado, la cerámica se resguardaba del vien-

to y sereno, e incluso se colocaba en lugares cerrados.

Cambio en la legislación

El *Manual de alfarería canaria* de Silverio López incluye también una parte reivindicativa, como es la necesidad de un cambio de legislación para favorecer la accesibilidad del sector artesano a las subvenciones y ayudas que puedan establecer las instituciones públicas, así como fomentar la implantación de sistemas cooperativos y asociativos. “Todo ello, desde la visión de que la artesanía no es sólo una actividad económica, sino, sobre todo, un hecho cultural y social que necesita de un mejor marco económico para su conservación”, indica el artesano. Así, pide que se cumpla con la Constitución Española, que determina que los poderes públicos atenderán la

modernización y desarrollo de todos los sectores económicos y, en particular, de la agricultura, ganadería, pesca y la artesanía, a fin de equiparar el nivel de vida de todos los españoles. Silverio destaca “la necesidad imperiosa de que los gobiernos se preocupen de nuestro bienestar, con una protección social, económica y cultural” y reivindica que se regule la situación “de todos los artesanos, dada la situación de abandono y clandestinidad en

“Debería incluirse la técnica de cerámica en todos los niveles de enseñanza”

la que muchos se encuentran inmersos”. En su opinión, el sector necesita que se declare la artesanía ‘industria de interés social’, para que quede exenta de cargas fiscales, y se promulgue una legislación específica de fomento y desarrollo de la artesanía.

En cuanto a la enseñanza, Silverio considera que se debería incorporar en todos los niveles educativos las técnicas y conocimientos de la cerámica y de las restantes manifestaciones artesanales canarias. Además, entiende que docentes especializados deberían impartir dichas enseñanzas. “Es vital para la continuidad del conocimiento. Los niños de ahora serán los hombres y mujeres del mañana que custodien, valoren, produzcan y adquieran los productos, porque sin ellos está todo perdido”, sentencia Silverio.

Reactivar los centros loceros de las Islas

López critica la descoordinación entre las asociaciones y la falta de objetivos específicos

En la primera mitad del siglo pasado, el oficio de alfarero languidece progresivamente. Los testimonios de un pasado que fue muy interesante y poco conocido se van desvaneciendo y los centros loceros prácticamente desaparecen en los años 60. “En los años 80, cuando llego a Fuerteventura, encuentro un gran interés por profundizar en los oficios tradicionales”, dice Silverio López. Llegó a la Isla a impartir cursos durante seis meses, una estancia que luego se fue alargando hasta convertirse en

definitiva. En Fuerteventura no existía un centro locero, a pesar de que hubo varias generaciones de maestras alfareras, pero la emigración “impidió su consolidación”. Sí se llegó a mantener “un taller de cerámica con un horno en la Universidad Popular, pero luego se desmanteló por los sucesivos cambios en el gobierno del Cabildo y una mala decisión política”, cuenta Silverio.

Lanzarote también cuenta con una tradición alfarera, con el maestro Aquilino Hernández y Juan Brito hijo, que ha colaborado con el libro y que heredó

este oficio de su padre, y otras familias artesanas de El Mojón. En la actualidad, por iniciativa de las instituciones, se han recuperado varios centros loceros o se han creado talleres de artesanía en Canarias. Así, existen en Lanzarote en el Museo del Campesino, donde se ubica un taller de alfarería canaria. En Fuerteventura se creó el taller de alfarería de La Alcolgida, en Tefía. En Telde (Gran Canaria) se ubica el centro alfarero Justo Cubas y los centros loceros de Lugarejo, Artenara y la Atalaya de Santa Brígida, junto al taller el Cuarto en Vecindario, Santa

Lucía de Tirajana. Hay casas talleres en Moya, San Bartolomé de Tirajana, La Aldea y el taller de cerámica de Ingenio. En Tenerife se encuentran el Centro Alfarero de Candelaria, la Casa Las Miquelas, Cha Domitilla en Arguayo, Centro Alfarero de San Miguel de Abona y de La Guancha. En La Gomera se localiza el Centro de Interpretación El Cercado. “La situación actual es preocupante porque algunos funcionan subvencionados por instituciones o se han dado concesiones a artesanos y asociaciones que los gestionan, y otros se encuentran cerrados”,

lamentaba Silverio. Su crítica es que “no existe una coordinación entre ellos, ni disponen de un proyecto con objetivos específicos claros, a corto, medio y largo plazo”.

Finalmente, en el ámbito comercial, los artesanos piden una potenciación de los centros de producción de las piezas y una planificación regional, en la que intervengan conjuntamente poderes públicos, estudiosos y alfareros. El sector pide también un control de calidad y unos canales de distribución adecuados.

Vacúnate
YA!
CUMPLE
LAS
NORMAS

De nuevo en Fase 3
¡¡NI UN PASO ATRÁS!!

#Estatequieta
#Estatequieto

OBJETIVO
0

CABILDO DE
FUERTEVENTURA

#ProtegeFuerteventura

COLABORA · SÉ RESPONSABLE · CUMPLE LAS NORMAS · EL INCUMPLIMIENTO SERÁ SANCIONADO

LOURDES BERMEJO

Las localizaciones naturales de Fuerteventura han entrado por la puerta grande en Notodofilmfest, el festival de referencia del cine en Internet, impulsado hace ya 20 años por el cineasta Javier Fesser. Así, la entidad pública Fuerteventura Film Commission, cuyo objetivo es el impulso de las producciones audiovisuales en la Isla, y la Consejería de Cultura del Cabildo patrocinan desde esta edición un premio específico dotado con 1.000 euros en la nueva categoría 'Fuerteventura plató de cine natural'. Todos los cortos participantes en esta sección deberán estar rodados durante el verano en la Isla. La convocatoria de la edición del festival de este año se abre el próximo 7 de septiembre.

La iniciativa es "la oportunidad perfecta para descubrir todo lo que la Isla puede ofrecer como escenario de cine", según se indica en la propia web del festival. Fuerteventura se suma, con este patrocinio, a Madrid, Valladolid y La Rioja, que han apostado también por esta vía para darse a conocer a través de la actividad audiovisual.

El realizador majorero José Medina ha sido elegido embajador del premio 'Fuerteventura plató de cine natural' y explica que él mismo se encargará de realizar el corto con el que se inaugurará la sección. "Será el primero que se suba a la web, el próximo 1 de septiembre, y servirá como apertura de la categoría, que tiene la particularidad de que los cortometrajes que opten a este premio deben estar rodados en la Isla".

El cortometraje de Medina se rodó en dos jornadas, a finales de julio, en distintas localizaciones de Pájara y El Cutillo. La protagonista única del corto, cuyo director adelanta que es "de corte conceptual", es la bailarina Chiara Marchi, aunque el equipo de rodaje estuvo compuesto por ocho personas.

El realizador quiere animar a "quienes tengan inquietudes en este ámbito en la Isla o quienes pasen su verano o vengan de vacaciones" a que graben sus trabajos en los parajes naturales majoreros, "que es, al final, el objetivo del premio, hacer visible la Isla como plató natural" y los envíen a la web del festival: www.notodofilmfest.com.

José Medina se ha criado en el municipio de Antigua, aunque actualmente reside en Bruselas. Es licenciado en Comunicación Audiovisual y casi toda su vida profesional se ha desarrollado en Canarias, dentro de la producción audiovisual

El festival online Notodofilmfest inaugura el premio 'Fuerteventura plató de cine natural'

El Cabildo y la entidad Film Commission patrocinan una de las categorías del certamen online de cine más importante del panorama nacional



Imagen del rodaje del corto que abrirá la categoría majorera de Notodofilmfest. Fotos: Cedidas.



José Medina. En la imagen de la izquierda, con otros miembros del equipo en una de las localizaciones.

como ayudante de dirección y también como director, con cortometrajes.

Veinte películas

En los últimos diez años, se han rodado en la Isla más de una veintena de películas, entre producciones internacionales y de autor, una de las más recientes *La Viajante*, dirigida por Miguel Mejías. Su estreno en cines, el pasado 2 de julio, contó con un pase especial en la maxorata, organizado por Fuerteventura Film Commission. Además de largometrajes, la Isla "sigue siendo plató de rodaje para cortometrajes, series y campañas de publicidad, un sector, este último, que, tras el parón de la industria a consecuencia de la pandemia, se ha convertido en un salvavidas para muchas productoras en los primeros meses de reactivación económica", indican desde el ente.

De hecho, la Isla ya se ha consolidado, no solo como plató de cine para grandes superproducciones, sino como set publicitario, ante competidores directos tan relevantes como el Caribe o Latinoamérica. Cada vez son más las agencias de publicidad nacionales y europeas que eligen el otoño majorero para realizar sus campañas de moda primavera-verano, gracias a la temperatura media de 22 grados centígrados durante todo el año y "la excelente calidad lumínica, con 4.800 horas de luz anuales", indican desde la entidad. Este verano, Fuerteventura ha vuelto al mapa mundial de la moda de la mano de Dolce&Gabbana, que eligió localizaciones de la Isla para el catálogo de su nueva colección de moda femenina. Al igual ocurre con la firma de joyas Tous o marcas como Caffè Lavazza, Cerveza Corona o Decatlón.

Asimismo, en este año 2021, la Isla ha acogido el rodaje de la primera temporada de la serie *Foundation* para Apple TV, que se estrena este mes de septiembre. Además, se han rodado cinco documentales y programas de televisión, la película alemana *O durmiendo*, de Frédéric Jaeger, cerca de una veintena de anuncios publicitarios y otros proyectos están en vías de producción.

Incentivos

"Desde Fuerteventura Film Commission, somos cono-

Los cortos de esta sección deberán estar rodados en parajes de Fuerteventura

res del potencial de la Isla como plató de rodaje. Por ello, nos hemos convertido en la primera isla del Archipiélago en sumarse al palmarés de Notodofilmfest. El nuevo premio 'Fuerteventura plató de cine natural', nace con el objetivo de incentivar la creación audiovisual y poner a disposición de los creadores los paisajes únicos de la Isla como escenarios y como fuente de inspiración para rodar sus cortometrajes", explica el consejero delegado de Film Commission, Rayco León, que celebra esta iniciativa: "Es una gran oportunidad para mostrar los espacios de Fuerteventura como plató natural y para garantizar que la Isla continúe siendo escenario de grandes proyectos cinematográficos. Además, el premio servirá para promover la producción local y como escaparate para nuevos creadores en la Isla".

Fuerteventura Film Commission apuesta por la formación del sector, que considera "clave para un destino de rodajes competitivo". Por ello, durante este verano, la entidad ha organizado una serie de cursos relacionados con los oficios del cine para la formación del tejido local. Un centenar de personas han podido formarse a través de los cursos de Maquillaje y peluquería aplicada al sector audiovisual o Producción ejecutiva de cine. Para Rayco de León, apoyar la parte formativa es fundamental para profesionalizar el sector en la Isla "y que las productoras puedan contar aquí con plantillas cualificadas. Todo ello, con el objetivo de que el impacto económico de estas producciones sea mayor entre la población local".

El consejero delegado de Film Commission recuerda, además, que se debe defender el Régimen Económico y Fiscal de Canarias (REF) de las modificaciones que propone el Estado. "Nuestro incentivos fiscales son uno de los mayores atractivos en Canarias para las grandes producciones internacionales, por ello debemos defenderlos y mantener intactas las deducciones en territorio canario", subraya.

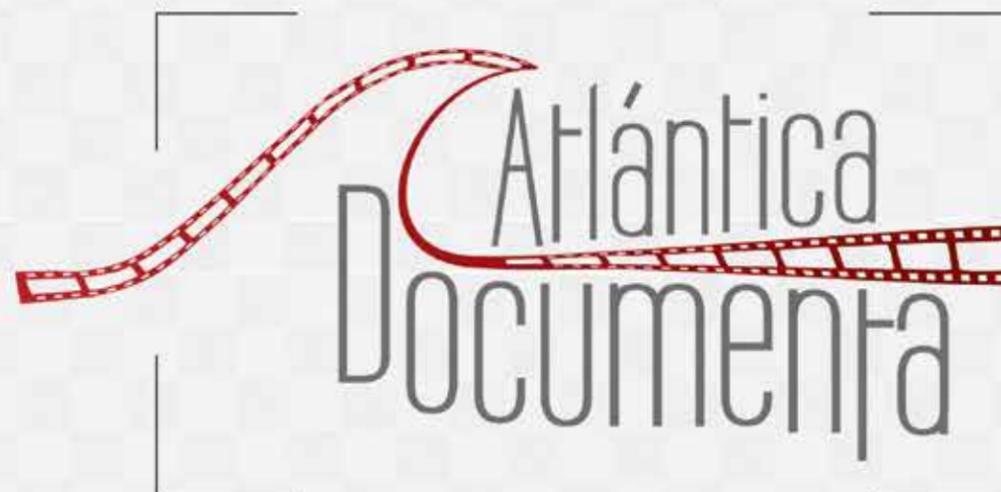
CERTAMEN ATLÁNTICA DOCUMENTA

CONCURSO DE CORTOMETRAJES DE CINE DOCUMENTAL

*REC

INSCRIPCIÓN HASTA EL 1 DE OCTUBRE DE 2021

<https://festival.movibeta.com/web/controllers/siteController.php>
(Plataforma MOVIBETA)



La duración máxima de los cortometrajes será de 30 minutos y deben haber sido realizados a partir del 1 de enero de 2020

PREMIO AL MEJOR CORTO GENERALISTA:

Dotado con 2.500 euros + Trofeo

PREMIO AL MEJOR CORTO SOBRE CANARIAS Y SU ENTORNO:

Dotado con 2.500 euros + Trofeo

La proclamación de ganadores y finalistas se efectuará en el marco de la Semana de Cine Documental que organiza el Ayuntamiento de Puerto del Rosario con la colaboración del Cabildo de Fuerteventura

Las bases del concurso se pueden consultar en la web de cultura del Ayuntamiento de Puerto del Rosario



AYUNTAMIENTO
PUERTO DEL ROSARIO
CONCEJALÍA DE CULTURA

ITZIAR FERNÁNDEZ

Proyecto ANTI se ha convertido en uno de los grupos musicales más interesantes del panorama cultural en Canarias. En Fuerteventura ya han dejado su particular huella. “Somos un colectivo artístico que explora, dando valor al tiempo que le precede y a la escena actual en continua transformación, pulsando siempre por una cultura viva”. Así se define el colectivo, que manifiesta su arte en diferentes expresiones, como la música, el rap y otros géneros líricos, el mural, las performances o la creación audiovisual. Su nombre también tiene un sentido: la palabra ANTI, en tamazight, quiere decir base, fundamento, enraizamiento.

El grupo nace en 2018 como proyecto musical colectivo. Sus fundadores son el timplista, bajista y compositor majorero Pedro Umpiérrez, el rapero Pere y el artista Víctor Seus. Desde entonces, se han unido músicos, raperos, muralistas, diseñadores, técnicos y creadores audiovisuales con la visión de hacer crecer el equipo según los proyectos que van surgiendo. Los raperos Pere y Fon Darias son unos creativos letristas que describen emociones y sentimientos con una mirada hacia el exterior. En sus composiciones defienden la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente y el equilibrio de la sociedad.

Lo que hace diferente a Proyecto ANTI es que fusiona la riqueza del folclore canario y la cultura hiphop, con un lenguaje lírico y musical actualizado, crítico y diferente. El grupo pone el acento en el momento actual. “Aunque finalmente se canceló y no pudimos actuar en El Cotillo, colarnos en el cartel de festival Aires del FEM 2021 de Fuerteventura es un indicador de que hay interés por la música que compartimos”, comenta el timplista Pedro Umpiérrez. El músico majorero revela que todo está listo para el estreno de un próximo single. El movimiento ANTI no para y su música conecta todo el Archipiélago.

‘Tindaya’

ANTI también participó en los actos del Día de Canarias y actuó en el Auditorio de Corralejo. “Fue un honor poder rapear el tema *Tindaya* en el momento en que alcanzó la protección la montaña sagrada”, recuerda Víctor Seus. Se refiere al expediente abierto por el Gobierno de Canarias para declarar Bien de Interés Cultural (BIC) toda la montaña y no solo la cima. “Así que ni Ley ‘Mordaza’

Rap canario de raíz en busca del cambio social

Proyecto ANTI apuesta por la música, el contenido audiovisual y la crítica, fusionando la riqueza del folclore canario y la cultura hip hop, y ya ha dejado huella en Fuerteventura



El colectivo, en una actuación. Fotos: Cedidas.

LA ANTI ESCUELA

Otra de las patas del proyecto es la ANTI Escuela. “Es un espacio creativo, desde la óptica de la educación no formal, para ser y descubrir quiénes somos, mientras compartimos identidad y conocimiento en continuo cambio”, subraya Víctor Seus. “Aunque a primera vista se pudiese interpretar como lo contrario a la escuela, en realidad lo que planteamos es la necesidad de buscar un cambio en la forma de entender el espacio educativo, a la vez que damos sentido mediante la acción a nuestra propia visión pedagógica”, concluye. La ANTI Escuela es el lugar donde se comparten experiencias con la comunidad, creando un conocimiento abierto, desde una perspectiva crítica y creativa, siendo las emociones, la parte fundamental que facilita el descubrimiento personal y colectivo. “La propuesta se estrena en Septiembre con talleres creativos en barrios de Santa Cruz de Tenerife con una cifra elevada de absentismo escolar, intentando acercar esta experiencia al mayor número de personas posible”, concluye Seus.



ni del Suelo, Tindaya seguirá ahí cuando ya no estemos, ni tú ni yo ni los descendientes de... Da igual el santo que los apadrine, Canarias nacerá otra vez cuando el tiempo del cacique destructor se termine”, dice la canción.

El grupo apuesta por un concepto de transformación social, a través del arte, el diseño de experiencias y la educación. Además, Proyecto ANTI se compromete con los movimientos sociales y, en la actualidad, pone su mirada en los fenómenos migratorios. “Contamos la historia que vivimos en Canarias desde una óptica universal”, insisten los miembros de este colectivo.

‘Fundamento’

El pasado mes de octubre lanzaron su primer álbum, *Fundamento*, financiado mediante una campaña de *crowdfunding* (micromecenazgo). En este trabajo se reconocen melodías de Sorondongo Majorero, Polca, Tajaraste o Conde de Cabra. Piezas vestidas con armonías propias del jazz, o escondidas en sonoridades que transportan al norte del África continental, todas llevadas a ritmos actuales: Drum&Bass o R&B.

El rap es un pilar indispensable para dar vida a este repertorio, que contiene mensajes que conectan con la historia y la actualidad de Canarias, el medio ambiente o el reciclaje, entre otros temas. En el trabajo colaboran la compañía Pieles, Material de Contrabando, y artistas como Domingo Umpiérrez El Cuco o Fran Baraja.

Uno de sus temas más exitosos, dedicado a la isla de Fuerteventura, ha sido el citado *Tindaya*. Dice así: “Alza tus manos, graba tus pies en el foco, de este pensamiento inequívoco, natural, arte y belleza, siglos de magia entre cielo y tierra. Respeta, dejan de poner Canarias a la venta. ANTI es la base, raíz que sustenta, manos en el aire si te representa”.

Nadie sin comer

Al final del confinamiento, Proyecto ANTI visibilizó en un corto documental la labor de las Redes de Cuidados de Tenerife. El video, producido y financiado por el propio colectivo, fue una mezcla de entrevistas con los coordinadores de los diferentes municipios, con música y rap, narrando la experiencia de muchas personas que recibieron alimentos y que trabajaron de forma solidaria para que nadie se quedara sin comer. Ahora, están planificando un contenido similar desde la óptica de los movimientos migratorios.



Autoridades y organizadores en la presentación del evento que reunirá este año a más de 150 triatletas.



Ocean Lava Puerto del Rosario regresa con fuerza

La prueba vive su tercera edición en octubre y su inclusión en las Series Canarias de Triatlón garantiza que los mejores deportistas del Archipiélago estén en la línea de salida

RUBÉN BETANCORT

Puerto del Rosario se convertirá en el mes de octubre en el epicentro del triatlón, recuperando una de las pruebas más importantes en el calendario deportivo de la isla de Fuerteventura. La pandemia impidió la celebración del evento el pasado año y la organización trabaja para que se puedan cumplir todos los protocolos exigidos y garantizar la seguridad de los participantes. La tercera edición cuenta con el patrocinio del Ayuntamiento de Puerto del Rosario y la colaboración del Cabildo de Fuerteventura y la Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias.

La capital de la Isla trata de recuperar poco a poco la normalidad, y las pruebas deportivas son una buena excusa para reactivar la economía. El alcalde del municipio, Juan Jiménez, considera que “la posibilidad de que Ocean Lava se celebre este año en Puerto del Rosario es muy importante, ya que nos sitúa en un escenario regional de pruebas de estas características”.

“Apostamos por el binomio formado por el deporte y el turismo”, recalca el alcalde, quien explica que “las pruebas recientemente celebradas como Faro Fuerteventura y la Ruta del Queso 2021 demuestran la voluntad de sacar adelante, con el esfuerzo y el tesón de muchas personas, estos eventos deportivos de gran alcance”.

Entre los participantes estará Sonia Álamo, concejala de Deportes del Ayuntamiento de Puerto del Rosario, quien ya participara en el Ocean Lava Puerto del Rosario en las ediciones de 2018 y 2019. La edil destaca la “apuesta en firme y la ilusión depositada por este evento, que se ha adherido a las Series Canarias de Triatlón, lo que garantiza una mayor participación y una mayor afluencia de triatletas”.

Hasta el momento son más de 150 triatletas los que han completado el proceso de inscripción a través de la página web oficial del evento: oceanlava-fuerteventura.com. Hasta mediados del mes de septiembre estarán abiertas las inscripciones, aunque el número de plazas en esta edición será limitado, debido a las medidas sanitarias que se deben cumplir.

Incentivo

El consejero de Deportes, Claudio Gutiérrez, asegura que “el Cabildo y la Consejería de Deportes apoyan la recuperación de pruebas deportivas en nuestra isla por la importancia de las mismas”. “La realización de estos actos deportivos conlleva un importante incentivo económico para la Isla, influyendo positivamente en la recuperación económica”, considera el consejero.

Juan Antonio Carreño es el director deportivo de la prueba y cuenta con la inestimable



Imágenes de ediciones anteriores de la prueba.

ayuda de Kenneth Gasque, propietario de la marca Ocean Lava Planet, que en la actualidad tiene 17 pruebas de estas características en el mundo. Tres de ellas se celebran en Canarias y Lanzarote acogerá la fi-

nal del circuito a mediados del mes de octubre. Carreño considera que “es un placer volver a Puerto del Rosario y a Fuerteventura después de tener que cancelar la edición del año pasado” y explica que “la prueba,

en tres años, ha crecido de manera espectacular”.

La Federación Canaria de Triatlón ha incluido esta temporada la prueba mayorera en el calendario de las Series Canarias de Triatlón, lo que asegura que los mejores triatletas canarios estén en la línea de salida del próximo 9 de octubre. Se ponen en juego unos importantes puntos para liderar uno de los circuitos más señalados de los que se desarrollan en el Archipiélago.

Recorrido

La prueba se llevará a cabo en su habitual modalidad olímpica, con un recorrido de 1,5 kilómetros a nado, 40 kilómetros de bicicleta y concluirá con una carrera a pie de 10 kilómetros, unas distancias que se completarán en el entorno de Puerto del Rosario. Ocean Lava presenta un “circuito excepcional en la capital mayorera, a través de unos parajes excepcionales, sobre todo el circuito de bicicletas, que transcurre por el interior de Puerto del Rosario, y tanto el segmento de la natación como el de la carrera discurren por la avenida marítima”, explica Álamo.

Todo está preparado para que la capital de Fuerteventura se convierta en el epicentro del triatlón, señal inequívoca que poco a poco se le va ganando la batalla a la pandemia, recuperando las pruebas deportivas de mayor importancia.

MANU RIAU

Nelson Vera se levanta todas las mañanas con un sueño, ir al Mundial de Mountain Bike. “El año que viene sabré si estoy preparado para competir con los mejores”, cuenta Nelson ilusionado y, a la vez, convencido de que tiene las cualidades necesarias para lograrlo.

Cada día este vecino de Gran Tarajal se levanta cuando sale el sol para cumplir con sus obligaciones laborales en el complejo Playitas Resort, donde trabaja en el departamento de bicicletas. Se encarga de la mecánica de las bicis y hace de guía a los huéspedes en las rutas turísticas que él mismo prepara. Sus turnos en jornada partida le obligan a entrenar al medio día: “Haga más viento o más calor, nada me impide salir a entrenar”.

En el hotel resort, enfocado a la práctica del deporte, suelen alojarse deportistas de la élite internacional. “Buscan el clima estival canario, el buen tiempo que en sus países no encuentran en las épocas invernales”, explica Nelson.

Para él, la bicicleta fue una vocación tardía. Sus inicios deportivos estuvieron ligados al agua. Compitió a un nivel alto en bodyboard, hasta que un día, en 2017, un amigo ciclista que corría una carrera en Gran Canaria le pidió que lo acompañara y se hiciera cargo del avituallamiento. Nelson quedó fascinado por un deporte que, como dice, “lleva el cuerpo a la máxima exigencia”.

El mountain bike o MTB es una especialidad ciclista relativamente reciente. El ciclismo de montaña nació en Estados Unidos en la década de los 70, cuando los amantes del aire libre modificaron sus bicicletas para poder usarlas fuera de la carretera. Desde entonces este deporte no ha parado de sumar adeptos, tal es así que desde 1996 es deporte olímpico oficial. La principal diferencia entre el ciclismo en ruta y el mountain bike es el entorno donde se realiza. Como su nombre anglosajón indica, se desarrolla en zonas montañosas a diferencia del ciclismo en ruta que se practica en carretera.

En cuatro años como profesional de ciclismo de montaña, el currículum de este ciclista isleño está plagado de éxitos: cuenta con un tercer puesto en el ON Bike de Gran Canaria o un meritorio séptimo puesto en la International 4 Stage La Santa de La Palma, una carrera internacional donde consiguió 60 puntos UCI (Unión Ciclista Internacional) para su objetivo de la

Nelson Vera y el sueño del Mundial de Mountain Bike

El joven ciclista de Gran Tarajal está convencido de que tiene las cualidades necesarias para competir con los mejores en 2022



Nelson junto a su bicicleta de montaña. Foto: Carlos de Saá.



El deportista ha obtenido buenos resultados en el ON Bike de Gran Canaria y el Stage La Santa de La Palma. Fotos: Cedidas.



plaza mundialista. Nelson espera culminar una carrera meteórica en 2022 con la plaza para competir en el Mundial de Maratón de Mountain Bike, que se celebra en Haderslev, en el sur de Dinamarca, con un circuito de 100 kilómetros.

El majorero sabe que el reto es mayúsculo, ya que solo hay dos vías de clasificación: quedar entre los veinte primeros en una de las siete carreras de las World

Series que se disputan en países como Suiza o Italia o hacerse un hueco entre los cincuenta primeros del ranking UCI.

Para conseguir su sueño, cuenta con el apoyo moral y económico de su familia, su entrenador, Héctor Guerra, y sus patrocinadores, la tienda Fula Bike, que le proporciona todo el equipamiento, y Eagle Socks, una empresa que produce sus propios calcetines.

Su objetivo en 2022 es dedicarse en cuerpo y alma a su gran pasión: la bicicleta

Ciclismo en ruta

Para una mejor preparación, su entrenador le aconsejó desde el principio competir también en ciclismo en ruta, donde ha conseguido éxitos a nivel nacional, por ejemplo, ganando una cronoescalada en Betancuria. Su logro más reciente fue el pasado 22 de junio, fecha en la que ganó la carrera cicloturista Faro Fuerteventura.

Como todos los deportistas de élite, el joven de Gran Tarajal sufrió un parón competitivo por la pandemia de la Covid. Ahora que el calendario ciclista retoma la normalidad, le ha asegurado a su entrenador que dará el máximo de sí mismo y se dedicará de pleno a la preparación de su objetivo con la cita mundialista.

Nelson dice que “trabajar no es compatible a nivel élite con entrenar y competir. El cuerpo tiene que descansar y, si trabajas todos los días, estás en desventaja con el resto de competidores”. Por eso su objetivo en 2022 es dedicarse en cuerpo y alma a su gran pasión: la bicicleta.

Diario apuesta por la pequeña empresa

En estos momentos, es precisamente cuando cobra más relevancia la visibilidad de las empresas y llegar al mayor número de potenciales clientes. Los autónomos y las pequeñas compañías son fundamentales para la economía insular y en **DIARIO** queremos colaborar con ellas. Por ello, le ofrecemos unas condiciones muy especiales para anunciarse en las ediciones impresas de **DIARIO** (*Diario de Fuerteventura* y *Diario de Lanzarote*), en una sección específica dentro de los periódicos en papel de referencia de las islas orientales.



¡APROVECHE ESTA PROMOCIÓN!

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

Diario de Fuerteventura

CONSULTE NUESTRAS OFERTAS PUBLICITARIAS

☎ 606 845 886 ☎ 828 081 655

publicidad@diariodefuerteventura.com

Encargos personalizados
Envíos a toda España

Quindos Designs

Juegos didácticos, peluches, mochilas, bolsas de merienda, cumpleaños, decoración de hogar, bolsos y complementos exclusivos, mascarillas y más...

📞 689 718 726

ALTA MAGIA, más de 30 años de experiencia

Lectura del tarot, puro, baños y limpiezas para la suerte, prosperidad y amor

Recogimiento de muertos oscuros, entrega de guerreros, olokum, manos de orula

Seriedad y discreción
Recibo WhatsApp

No lo dudes, llámame o envía WhatsApp

CRISTINA GONZÁLEZ: 637 123 929

ACADEMIA DE INGLÉS
PROFESORAS NATIVAS

LET'S TALK

COMIENZO DEL CURSO 21/22
1 de septiembre

DESDE LOS 3 A LOS 18 AÑOS

☎ 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 mejor escaparate para tu empresa en toda Canarias

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

El Diario impreso líder de la Isla

CHRISTINA MARÍA COP Y MARÍA DEL CARMEN MESA PSICÓLOGAS DE HOSPITAL PARQUE

“Se recomienda ir al psicólogo desde que la persona sufre emocionalmente”

DDF

Christina Cop y María del Carmen Mesa se encuentran al frente del área de Psicología del Hospital Parque, un servicio que la clínica lleva a cabo en sus instalaciones de Puerto del Rosario, de lunes a viernes, en horario de mañana y tarde, y un día a la semana en Corralejo. Estas dos profesionales sanitarias trabajan con niños, adolescentes y adultos distintas terapias enfocadas a todas las áreas de la psicología.

-¿Cuáles son las áreas de la psicología que atienden los profesionales de Hospital Parque?

-Christina Cop (C.C.): Trabajamos todas las áreas relativas a la psicología clínica. La mayoría de los casos por problemas de ansiedad y depresión. También llegan personas con trastornos de alimentación, obsesiones, trastornos sexuales, problemas familiares, de pareja u otros como los trastornos de conducta en niños y adolescentes.

-¿Qué tratamientos ofrecen?

-María del Carmen Mesa (M.C.M.): Una terapia psicológica individualizada, adaptada y adecuada según el caso, donde, en primer lugar, exploramos cuál es el motivo de consulta y analizamos de qué manera afecta, para después aportar diversas herramientas y técnicas para ayudar a la persona a afrontar el malestar emocional por el que ha decidido acudir a terapia.

-¿Cuáles son los síntomas que nos indican que tenemos que acudir a un especialista en psicología?

-C.C.: Desde el momento en el que la persona nota que sufre a nivel emocional y percibe que le cuesta salir de ahí. No necesariamente debe tener un trastorno determinado o sufrir un problema grave. Puede buscar ayuda simplemente porque no se siente bien en cualquier área de su vida y no sabe cómo sentirse mejor. Eso indica que puede necesitar ayuda. Pongamos el siguiente ejemplo: cuando alguien decide ir al gimnasio y ponerse en forma, no necesariamente debe tener un problema de obesidad para ir al gimnasio. La persona simplemente quie-



Christina María Cop y María del Carmen Mesa.

re sentirse mejor y busca ayuda profesional que le oriente sobre qué cosas puede hacer para conseguir el objetivo de estar mejor físicamente. A nivel psicológico es igual. No hay que estar ‘loco de la cabeza’ como mucha gente piensa.

-¿Hay estigmas a la hora de acudir a un psicólogo?

-M.C.M.: Sí. Se ha avanzado en ese tema, pero aún sigue habiendo ideas preconcebidas a la hora de acudir al psicólogo. Hay personas que vienen a consulta sin haberles dicho nada a sus familiares y personas cercanas, porque piensan que se van a reír o van a sentirse avergonzados por el hecho de necesitar ir a un psicólogo.

-¿Y qué diría a esas personas que aún dudan en ir a ese tipo de profesionales?

-C.C.: Les diría que buscar ayuda profesional cuando sufrimos a nivel psicológico es una acción de autocuidado mediante la cual podemos poner en práctica formas eficaces de solucionar, superar y/o afrontar esas situaciones que nos generan malestar. Además, lo van a poder hacer en un espacio de confianza y confidencialidad abso-

luta, sin ser juzgados, y siempre desde la comprensión y empatía, buscando proporcionar unas pautas que se ajusten a las peculiaridades y necesidades de cada persona.

-¿Cuáles son los síntomas que presentan los niños y adolescentes de la Isla que acuden a sus consultas?

-M.C.M.: No se distinguen mucho de los síntomas que pueden presentar los adultos, aunque la forma de manifestarlos pueda ser distinta como, por ejemplo, en el caso de la depresión. Muchos niños presentan una hiperactividad aparente que, en realidad, enmascara un sufrimiento emocional de base, ya sea ansiedad, tristeza, inseguridad, etcétera. También presentan con más frecuencia poca tolerancia a la frustración, habilidades sociales deficientes y baja autoestima.

-¿Qué terapias utilizan para trabajar con niños y adolescentes?

-C.C.: También nos centramos en proporcionar una terapia psicológica individualizada, adaptada y adecuada según el caso, como con los adultos, pero, en estos casos, la adap-

tación se centra también en la edad. Cuando son muy pequeños, por ejemplo, muchas veces trabajamos solo con los padres. En general, hacemos más uso de estrategias creativas como, por ejemplo, cuentos personalizados y otras herramientas dinámicas como los juegos adaptados, que facilitan el proceso terapéutico en la población infanto-juvenil.

-Aún sigue habiendo menores con miedo a decir en sus casas su verdadera orientación sexual, ¿qué papel juegan los psicólogos en todo este proceso?

-M.C.M.: Intentamos aportarles las herramientas nece-

sarias y orientarlos para que puedan adquirir la seguridad y confianza necesarias a la hora de comunicárselo a las personas más cercanas y quitar estigmas. Incluso, hay personas adultas con edad avanzada que no se atreven a compartirlo con familiares. Les queda un sentimiento de culpabilidad o vergüenza por creer que van en contra de lo que supuestamente es normal.

-Tras el fallecimiento de una persona, ¿a partir de cuándo debemos ponernos en manos de un psicólogo?

-C.C.: Puede ser desde el principio, a modo de acompañamiento emocional. No obstante, siguiendo los criterios establecidos, se recomienda buscar ayuda si dura más de seis meses con una intensidad que impide que la persona se desenvuelva con normalidad en la vida diaria. Si la persona se siente bloqueada por ello, no debe dudar en buscar ayuda.

-¿Cómo se puede combatir el miedo a la Covid y, poco a poco, volver a la normalidad?

-M.C.M.: Es importante explorar cuáles son las creencias y pensamientos relacionados con esta situación que desencadenan ese miedo irracional y, después, aprender estrategias para regularlo como, por ejemplo, técnicas de relajación e identificación y cuestionamiento de pensamientos irracionales que facilitan el estrés emocional.

-¿Cómo trabaja Hospital Parque para aumentar la autoestima de los pacientes?

-C.C.: Es difícil resumir un proceso tan complejo en tres líneas, pero, básicamente, hay que crear una rutina diaria de autocuidado (buena alimentación, ejercicio físico, buen descanso, etcétera), pero también es fundamental explorar las creencias que tiene esa persona sobre sí misma e ir, poco a poco, modificando todo eso hacia un autoconcepto más realista y positivo. Al tratarse de cómo nos sentimos con nosotros mismos y de nuestras creencias, lo llevamos dentro de nuestra cabeza dondequiera que vayamos y nos afecta en cada una de las áreas de nuestra vida.

“Hay niños que parecen hiperactivos pero tienen sufrimiento emocional”