



Foto: Carlos de Saá.

LA CULTURA DEL VINO ECHA RAÍCES
El sector experimenta un auge con más producción, mayor calidad y nuevas bodegas
[Pág. 16]

Fuerteventura regresa a las aulas con los peores datos de Canarias

El número de alumnos por grupo está “claramente por encima de la media” del Archipiélago La Isla “con más abandono escolar” sigue con asignaturas pendientes, como el IES La Lajita [Pág. 2]



ENTREVISTA 10
Marta Lloret, oncóloga: “El 80% de la radioterapia se da ya en la Isla”

ACTUALIDAD 12
Atasco en el Hospital por falta de digestivos
Meses de espera por una consulta y años para una colonoscopia

CULTURA 34
Archivo Tarquis: Fuerteventura en blanco y negro
El fotógrafo atesoró 800 imágenes de mediados del siglo XX

ECONOMÍA 18
Mario Yamuza, cocinero: “Siempre busco sabores que despierten un recuerdo”





Diario

Síguenos en nuestro canal de WhatsApp



diariodecanarias.es | diariodefuerteventura.com | diariodelanzarote.com | 828 081 655 | 606 845 886

Fuerteventura “vuelve al cole” con las peores ratios de Canarias

El número de alumnos por grupo está “claramente por encima de la media de Canarias”, advierte el Consejo Escolar. FIMAPA reclama más infraestructuras y recuerda las promesas incumplidas

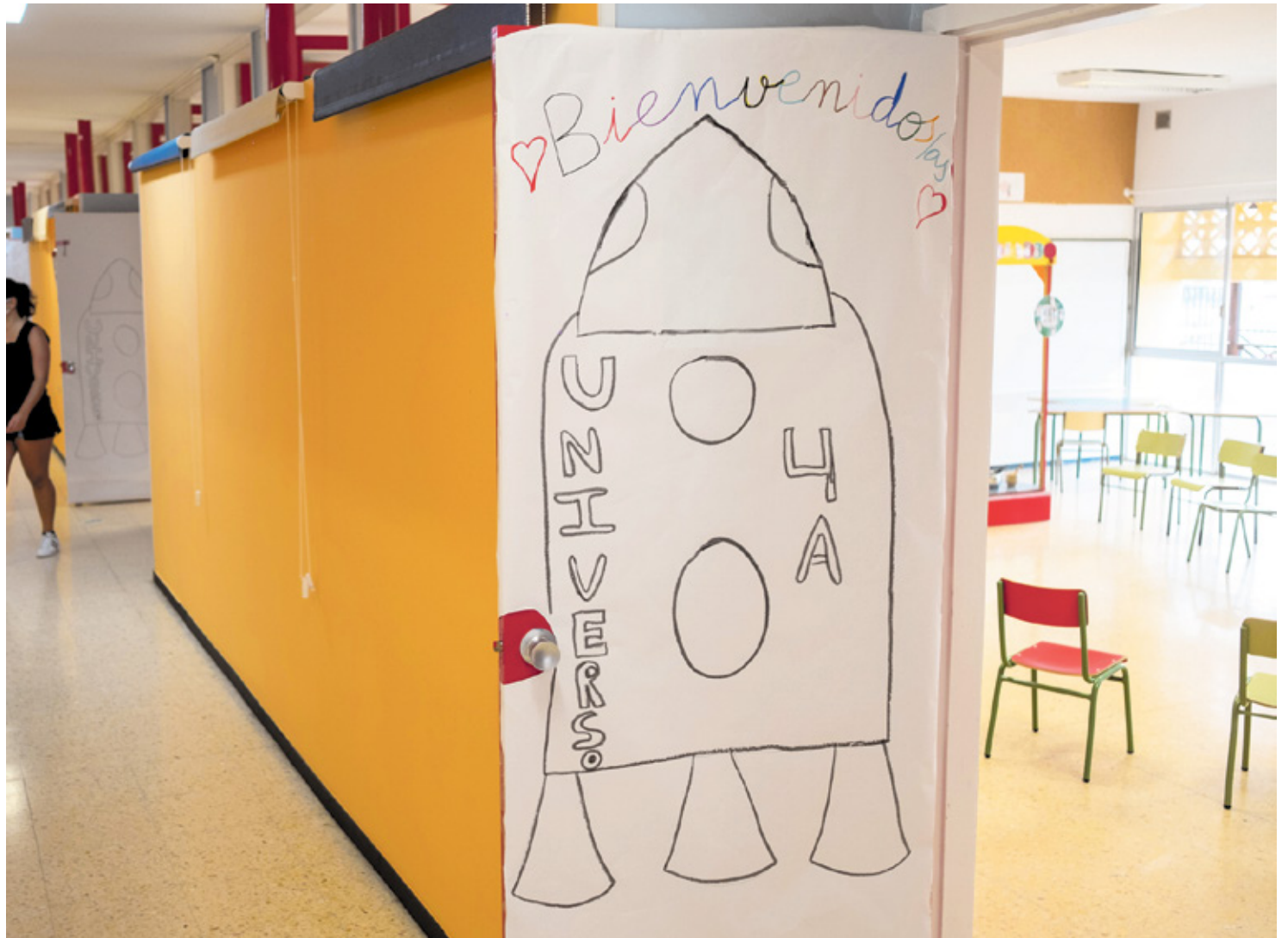
ISABEL LUSARRETA

Fuerteventura inicia un nuevo curso escolar encabezando las peores ratios de Canarias en cuanto a la masificación de sus aulas, según el último informe del Consejo Escolar sobre la realidad educativa en el Archipiélago. “Habrán implementado más recursos, pero no se ve a pie de calle”, cuestiona la presidenta de la Federación Insular Majorera de Madres, Padres y Alumnos (FIMAPA), Grimañesa González.

Su principal reivindicación sigue siendo la misma desde hace años: infraestructuras. Y es que tal y como advierte también el informe del Consejo Escolar, la “insuficiencia de infraestructuras no afecta únicamente a la disponibilidad de plazas, sino también a la calidad educativa, al tamaño de los grupos, a los espacios comunes y a la oferta de servicios complementarios”.

En Educación Infantil y Primaria, el informe señala que Fuerteventura tiene una ratio media de 18,8 estudiantes por grupo, solo por detrás de Lanzarote (19,2) y “claramente por encima de la media de Canarias” (17,6). En cuanto a la Educación Secundaria Obligatoria, la situación es aún peor. Ahí Fuerteventura encabeza el ranking del Archipiélago, con 22,5 alumnos por grupo, frente a los 20,5 que tiene Gran Canaria o los 15,8 de La Gomera. De hecho, Fuerteventura y Lanzarote son las islas que suben la media de Canarias, que en Secundaria se sitúa en 21,2 alumnos por grupo.

Además, desde FIMAPA subrayan que esas cifras ni siquiera reflejan la realidad, porque en la mayoría de los centros se superan con creces esos valores. De hecho, solo son una media, que se dispara en los colegios e institutos más masificados. Como ejemplo, Grimañesa González cita el IES Vigán de Gran Tarajal, “que tiene más de 1.000 alumnos”, e insiste en que “sin



Un aula de Educación Primaria. Fotos: Carlos de Saá.

nuevas infraestructuras es imposible bajar las ratios”.

Zonas tensionadas

El propio Gobierno de Canarias, en el Plan Estratégico de Infraestructuras Educativas de Canarias 2024-2035, incluyó a Fuerteventura entre las zonas de mayor tensión demográfica del archipiélago, sin que en los últimos años se haya dado respuesta a ese aumento de la población. El documento menciona especialmente los municipios de Puerto del Rosario y La Oliva como los puntos más críticos, por un “crecimiento poblacional acelerado” que tensiona la oferta educativa.

Tal como subraya el informe del Consejo Escolar, también están en esta situación el sur de Tenerife y de Gran Canaria y la

isla de Lanzarote. “La planificación del mapa escolar en estos territorios debe anticiparse a la evolución demográfica y coordinarse con las políticas de vivienda y desarrollo urbanístico”, reclama, advirtiendo que “en estos contextos, la falta de previsión puede generar desigualdades internas, dificultando la atención a la diversidad y la implantación de proyectos pedagógicos estables”.

Aunque Fuerteventura es la segunda isla del Archipiélago con mayor renta per cápita, también encabeza los indicadores de riesgo de pobreza y exclusión social. Y esa paradoja evidencia las desigualdades en la Isla, pero también la necesidad de una mayor inversión en recursos educativos para dar respuesta a las situaciones de vulnerabili-

dad, que afectan especialmente a la infancia, tal como advierte el Consejo Escolar.

“La brecha social, educativa, cultural y económica existente en la sociedad canaria y el aumento de población en riesgo de pobreza obligan a intensificar y fortalecer la intervención socio-educativa, ahora más que nunca, con mayores porcentajes de

inversión, de tal manera que se garantice la calidad, la equidad y la inclusión del sistema educativo”, reclama el informe.

Sin embargo, denuncia que sigue incumpléndose la Ley Canaria de Educación aprobada en 2014, que establecía que en ocho años -es decir, en 2022- se debía llegar a una inversión “como mínimo del cinco por ciento” del Producto Interior Bruto. “El incumplimiento de esa obligación y el desfase de los últimos años constituyen una falta de respeto al consenso alcanzado por toda la ciudadanía en el Pacto social, político y económico por la Educación en Canarias”, denuncia el Consejo Escolar, que reclama que en el próximo presupuesto se recoja no solo el cinco por ciento comprometido, sino también “el total de las dife-

Puerto del Rosario y La Oliva, entre las zonas “más tensionadas” de las Islas

rencias acumuladas durante estos años”, para “compensar esos incumplimientos”.

Presupuestos fantasma

“A lo mejor si se hubiese llegado ese cinco por ciento, Fuerteventura sí hubiera visto que esos recursos existen”, añade también la presidenta de FIMAPA. Además, al igual que hace el Consejo Escolar, advierte que no solo se presupuesta por debajo de ese porcentaje -en 2026 apenas se superó el cuatro por ciento-, sino muchas de las partidas ni siquiera llegan a ejecutarse.

El anterior Plan de Infraestructuras Educativas del Gobierno de Canarias, previsto para el periodo 2018-2025, contemplaba la construcción de once nuevos centros educativos en Fuerteventura, pero el plazo se cumplió con solo tres inaugurados: el CEIP de Morro Jable, el de Villaverde y el de El Castillo. En total se dejaron de invertir unos 43 millones de euros anunciados para la Isla en ese Plan, sin dar respuesta a reivindicaciones históricas.

“Se supone que el IES La Lajita debía estar construido hace 20 años, pero no hay manera de que salga”, cuestiona la presidenta de FIMAPA, que se pregunta “a dónde fue la partida presupuestaria” que se asignó en su día.

También lamenta el bloqueo de la propuesta de construir un Centro de Educación Obligatoria en Costa Calma, por desacuerdos con el Ayuntamiento para la cesión del suelo; o el incumplimiento del anuncio de dar uso al edificio de la antigua residencia escolar de Gran Tarajal para ampliar el CEIP. “El consejero se había comprometido a darle una utilidad y todavía no la vemos. Siguen metiéndose los ocupas y sigue habiendo problemas”, cuestiona Grimanese González.

Los proyectos anunciados y no ejecutados son muchos, e incluyen también a Puerto del Rosario. “Necesita infraestructuras, porque cada vez el nivel de alumnado es mayor”, insiste la presidenta de FIMAPA. Además, advierte que la situación es especialmente grave en la educación secundaria, ya que muchas localidades carecen de IES. “En Antigua no hay ningún instituto y todo el alumnado tiene que ir a Puerto del Rosario, y los chicos de Costa Calma, de La Pared y de La Lajita se tienen que ir a Gran Tarajal, con lo que superpoblamos esos núcleos”, denuncia.

“Vete a estudiar tú”

Para la Federación de Madres, Padres y Alumnos, estas caren-



Residencia abandonada del Colegio de Educación Infantil y Primaria (CEIP) Gran Tarajal.

cias acaban teniendo otra grave consecuencia: el abandono escolar. “Seguimos siendo la isla que tiene más fracaso en ese sentido”, advierte Grimanese González, que subraya que es “la única isla que tiene distancias tan largas” y buena parte del alumnado está “todo el día en la carretera”.

“Tenemos niños de 11 años que a veces llegan a las cuatro de la tarde a su casa, por ejemplo los que van de Costa Calma a Gran Tarajal, y como se rompa una guagua incluso han llegado a casa a comer a las cinco de la tarde”, cuestiona. Además, a eso suma el problema “sangrante” del transporte, con guaguas “que no están en condiciones” y que “en muchos casos” no tienen aire acondicionado. “Es un conjunto de cosas que hace que el alumnado, cuando llega a una cierta edad, diga: Mira, vete a estudiar tú”.

Canarias ocupa el segundo peor puesto de España en abandono escolar -con una tasa que el pasado año subió al 15,9 por ciento-, pero desde FIMAPA insisten en que la situación

en Fuerteventura es aún peor. “Con 16 años hay muchos chicos y chicas que ya no están estudiando y que se van a trabajar, y ese es el indicador que refleja si las cosas se están haciendo bien o se están haciendo mal”.

También el informe del Consejo Escolar incide en este problema e insta a adoptar medidas, aunque reconoce que algunos indicadores han mejorado en los últimos años. En el caso de Fuerteventura, FIMAPA destaca algunas reivindicaciones históricas que se han conseguido, como el Centro de Formación Profesional en el sur, la adjudicación del proyecto para el nuevo CEIP de El Coto o el hecho de que la PAU se hiciera por primera vez este año en Gran Tarajal, evitando desplazamientos de hasta 100 kilómetros de algunos alumnos. No obstante, insiste en que “queda mucho camino”, porque la Isla sufre una brecha histórica.

De cero a dos años

El otro problema en el que pone el foco el Consejo Escolar

es la escasez de escuelas de cero a dos años. “La falta histórica de una apuesta decidida por esta etapa ha tenido efectos negativos irreversibles en varias generaciones de niños y niñas, agravando las situaciones de vulnerabilidad y exclusión social”, cuestiona en su informe, señalando que Canarias sigue estando “entre los territorios con un menor peso relativo de unidades financiadas íntegramente con fondos públicos”.

En este caso, Grimanese González reconoce que en Fuerteventura sí se han dado más

El Consejo denuncia el incumplimiento de destinar el 5% del PIB a educación

pasos que en otras islas en los últimos años, con la apertura de nuevas escuelas para este grupo de edad, pero lamenta que sigue sin salir adelante la de Antigua. “Es el municipio más afectado porque sigue sin tener escuela infantil y no vemos la luz”, lamenta, después de que el Gobierno de Canarias tuviera que rescindir el contrato de ejecución del proyecto por incumplimientos de la empresa adjudicataria.

Por su parte, el Consejo Escolar subraya que Canarias sigue presentando una escolarización a los tres años claramente inferior a la media estatal, solo por encima de Melilla y Baleares, e insiste en la importancia de esa escolarización temprana, por “sus elevados beneficios educativos” y “por su papel clave en la compensación de las desigualdades sociales y culturales”.

Otras reivindicaciones

Aunque la principal reivindicación de FIMAPA sigue siendo la de nuevas infraestructuras, también suma muchas otras. Una de ellas, la creación de zonas de sombra en los centros educativos. Además, reclama más recursos para atender cuestiones como la integración del alumnado extranjero que desconoce el idioma, porque “no hay una figura específica” para ello, “igual que no hay un enfermero escolar, que es súper necesario”.

Otros problemas son estructurales, como la falta de profesorado, agravada por la dificultad para encontrar vivienda en la Isla. “Los recursos para el profesorado cada vez son menos y eso también influye en la educación”, subraya la presidenta.

En cuanto a los comedores escolares, denuncia la desigualdad entre los centros que cuentan con cocina propia y los que no. “Las cuotas que pagan las familias por los comedores con un catering de gestión indirecta son muy elevadas, y la Consejería tiene que ayudar a esas familias, porque no tienen la culpa de que el centro se haya construido con cocina o no y estamos hablando de una diferencia de casi 30 euros”.

Por eso, reclama que el Gobierno de Canarias retome las ayudas que hubo en su día para igualar esas cuotas, porque “el plato de comida es muy importante y hay algunas familias que lo único que comen sus hijos es en el colegio”. Y es que tal como refleja el análisis del Consejo Escolar, analizando desde factores demográficos hasta económicos, esa es también la realidad que subyace en el sistema educativo.

EL 13,27% ES ALUMNADO CON NECESIDADES ESPECIALES

La atención al alumnado con Necesidades Específicas de Apoyo Educativo (NEAE) se ha convertido en uno de los mayores retos del sistema. Según el último informe del Consejo Escolar de Canarias, este colectivo ha experimentado un crecimiento vertiginoso del 58,49 por ciento en los últimos siete años en la red pública del archipiélago, representando ya el 13,27 por ciento del total de estudiantes. “Este crecimiento puede responder tanto a una mejora en los procesos de detección y derivación temprana como a un aumento real de la prevalencia”, subraya el informe.

Sin embargo, no ha ido acompañado de un incremento adecuado de los recursos, ni en las aulas ordinarias -donde estudia el 73 por ciento de ese alumnado-, ni en los centros especializados. “En Fuerteventura tenemos solo un centro de educación especial y hay familias que hacen

hasta 100 kilómetros cuando vienen del sur”, denuncia la presidenta de FIMAPA, Grimanese González, que subraya que “también hay un aulario de La Lajita, pero no cumple con los requisitos que tiene un centro de necesidades especiales en sí”. En cuanto a las aulas enclave, también denuncia que están “saturadas”. “En Morro Jable superan los seis alumnos por aula”, cuestiona González, que critica que, pese a los millones anunciados por la Consejería, a Fuerteventura solo llega un “porcentaje mínimo”.

El Consejo Escolar insta a la Administración a “ampliar las plantillas de profesorado de Pedagogía Terapéutica, Audición y Lenguaje y auxiliares”, y FIMAPA coincide en esa necesidad urgente: “Seguimos compartiendo un logopeda que tiene que ir por tres o cuatro colegios y te toca una hora a la semana. Las familias no vemos la evolución de los recursos”.



Hotel Tres Islas en las Dunas de Corralejo. Foto: Carlos de Saá.

Costas autoriza reformar el Tres Islas pero no las habitaciones de la sexta planta

La construcción de esas nuevas estancias supondría una modificación de los usos permitidos en la concesión, lo que está expresamente prohibido por la Ley

SAÚL GARCÍA

La Demarcación de Costas de Canarias del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico ha autorizado finalmente una parte de las obras de reforma que había solicitado el Hotel Tres Islas, de la cadena Riu, que ocupa el dominio público marítimo terrestre en las dunas de Corralejo, pero también ha resuelto no autorizar la construcción de nuevas habitaciones en la planta sexta.

La concesión otorgada al hotel en el año 2007, y que caduca, sin posibilidad de prórroga, en 2037, no permite hacer obras que impliquen un aumento de volumen, sino tan solo intervenciones de reparación y mejora, con autorización previa. El hotel, de cuatro estrellas y diseñado a principios de los años setenta, tiene 30.000 metros cuadrados en siete plantas y un semisótano. El suelo donde se encuentra el complejo está incluido en la Zona de Especial Conservación de

Corralejo, que es parte de la Red Natura 2000, y alberga hábitats de interés comunitario, uno de ellos prioritario.

Según establece la resolución, a la que ha tenido acceso *Diario de Fuerteventura*, la construcción de esas habitaciones supondría una modificación de los usos permitidos en la concesión, a lo que se añade que esos usos están expresamente prohibidos por la Ley de Costas.

La resolución determina que la construcción de esa sexta

planta fue uno de los principales motivos del inicio de los expedientes de caducidad de la concesión. En el año 2007 se

Costas sí aprueba las obras de reforma incluidas en el proyecto de modernización

autorizaron unas obras de mantenimiento sin incrementar el volumen del edificio, pero la empresa incumplió esa condición al construir casi 3.000 metros cuadrados más. El Ministerio impuso una sanción por una infracción grave y exigió la restitución al estado anterior, pero la empresa no lo llevó a cabo.

En marzo de 2023, el Gobierno central culminó el expediente de caducidad de la concesión para ocupar el dominio público, que le había otorgado

UN DICTAMEN DEL CONSEJO DE ESTADO SALVÓ AL HOTEL

En septiembre de 2008, tan solo un año después de obtenida la concesión, Costas ya resolvió un expediente sancionador por la ejecución de obras sin título que constituirían un aumento de volumen, además de las habitaciones de la sexta planta. El Ministerio, ante el incumplimiento por parte de la empresa de la restitución de las obras no autorizadas, inició un expediente de caducidad de la concesión, que suponía en la práctica la desaparición del hotel.

Esa decisión se envió al Consejo de Estado, que emitió un dictamen favorable al hotel, que no se había conocido hasta ahora.

La resolución señala que el Consejo de Estado estima que “sería contrario al principio de proporcionalidad declarar la extinción de la concesión, cuando se puede llevar a cabo la debida protección del dominio público marítimo-terrestre a través de una medida menos gravosa, como es la imposición a los

nuevos titulares de la obligación de demoler el exceso de obra construida respecto al proyecto original (...)”.

El Consejo de Estado consideró que, “dadas las excepcionales circunstancias”, no resulta procedente declarar la caducidad de la concesión, sino instar a sus titulares a que lleven a cabo, en el plazo de nueve meses, la adecuación de las obras al proyecto original, suprimiendo todo el exceso de superficie construida y declarar la caducidad solo

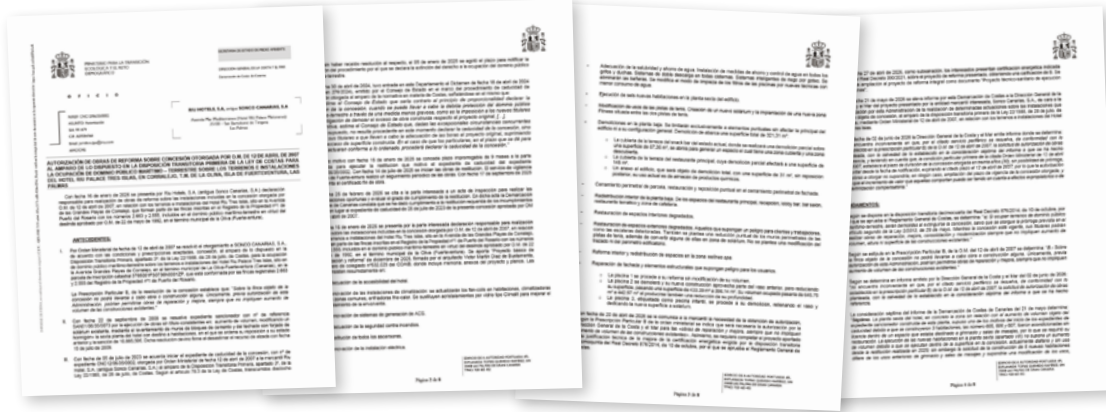
en el caso de que no cumplieran en esta ocasión. Según refleja la resolución, en julio de 2025 se iniciaron las obras de restitución y el 17 de septiembre de 2025 se presentó el certificado de fin de obra. En febrero de este año, la Demarcación de Costas de Canarias constató durante una inspección que se había dado cumplimiento a la restitución requerida por los incumplimientos que dieron lugar al expediente de caducidad.

en 2007, con lo que se abría la puerta a su demolición. Sin embargo, dos años después ese expediente caducó sin llevarse a efecto “por negligencia administrativa”, según denunció públicamente Ecologistas en Acción. La cadena hotelera derribó finalmente cuatro suites en la última planta del edificio que formaban parte del exceso edificatorio detectado en el expediente de caducidad.

La construcción de seis nuevas habitaciones “difiere de los usos anteriores de gimnasio y salas de masajes y supondría una modificación de los usos incluyéndose nuevos usos expresamente prohibidos por el artículo 32.2 de la Ley de Costas”, dice la resolución.

Lo que sí autoriza Costas son las obras de reforma incluidas en el proyecto de modernización presentado en diciembre de 2025 y en el proyecto técnico sanitario de ejecución de piscinas de febrero de este año, bajo ciertas condiciones.

Entre los objetivos de las obras se encuentra la renovación de los sistemas de climatización, la “actualización de los espacios interiores”, las instala-



Resolución de la Dirección General de Costas.

ciones contra incendios, obras de accesibilidad e implantación de tecnologías de ahorro hídrico y gestión de residuos. El proyecto contempla la sustitución de todos los ascensores y de extractores de cocina, renovación de la instalación eléctrica, reforma del *lobby* de recepción, un nuevo solárium en el exterior, la reforma integral de una piscina o una nueva zona de fitness, sustitución de bañeras por platos de ducha, además de supresión de barreras arquitectónicas, un zona de *wellness spa* adaptada a personas con movilidad reducida, reparación de fachadas, fontanería y saneamiento o aparcamientos.

En la resolución se refleja que las demoliciones en la planta baja se limitarán exclusivamente a elementos puntuales “sin afectar la principal del edificio ni a su configuración general”. Esas demoliciones afectan a algo más de 300 metros cuadrados, entre los que están la cubierta de la terraza del *snack bar*, la cubierta de la terraza del restaurante principal y un anexo al edificio que sirve como almacén de productos químicos.

Además de la restauración de espacios interiores y exteriores degradados, también se plantea una reducción de los muros perimetrales de las pistas de tenis y la conversión de alguna de

ellas en zona de solárium. De las tres piscinas, una se mantiene, a otra se le rebaja su profundidad y su superficie y la tercera, la infantil, se elimina.

La cadena alega que la reforma es necesaria para garantizar la seguridad

La cadena hotelera alegaba que “el estado actual del inmueble presenta una obsolescencia técnica y energética crítica que, sumada a la degradación material por su exposición a la maresía, hace imperativa una reforma de consolidación y modernización para garantizar la seguridad estructural y la sostenibilidad ambiental exigida por la normativa vigente, además de mejorar la oferta como servicio hotelero”.

La empresa deberá empezar esas obras en un plazo de seis meses y finalizar los trabajos antes de un año. No podrá ocupar para la ejecución de las obras ningún espacio del dominio público y la reforma no otorga derechos de prórroga sobre la concesión actual ni aumentará su valoración a efectos expropiatorios, ni tampoco la ampliación del plazo de vigencia de la concesión. La autorización tampoco puede ser transferida a terceros ni exime a su titular de la obtención de otras autorizaciones. Por otra parte, ante esta resolución se puede interponer recurso de alzada ante la Dirección General de la Costa y el Mar.

@ARRECIFEENVIVO

ENTRADA GRATUITA

CANTERA

ROCK

M-CLAN

ULTRALIGERA

EVARISTO

CHAMBAO

25

ANIVERSARIO

REPION

ALFREDO

PIEDRAFITA

DEF CON DOS

O'FUNK'ILLO

VERA FAUNA

THE RAPANTS

MFC CHICKEN

MARIA ISKARIOT

HERMANA FURIA

DRÛPE

ADORA

ÁNGEL

CARMONA

DJ

DYATLOV

GYOZA

PLEITO

THE

ANGER

PRICE

AULA DE MÚSICA MODERNA DEL CIEM

TOTI SANZ

LOS CALLAOS

KNIGHT LIZARDS

15 FEET UNDERGROUND

SAO

JUANA LA CUBANA

NAIFE

LAIV

LIDIA CON ELLO

KARDOMILLO

ANT COSMOS X LAIV

DJ CHK

JERI & ALVARITO

ROCKALEAN

ARTISTAS DEL GREMIO

PSYCHO-CLOWN

VILLA PIPOL

ARRECIFE EN VIVO

17 JUL.

5, 18, 25 SEPT.

2, 9, 10 OCT.

2026 LANZAROTE

PATROCINADOR OFICIAL

PATROCINADORES

MEDIOS OFICIALES

COLABORADORES



Un joven mariante, en el interior de una choza o estancia de uso comunal, de entre las que siguen en pie en el litoral de Fuerteventura. Foto: Carlos de Saá.

La memoria costera frente a la piqueta

Las antiguas chozas y estancias del litoral majorero afrontan derribos y falta de protección mientras varios especialistas reclaman estudiar su valor patrimonial y etnográfico

JANEY CASTAÑEYRA

Despertar junto al mar con el arrullo de los callaos que mecen las olas, o el deslizarse de la espuma sobre la arena, siseando suavemente, en su incesante ir y venir... La vida comunitaria, pescar y mariscar, criar a los niños a la vista de todos, sin móviles, televisiones ni preocupaciones, son vivencias que la gente de Fuerteventura compartió cada verano. Las familias, con sus grupos de amigos, disfrutaban de su pedacito de costa, de acampada o en una choza. Pero esa costumbre está casi perdida, cuando no perseguida y proscrita.

Echarse a la mar una vez al año no es un privilegio que llegara con la modernidad, con las vacaciones pagadas. Antiguamente, lo hacía la gente del campo, por necesidad, y para la gente de la costa, era su medio de vida.

Un testimonio de ello lo ofrece Horacio Averó Umpiérrez, natural de Ajuy, uno de los rescatadores de la tradición de los “mariantes”. Desde hace 20 años salen al mar cada verano, emulando la tradición de pasar una temporada en la costa para apro-

visionarse, como lo hacía con su padre desde pequeño:

“La gente del campo, cuando terminaban las cosechas, venían a mariscar y a pescar. Hacíamos sobre todo jareas con viejas, y tollos con el pescado de cuero, además de secar marisco o embotellarlo con vinagre. Nos pedían que les acompañáramos porque conocemos la mar”, recuerda. La carga se llevaba en burros y las familias les traían gofio y queso. A veces estaban más de dos semanas, pasando la noche en cuevas o en las casetas del mancomún, algunas de las cuales se siguen utilizando.

A estas chozas se les llama “estancias”, “son de todos y se comparten”, y es “una tradición que se está perdiendo. Nosotros hemos vuelto a levantar alguna que se había caído”, explica el pescador de Ajuy.

El rodillo de Costas

Este mes de agosto fue noticia de nuevo la demolición de una choza en la Cueva de la Negra, la única que queda en la zona. En julio, cayó la penúltima, la de la familia del fallecido José Vicente Viera, *el Faro de Jandía*, y únicamente sobrevive la que si-

guen defendiendo, con uñas y dientes, Pascuala Roger y su familia. Las medidas cautelares aprobadas desde el Cabildo *in extremis* evitaron el derribo el pasado 26 de agosto, pero bien pudiera llegar más adelante, como ya le ocurrió a la quincena de chozas que fueron demolidas en el año 2009, en ese mismo lugar.

El asunto no es sencillo, cuando en la costa majorera se entremezclan estructuras centenarias con propietarios y herederos reconocidos, construcciones nuevas que se levantaron sin permiso ni control, y también las chozas que, aun siendo de uso comunal, un día llegó quien les puso puerta y candado.

Entre todos estos supuestos, Costas se llevó por delante, con toda seguridad, al menos cuatro antiguas chozas en la Cueva de la Negra. Se ven claramente en la ortofoto del Gobierno de Canarias de 1987, un año antes de aprobarse la Ley de Costas.

Para entender el proceder de la Administración estatal, el presidente de la Plataforma Canaria de Afectados por la Ley de Costas, José Luis Langa, explica que la Ley de 1988 está seriamente cuestionada, incluso a nivel eu-

ropeo, por sortear o incluso vulnerar el principio de irretroactividad del Derecho, esto es, aplicar una norma a supuestos anteriores a su aprobación.

Lo que en positivo ha servido para preservar el uso público del litoral, también se ha llevado por delante los derechos de incontables particulares: “A través de los deslindes, la norma dice que todas las viviendas dentro del dominio público marítimo-terrestre pasan a ser de la Administración del Estado. Aunque sean anteriores a la Ley y estén registradas, el Estado llega y dice: ‘esta casa pasa a ser mía’; y con su gracia te otorga la oportunidad de solicitar una concesión administrativa por una se-

rie de años, y encima me tienes que pagar un canon por esa concesión. Es algo aberrante”, asevera el abogado.

En su opinión, en el proceder de la Demarcación de Costas todos estos años, desde el Ministerio de Medio Ambiente en Madrid, “existe un desconocimiento de cómo se construyeron las Islas”, porque “Canarias no se puede concebir sin la costa”. Y en concreto, las casas antiguas, continúa, “tienen muy complicado acreditar la propiedad, cuando es algo que hicieron sus tatarabuelos, después pasó a los bisabuelos, a sus abuelos y finalmente a ellos”.

Cuando “Costas inspecciona las zonas que considera dominio público, abre un expediente y concede un plazo para retirar la construcción. Si no se cumple, anuncia el derribo a costa del ocupante. Contra esa resolución se puede acudir al juzgado. Pero, yo siempre advierto, recurrir permite ganar tiempo, pero no garantiza ganar”, relata José Luis Langa.

Ni reconocimiento

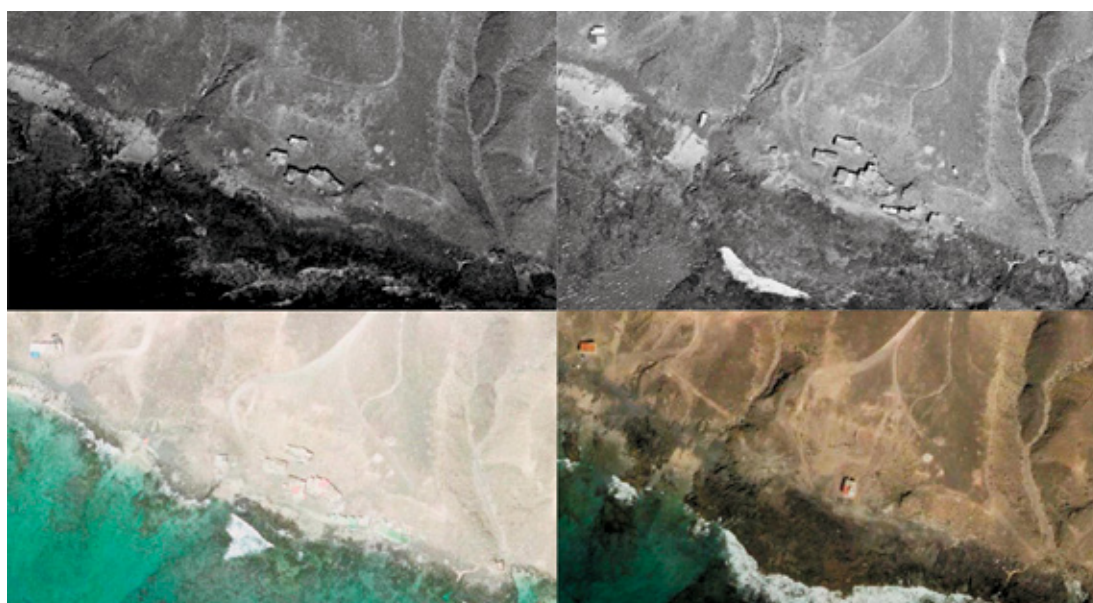
Otro problema que afecta a los núcleos costeros de Fuerteventura

La Cueva de la Negra conserva una de las últimas construcciones tradicionales

tura es la ausencia de una figura específica de protección. Con el caso de la Cueva de la Negra, los pronunciamientos políticos fueron unánimes, destacando el valor de estos bienes testigos de una historia y una tradición.

Sin embargo, “el Gobierno de Canarias, los cabildos y los ayuntamientos tienen competencias y la obligación de salvaguardar los bienes relevantes de la cultura canaria mediante los catálogos insulares y municipales”, indica Nona Perera, arqueóloga, doctora en Prehistoria y exdirectora general de Patrimonio Cultural del Gobierno de Canarias. Considera Perera también que Costas “aplica la piqueta desde la ignorancia que tiene de otras leyes”. Y sostiene que en la Cueva de la Negra, así como en otros núcleos en igual situación, debería realizarse un estudio que determine cuántas construcciones semejantes conservan valores patrimoniales o etnográficos en Fuerteventura.

La especialista advierte que demoler estos espacios significa “borrar de nuestra memoria los escenarios que hicieron posible sobrevivir a un modo de vida que ya no existe y que se dio



Evolución de la Cueva de la Negra, en una serie de ortofotos de 1987, 1994, 2009 y 2010.

allí. Claro que tienen valor, y también las prácticas sociales y económicas que se daban”, afirma Perera.

Coincide en este sentido con otras dos voces autorizadas de Fuerteventura, como son el historiador Carlos Vera y el conservador de bienes culturales Loren Mateo Castañeyra. “No se puede derribar algo sin haber estudiado antes los posibles valores que pueda tener”, agrega Loren Mateo. Y aunque no es su especialidad, considera que el interés de

estos enclaves, sería “fundamentalmente etnográfico”, porque las estructuras hablan de “los usos y costumbres de una época ya tradicional”, así como de “una forma de vivir y una forma de relacionarse la gente”.

Además de los catálogos, o algún tipo de reconocimiento etnográfico específico de las prácticas y espacios costeros tradicionales, Canarias también llega tarde a la gestión de su litoral. Desde enero de 2023, la comunidad autónoma gestiona una parte

de las autorizaciones y concesiones del litoral, aunque el Estado conserva funciones clave, como el deslinde y la recuperación del dominio público. La recién creada Dirección General de Costas está todavía pendiente de dotarse de personal y recursos, y tiene pendiente concluir el censo de núcleos costeros de Canarias que se anunció en 2024.

Por otro lado, la futura Ley de Gestión del Litoral y las Costas Canarias, cuya consulta previa se celebró en 2026, podría resolver muchos de los problemas con la Demarcación de gestión nacional. Pero todavía está en sus primeros estadios de trámite y deberá respetar el dominio público estatal, con lo que no está claro si podrá resolver la problemática de los núcleos costeros.

En cuanto a las acampadas, el Gobierno de Canarias está cerca de aprobar el reglamento que regulará los campings y acampadas en las Islas. La ordenanza insular que comenzó a redactarse el pasado mandato tampoco ha visto la luz, y de ahí que los ayuntamientos tampoco cuenten con un marco unitario para regular con garantías sus zonas de acampada.

Eliminar sin estudiar sus valores supone perder parte de la memoria de la Isla



HOSPITALES PARQUE
Tu salud, nuestra prioridad
 En el corazón de la isla, cuidamos de ti y de los que más quieres

Atención médica de calidad
Profesionales especializados
Tecnología de vanguardia

Descúbrelo

Un hospital diseñado pensando en ti




JANEY CASTAÑEYRA

Vicente Suárez Cabrera fue titular de una de las antiguas casas que cayeron en la Cueva de la Negra en 2009. Recuerda que fue a finales de los setenta: “Yo fui de los primeros en volver después de que se retiraran los antiguos pobladores. La familia de mi suegra decía que estaba loco por quedarme allí abajo, solo, pero a mí me gustaba. Juan Rodríguez Cabrera era mi suegro y, cuando se marchó, nos dejó la casa. Después empezaron a acudir más familiares y amigos y, ya en los años noventa, comenzaron a levantarse otras casas”.

“Allí crié a mis hijos. Cerrábamos la tienda el sábado por la tarde y bajábamos hasta el domingo por la noche. Íbamos todos los fines de semana, y pasábamos allí los veranos. Nos desconectábamos de Morro Jable, éramos felices. Yo estaba todo el día en el agua porque me encantaba la pesca submarina. Al principio estábamos solos, pero después fueron llegando los demás. Casi todos éramos familia”, destaca.

Vicente Suárez formalizó la adquisición de la choza de la familia de su mujer, Petra Rodríguez Roger, que al igual que su hermana *Fecha*, Lucrecia, las heredaron de los propietarios primigenios. Sus abuelos y tíos, Ramón, Pedro y Juan Rodríguez Cabrera figuran entre los siete titulares de aquella zona. Así aparece en el censo que el Ayuntamiento le pidió en 1950 a la Dehesa de Jandía y que ha conservado la familia Winter. También está el nombre de Lorenzo Pérez Díaz, el abuelo de Pascuala y Lorenzo Roger Pérez, los hermanos que han acaparado el foco mediático ante el aviso de derribo de su choza, la última del caserío.

Y aunque no hay duda de su antigüedad, lo cierto es que en 1987 tan solo quedaba un muro de aquella construcción. Al igual que muchos otros amigos y familiares de Morro Jable, en la Cueva de la Negra se levantaron y ampliaron numerosas chozas entre ese año y 1994.

Varios vecinos de aquella época perdieron un trozo de su vida con aquellos derribos. Pero no todas las casas cayeron materialmente por Costas. Según Hermelina Rodríguez Roger, aunque los expedientes y órdenes procedían de Costas, muchos vecinos accedieron a derribar sus chozas con la maquinaria que les ofreció el Ayuntamiento de Pájara, para evitar las multas. Hermelina dejó caer su casa, porque le pedían un millón doscientas mil pesetas.

“La mayoría tiramos la casa para no pagar la multa de Costas”

Los antiguos vecinos de la Cueva de la Negra recuerdan los derribos de 2009 y aseguran que optaron por demoler sus chozas para evitar las sanciones



En la Cueva de la Negra llegaron a haber hasta 15 chozas. Cuatro de ellas, claramente anteriores a la Ley de Costas de 1988. Todas ellas menos dos fueron derribadas en 2009. Y, de las dos que llegaron hasta la actualidad, ya solo queda una. La de la familia de José Vicente Viera, el 'Faro de Jandía', cayó el pasado mes de julio, así que únicamente queda en pie la de doña Pascuala.

Vicente Suárez Rodríguez, hijo de Vicente, tiene una versión propia de por qué derribaron la vivienda de su familia, y hasta el día de hoy sospecha de la colaboración del Cabildo en la operación. Cree que la institución insular colaboró con los derribos, facilitando los nombres de los propietarios tras una reunión con los vecinos. Su creencia se apoya en que el Plan Rector de Uso y Gestión del Parque Natural de Jandía, en el apartado de la Cueva

de la Negra, recoge literalmente que “las casetas y otras estructuras existentes habrán de demolerse para establecer esta zona de acampada”.

Cuestionada al respecto, la consejera insular de Medio Ambiente de aquel entonces, y hoy diputada autonómica, Natalia Évora, aclara que la intención de la institución fue justamente la contraria. El PRUG entró en vigor en 2006, explica Évora, y fue redactado desde el Gobierno de Canarias. Recuer-

Vicente Suárez y Hermelina Rodríguez perdieron sus viviendas



Inmueble en la Cueva de la Negra cuyo derribo fue paralizado el 26 de agosto. Foto: Carlos de Saá.

da que el Cabildo tuvo también encontronazos con la Demarcación de Costas, especialmente cuando ampliaron los deslindes hacia el interior. No solo dejaron fuera a las chozas, sino que provocaron que el Cabildo ya no pudiera autorizar las acampadas. “El Cabildo nunca participó en las demoliciones”. Es más, enfatiza, “siempre entendimos que esas casas tenían un valor etnográfico”.

Error en el derribo

Otro asunto que sigue en la mente de Vicente Suárez, hijo, es el convencimiento de que la choza de su familia cayó por un error del expediente. Sostiene que en el procedimiento estaban intercambiadas la fotografía de su casa y la identificación de la vivienda de Pascuala. “Teníamos una multa de Costas, pero no firmé. Mi razonamiento era: si dices que me estás quitando la casa porque el terreno ya no es mío, no puedes pedirme además que pague por tirarla”.

Según su relato, que coincide con el de otros testimonios, cuando llegó la maquinaria, “y así me lo trasladaron otras personas presentes, se señaló la casa de nuestra familia, que fue la que derribaron”. “Las dos casas compartían un muro de piedra, el que aparece ahora en las fotos”.

Aunque también comparte con su hermano Alby los buenos recuerdos de aquella época: “Los que fueron construyendo después eran amigos y familiares. Lo pasamos muy bien con todos. No había distinción entre los nuevos y los antiguos”. “Mi madre rompió aguas allí cuando iba a nacer yo. Y tuvieron que llevarla por la pista de tierra hasta el hospital. Hacíamos asaderos, paelas, comíamos pescado todos los días y leche con gofio”, cuenta Alby.

Para él, perder la choza significó que le borrarán la infancia. “Cuando estoy mal y necesito calmarme, recuerdo cómo las olas movían los callaos durante la noche o cómo salía del agua y me acostaba sobre las piedras calientes. Después del derribo, solo fui una vez y no volví más, de la pena”, recuerda.



nortysur
hogar

EL VERANO CONTINÚA
en Nortysur Hogar

nortysurhogar.com



Compra
online



+34)928 852 020



C/Henequén, 41 Urb. Risco Prieto | PUERTO DEL ROSARIO



Lunes a viernes 9:00 - 20:00 - Sábados 9:00 - 15:00 - Domingo cerrado



MARTA LLORET JEFA DEL SERVICIO DE ONCOLOGÍA RADIOTERÁPICA

“El 80% de los tratamientos de radioterapia se hacen en Fuerteventura”

ELOY VERA

En septiembre de 2016, unas 15.000 personas salieron a la calle para reclamar un servicio de radioterapia en la isla de Fuerteventura. La reivindicación llegó a quienes tenían la capacidad para ponerla en marcha y en 2022 se inauguró la Unidad Satélite de Oncología Radioterápica del hospital mayorero bajo el paraguas del Hospital Doctor Negrín, de Gran Canaria. En estos cuatro años, se ha tratado a unas 800 personas en la Isla. En esta entrevista, la jefa del Servicio de Oncología Radioterápica del Doctor Negrín, Marta Lloret, alaba el modelo de gestión de la unidad satélite que ha permitido poner fin a los desplazamientos de los pacientes de la Maxorata a Gran Canaria sin tener que renunciar a la cartera de servicios que oferta el centro grancanario. “Hemos logrado que el paciente no diferencie entre estar siendo tratado en Fuerteventura o Gran Canaria”, sostiene la especialista.

-Se cumplen cuatro años de la puesta en funcionamiento de la Unidad Satélite de Fuerteventura. ¿Qué balance hace?

-Es un balance muy positivo. Hemos conseguido acercar el tratamiento de radioterapia a Fuerteventura, pero además con un modelo de gestión muy adecuado en el que se mantiene la calidad asistencial del paciente en todo momento. Hemos hecho que este no diferencie si está siendo tratado en Fuerteventura o Gran Canaria.

-¿Con cuántos profesionales cuenta la unidad en estos momentos?

-Tenemos un equipo fijo formado por cuatro técnicos de Oncología Radioterápica, una enfermera y dos auxiliares: una de Enfermería y otra de Administración. Aparte cada día uno de los médicos del Hospital Doctor Negrín se desplaza a Fuerteventura. Está organizado de manera que el médico que viene vea los pacientes de la patología de la que él es especialista y además les haga el seguimiento de la enfermedad.

-¿Qué ha supuesto para los pacientes oncológicos de Fuerteven-



Marta Lloret, en el Hospital de Fuerteventura. Fotos: Carlos de Saá.

tura poderse tratar en su propia isla?

-La puesta en marcha de la Unidad Satélite de Radioterapia en el Hospital de Fuerteventura ha venido a completar el tratamiento del paciente con cáncer. El tratamiento del cáncer tiene varios pilares: cirugía, quimioterapia y radioterapia. Con la incorporación de la Unidad de Oncología Radioterápica se viene a completar el arsenal terapéutico necesario para tratar a los pacientes con cáncer. Por otro lado, el hecho de que el paciente no se tenga que desplazar a Gran Canaria para recibir un tratamiento de radioterapia es una mejora evidente en su calidad de vida. En un momento difícil, como es el diagnóstico de un cáncer, la persona va a estar cerca de su casa y entorno, sin tener que hacer desplazamientos innecesarios.

-¿Aún hay pacientes que se tienen que desplazar a Gran Canaria para recibir alguna radioterapia concreta?

-Sí. La primera valoración del paciente, en la que se decide el tratamiento de radioterapia más adecuado, se sigue realizando en el Hospital Doctor Negrín. Esta valoración permite garantizar la calidad del tratamiento y que cada paciente reciba la opción más adecuada, con independencia del lugar donde se realice posteriormente. Alrededor del 80 por ciento de los tratamientos ya se realiza en Fuerteventura y nuestro objetivo es que este porcentaje siga creciendo.

-¿A qué corresponde el 20 por ciento restante?

-Corresponde fundamentalmente a técnicas muy específicas y de alta complejidad, como la braquiterapia o la radiocirugía, que requieren una formación especializada y una experiencia que se alcanza en centros con un elevado volumen de estos tratamientos. Son técnicas que, por su complejidad, requerirán, en determinados casos, la derivación a centros

de referencia como el Hospital Doctor Negrín. Lo importante es que el paciente sea valorado aquí, se determine cuál es el tratamiento más adecuado y, cuando sea necesario, se derive con todas las garantías.

-En estos cuatro años, ¿cuántas personas se han tratado en la Unidad mayorera?

-Unas 800 personas han podido realizar su tratamiento de radioterapia externa en este periodo. Empezamos con unos 200

al año y actualmente estamos en unos 220 aproximadamente. Es muy importante también decir que la atención no acaba el día que finaliza la radioterapia. A los pacientes oncológicos hay que seguirles posteriormente para ver cómo va la enfermedad, detectar posibles recaídas o la aparición de metástasis. Antes de la existencia de la Unidad, los pacientes tenían que desplazarse a Gran Canaria. Había una media de unos 2.000 desplazamientos al año con todo lo que esto suponía para los pacientes y sus familias. Por tanto, el seguimiento de los pacientes cerca de su lugar de residencia ha sido un salto cualitativo importantísimo porque ya todo eso se hace aquí.

-¿Cuántos cánceres se diagnostican al año en la Isla?

-Mi estimación es de unos 300-350 casos al año.

-¿Cuáles son los que más se diagnostican en la Isla?

-En Fuerteventura se reproduce el patrón de Gran Cana-

“En la Isla los cánceres más comunes son los de próstata y mama”



ria: próstata, mama y luego recto. También estamos empezando a tratar bastantes cánceres ginecológicos.

-¿Y por qué estos cánceres?

-El cáncer de mama y próstata son tumores hormonodependientes. Muchas veces se dice que basta con ir cumpliendo años para tener más probabilidades de tener cáncer de mama y próstata. Además, hay un factor muy importante que interviene y es la obesidad. Tenemos que empezar a ser conscientes de que esta no es sólo un problema de estética o que produce dolores de columna o de rodillas, sino que también favorece la aparición de cánceres hormonodependientes como el de próstata y el de mama. En Canarias hay un porcentaje de obesidad más elevado que en el resto del territorio nacional. En eso sí podemos decir que es diferente Canarias al resto de España.

-¿Cómo ha cambiado el abordaje del cáncer en los últimos años?

-La prevención es una de las principales vías de abordaje y por eso cada vez insistimos más en ella. Es fundamental y se hace con campañas de educación e información a la población. Otra cosa muy importante es el abordaje multidisciplinar del cáncer que se realiza a través de los comités de tumores. Uno de los cambios más importantes que ha habido en el tratamiento del cáncer es que entre todos los especialistas discutimos cuál es la forma de diagnosticar y tratar mejor el cáncer para cada paciente. Antes, eran decisiones individuales de un profesional. Ahora, discutimos entre todos qué es lo mejor para cada paciente y así se consigue una atención más personalizada.

Eso ha hecho que el tratamiento del cáncer se haya ido ordenando y mejorando.

-Ha mencionado la importancia de la prevención. ¿Se trabaja lo suficiente desde las administraciones canarias en ello?

-A nivel institucional existen dos programas de *screening*. El programa *screening* de cáncer de mama lleva funcionando más de 20 años. Creo que es uno de los programas de prevención precoz que consigue mejores resultados a nivel de España. En el cáncer de colorrectal, aunque el programa de *screening* lleva ya 10 años, todavía vamos retrasados en conseguir los objetivos pautados. Creo que hace falta hacerlo más visible. Es un cáncer muy fácil de prevenir si se hacen las cosas de forma adecuada.

-¿El tratamiento precoz es la clave para curar la enfermedad?

-Por supuesto. Cuanto antes diagnostiquemos el cáncer, el tratamiento será mucho más efectivo. Ahí hemos visto un cambio radical. Ahora mismo, podemos decir que cuando el cáncer se diagnostica precozmente se cura en un 80 o 90 por ciento de los casos.

-El Hospital de Fuerteventura lleva bastante tiempo sin médicos de digestivo estable y se apañan trayendo profesionales de fuera varios días en semana. Esto no ayuda a las labores de prevención...

-Es una situación complicada. Hay que ser conscientes de que el problema de los especialistas en Canarias es difícil. Con la Facultad de Medicina de Las Palmas estamos consiguiendo formar médicos que quieran desarrollar aquí su actividad profesional y quedarse a vivir en Canarias. Sin embargo,

cuanto más pequeño es el hospital, más difícil resulta conseguir que determinados especialistas se queden. Tenemos que buscar modelos e iniciativas que sean atractivas para que los profesionales puedan desarrollar su actividad en las Islas. Nuestro servicio satélite tiene precisamente esa ventaja: los especialistas en Oncología Radioterápica son los mismos profesionales del Hospital Doctor Negrín, por lo que garantizamos la continuidad y la calidad asistencial. En este sentido, también es muy importante el trabajo de los comités de tumores porque permiten coordinar a los distintos especialistas y vigilar que las pruebas se hagan a tiempo, que el paciente no se derive innecesariamente.

-¿Cómo están funcionando los comités de tumores en el Hospital de Fuerteventura?

-Una de las cosas que hemos conseguido en estos cuatro años es potenciar los comités de tumores de cada patología. Cuando llegamos, había un único comité en el que se presentaban todos los casos. La presencia de la Unidad de Oncología Radioterápica ha contribuido a impulsar y consolidar comités específicos por patología, en coordinación con el resto de los especialistas. Por ejemplo, en Urología se ha creado un comité específico de próstata. Esto permite que los casos se analicen por profesionales especializados y que el cáncer de próstata se aborde siguiendo criterios homogéneos. Una de las claves para conseguir que el Hospital de Fuerteventura tenga los mismos estándares de calidad que el Doctor Negrín o que cualquier otro hospital de referencia es preci-

samente avanzar hacia comités de tumores especializados por patología. Es un proceso que estamos consolidando poco a poco y en el que están implicados diferentes servicios.

-¿Cuál es el tratamiento más efectivo para combatir la enfermedad?

-No creo que sea el más efectivo en general, sino cuál es el tratamiento más efectivo para cada caso. Eso es importante que la gente lo sepa. No hay tra-

tamiento milagro. Lo más importante es disponer de las herramientas suficientes para que el tratamiento de ese paciente sea el mejor tanto en resultados oncológicos como en calidad de vida. Por ejemplo, en el cáncer de mama se podría hacer una mastectomía y ya estaría curada la paciente. Sin embargo, lo que se hace es quitar el tumor y dar radioterapia al resto de la mama. Así, el tumor queda curado y la paciente sigue con su pecho. Hay que individualizar los casos y lo que tenemos que hacer es exigir a las autoridades y al Servicio Canario de Salud que nos facilite las herramientas para que el paciente se pueda tratar de forma independiente.

-¿Cuánto ha aumentado la esperanza de vida entre los pacientes con cáncer?

-Depende del tipo de tumor. Si el cáncer lo diagnosticamos precozmente, podemos hablar de que en torno al 80 o 90 por ciento de los pacientes viven. Hay tumores en los que eso es muy difícil aún. Tenemos grandes retos por delante como el cáncer de páncreas o los tumores cerebrales malignos, los glioblastomas. También el cáncer de pulmón, que se sigue diagnosticando muy tarde. En los cánceres con metástasis o muy avanzados aún la esperanza de vida es muy baja, aunque se están haciendo grandes progresos.

-¿Cree que la nueva ley del tabaco es muy flexible?

-Creo que se perdió una oportunidad buenísima cuando el Covid. Ahí se consiguió que no se fumara en ningún sitio público. Fue una pena que no se aprovechara esa oportunidad para que no se volviera a fumar en espacios comunes.

“800 personas han hecho su tratamiento de radioterapia en la Isla desde 2022”

“Se ha conseguido mantener la calidad asistencial del paciente en todo momento”

“La obesidad favorece la aparición de los cánceres de próstata y mama”

Atrasos en pruebas y consultas, el lastre de la falta de médicos digestivos

Pacientes, asociaciones y sindicatos alertan de retrasos en la atención, ante la falta de facultativos estables de esta especialidad en el Hospital de Fuerteventura

ELOY VERA

Jesús Cárdenes empezó con un dolor muy fuerte el 16 de julio. De madrugada lo llevaron al hospital. Días después, una resonancia dio con el motivo: piedras en el canal biliar. Le dijeron que se las extraerían con una colangiopancreatografía retrógrada endoscópica (CPRE) y en dos días podría regresar a casa. Sin embargo, la falta de un médico digestivo estable en la Isla y un cúmulo de despropósitos acabaron teniendo que evacuarlo en helicóptero al Hospital Insular de Gran Canaria y estuvo hospitalizado 21 días.

Su hija Yanira hizo público el malestar de la familia en redes sociales. Días después, reconstruye la historia para *Diario de Fuerteventura*. Cuenta que a su padre le hicieron una resonancia el viernes, dos días después de ingresar. La prueba detectó piedras en el canal biliar. La solución era someterlo a una CPRE, una cirugía menor que trata los problemas en los conductos biliares y pancreáticos. Ese sábado estaba previsto que viniera uno de los médicos de Digestivo que se trasladan desde el Hospital Universitario Insular de Gran Canaria a Fuerteventura para paliar el déficit de especialistas desde que los dos médicos que pasaban consulta en la Isla mayorera se pusieron de baja.

“El sábado venía el médico del Insular, pero a mi padre no le dieron los resultados hasta el martes siguiente”, cuenta Yanira. El viernes, después de más de una semana ingresado, le confirmaron que la médico de Digestivo no iba a venir el sábado. Lo tranquilizaron asegurándole que el lunes lo desplazarían en una avioneta medicalizada a Gran Canaria con más pacientes, pero Jesús no llegó a volar. No había cama disponible en el centro grancanario.

La familia presentó una reclamación tras enterarse de que la médico de Digestivo que se desplaza desde Gran Canaria no acudiría en todo el mes de agosto. Tras mucha espera y sufrimiento por parte de Jesús y su familia, consiguió que lo evacuaran en un helicóptero, una semana después de ingresar. Cinco días después de lle-



Hospital General de Fuerteventura. Fotos: Carlos de Saá.

gar a Gran Canaria, le hicieron la prueba. Entre el tiempo que esperó y el que estuvo hospitalizado en Gran Canaria, Jesús ha pasado 21 días ingresado.

“Si hubiera habido digestivos en Fuerteventura, según se lo hubieran detectado, le hubieran hecho la CPRE y a los dos días hubiera estado en casa. Sin embargo, ha permanecido 21 días ingresado en el hospital esperando a ver qué pasaba. Ha habido una mala gestión de los recursos. Por no haber estos especialistas, se ha tenido que estar gestionando avionetas, desplazando profesionales, ocupando camas en Gran Canaria...”, sostiene.

El caso de Jesús es uno más entre las decenas de quejas que acumula el Hospital de Fuerteventura después de que el Área de Digestivo se quedara sin especialistas fijos en la Isla. Hasta ese momento, eran dos los médicos de esta especialidad. Uno de ellos está de permiso y el otro de baja. Según confirma la Consejería de Sanidad a este diario, el pasado 1 de septiembre se incorporó un médico digestivo al hospital.

La falta de un servicio estable de especialistas en Apar-

to Digestivo ha estado provocando listas de espera, retrasos en pruebas diagnósticas y consultas, cancelaciones y desplazamientos de pacientes a otras islas para recibir asistencia sanitaria.

Giulio, de 72 años, y su pareja, Teresa, han perdido la cuenta de las veces que han ido a pedir cita al hospital para una colonoscopia. Desde hace dos años y medio, él espera por la prueba. “Hemos ido muchas veces al mostrador de Digestivo y allí nos dicen que no están haciendo colonoscopias porque no hay especialista. Me dicen que cuando venga el de Las Palmas y le toque, le tocará. Hemos presentado una reclamación, pero nos dicen que no es urgente y que ya le tocará”, cuenta la mujer.

El hombre sufrió una perforación en el intestino y tuvo que ser intervenido de forma urgente hace ocho años. En Italia cada año le hacían una colonoscopia. “Cuando llegamos aquí, fuimos al médico de cabecera. Le contamos la situación y le mandaron a hacer la colonoscopia. Ahí fue donde empezó el problema porque seguimos esperando”, dice su mujer.

Lo privado o te mueres

La pareja no oculta su preocupación. “Es propenso a que le aparezcan pólipos que se le pueden infectar y llegar a producirle una nueva perforación o un cáncer de colon”, advierte Teresa. La desesperación los ha llevado a plantearse irse a hacer la prueba por lo privado. “O te lo haces por lo privado o te mueres. Es una vergüenza ver cómo está el tema”, denuncia.

“Fuerteventura lleva más de un año sin un especialista de Digestivo estable y detrás de esta situación hay pacientes que llevan meses esperando una consulta, una revisión o una prueba”, asegura Óscar Hernández, presidente de Salud y Sonrisas.

Desde la asociación insisten en que la solución no pasa por

que un especialista se desplace puntualmente desde Gran Canaria. “Esto puede aliviar una situación concreta, pero no garantiza una atención continuada. Hay pacientes que necesitan revisiones periódicas, control de su evolución y seguimiento de tratamientos”, aclara Hernández e insiste: “La falta de continuidad puede suponer retrasos en diagnósticos, en la detección de posibles complicaciones o en la toma de decisiones sobre tratamientos. Y mientras tanto, los pacientes siguen esperando, con la incertidumbre que eso genera”.

Él mismo vive con esa incertidumbre. Poco después de la pandemia por Covid, le diagnosticaron colitis ulcerosa, una enfermedad inflamatoria intestinal crónica que puede llegar a ser altamente discapacitante, condicionando el trabajo, la vida social y hasta la posibilidad de salir de casa con normalidad. Además, si no se controla adecuadamente, aumenta el riesgo de complicaciones graves, entre ellas el temido cáncer de colon, por lo que requiere un seguimiento médico continuo.

“Cuando me diagnosticaron tenía revisiones periódicas por

Giulio espera desde hace dos años y medio una cita para una colonoscopia

parte del servicio de Digestivo. Hoy, en Fuerteventura, ese seguimiento ha desaparecido. Desde hace más de un año, la falta de especialistas ha dejado a muchos pacientes sin las revisiones que necesitan. Yo llevo un año sin revisión”, lamenta.

Durante un brote le duplicaron la dosis de Pentasa (mesalazina). “Han pasado más de seis meses y sigo tomando esa misma dosis sin que ningún especialista me haya revisado ni me haya indicado si es la adecuada o si debo modificar el tratamiento”, asegura.

La asociación Salud y Sonrisas, que se creó hace casi 10 años para exigir más inversión sanitaria y mejoras en el hospital de la Isla, pide al Servicio Canario de Salud que garantice de inmediato la cobertura estable de Digestivo en Fuerteventura, refuerce el servicio con los profesionales necesarios y presente un plan para recuperar las consultas y pruebas que llevan meses acumuladas.

Distintas organizaciones sindicales también han alertado sobre la situación del Área de Digestivo del Hospital General de Fuerteventura. Desde el 4 de abril, UGT Canarias está denunciando la falta de especialistas en el centro mayorero.

La secretaria general de UGT Servicios Públicos en la Isla, Sonia Arredondo, reconoce que esta situación está generando “muchas incertidumbre entre los profesionales”. “Los enfermeros están pensando si vendrá o no el Digestivo ese día. Qué pasará si hay una emergencia. Los médicos de Urgencias viven con la incertidumbre de qué hacer si hay una urgencia”, asegura.

Hace unas semanas, Intersindical Canaria enviaba un comu-



nicado denunciando el “abandono” que, a su juicio, sufre el Hospital General de Fuerteventura y, en particular, el Servicio de Aparato Digestivo, una situación que atribuye a la gestión del Servicio Canario de Salud y de la dirección del centro hospitalario.

La organización sindical sostenía que esta situación está haciendo que la plantilla esté asumiendo una carga asistencial “desproporcionada”, lo que, en su opinión, genera riesgos psicosociales derivados del trabajo, favorece el estrés crónico, el agotamiento profesional y las bajas laborales, además de repercutir en la seguridad asistencial.

Desde Intersindical Canaria reclaman la incorporación inmediata de especialistas suficientes para garantizar el funcionamiento estable del Servicio de Aparato Digestivo y un plan específico para la capta-

ción y fidelización de especialistas en Fuerteventura con incentivos que permitan cubrir las plazas estructurales.

Si los profesionales sufren esta incertidumbre, “imagina los pacientes”, subraya Sonia Arredondo, de UGT, mientras reconoce que “hay listas de interconsulta de año y pico sin contestar y, a lo mejor, esa consulta es para hacerse una colonoscopia o cualquier otra prueba. No se han contestado porque no se han validado”.

“Detrás de cada número de una lista de espera hay una persona, una familia y una preocupación”, insisten desde Salud y Sonrisas. Inmaculada Gil pone rostro a los números de las listas de espera. Hace unos 17 años le diagnosticaron colitis ulcerosa. La enfermedad la obligó a dejar de trabajar y a tener que aprender a convivir con una patología autoinmune. La medicación le deprime el sistema inmu-

ne y a la larga le puede producir un cáncer de piel, aunque ella ya tenía cáncer de piel desde antes.

El 11 de junio de 2025 tenía programada una consulta con el especialista que le fue anulada. La volvieron a citar en diciembre, pero también se cayó la cita. Tras reclamar, consiguió que la viera un especialista un sábado de enero. Cuando estaba yéndose de la consulta, el médico le dijo que hacía mucho tiempo que no le hacían una colonoscopia. En concreto, más de dos años. “Al final, me hizo una petición para una colonoscopia. Desde entonces, estoy esperando para que me llamen. A finales de agosto, puse una reclamación. En Admisión me dijeron que solo están poniendo los preferentes”, se queja.

Hace un tiempo, empezó a tener manchas dentro de la boca. El dermatólogo la envió a un maxilofacial a Gran Canaria, donde le dijeron que era una mancha que había que vigilar. “El mismo digestivo me dice que hace mucho tiempo que no me hacían una colonoscopia. Si tengo manchas raras en la piel por dentro, supongo que el digestivo me ha puesto la prueba por algo. No solo por tener colitis ulcerosa”.

“Si yo me hubiera enfermado ahora, no hubiera conocido otra situación, pero he conocido una situación más racional en la que al principio me veía el digestivo cada seis meses. Todo ha ido a peor hasta ser demencial”, lamenta. Y añade: “No es culpa de los digestivos, sino del sistema que tenemos. Fuerteventura siempre ha ido por detrás en sanidad y educación porque la población crece más rápido de lo que lo hace el sistema para educar y sanarnos”.

UGT advierte que la falta de digestivos genera incertidumbre en la plantilla

Jesús estuvo 21 días hospitalizado porque no había especialistas en la Isla

Diario de Fuerteventura



CONSULTE NUESTRAS OFERTAS PUBLICITARIAS

606 845 886 828 081 655

publicidad@diariodefuerteventura.com

Aliseda vendió 11 millones de metros que no se han podido registrar

La Audiencia dirime un pleito después de que la compañía controlada por el fondo de inversión Blackstone se desentendiera y el Registro de la Propiedad frenase la inscripción del suelo

M. RIVEIRO

La inmobiliaria Aliseda, que se autodenomina como “líder en gestión e inversión inmobiliaria en España”, acumula en Fuerteventura casos que traspasan el simple descontento y han terminado en los tribunales. Una empresa de capital canario, con más de cuatro décadas de trayectoria a sus espaldas, ha tenido que recurrir a la Justicia después de haber acometido una importante inversión, con la compra de más de 11 millones de metros cuadrados de suelo en el municipio de Antigua, que no ha podido inscribir en el Registro de la Propiedad.

La adquisición se produjo hace más de cuatro años y, lo que parecía una buena oportunidad empresarial, se ha terminado convirtiendo en un quebradero de cabeza. En junio de 2022 se materializó la compraventa de una parcela registral que tenía una superficie original, según su descripción, de más de 19,6 millones de metros cuadrados. No obstante, existían tres licencias de segregación previas emitidas por el Ayuntamiento de Antigua que restringían las dimensiones de la finca matriz y que fueron aportadas al documento público de compraventa.

Tras descontar los terrenos segregados, la superficie de la propiedad vendida ascendía realmente a 11,6 millones de metros cuadrados. En la operación inmobiliaria se aportaron las certificaciones catastrales en las que se delimitaba gráficamente el suelo. Tanto la superficie, como su delimitación, identificación y ubicación se publicitaba en aquel entonces por la inmobiliaria Aliseda, controlada por el fondo de inversión Blackstone.

Una vez efectuada la compraventa, se trasladó la documentación al Registro de la Propiedad de Puerto del Rosario para proceder a la inscripción a favor de los nuevos propietarios. Y ahí empezaron los problemas. La compradora ha visto cómo el Registro ha suspendido la inscripción de los terrenos. ¿El motivo? “Por no determinarse de forma indubitada la finca objeto de venta con su descripción completa, sus lin-



Terrenos vendidos por la inmobiliaria Aliseda, entre Costa de Antigua y Caleta de Fuste. Foto: Carlos de Saá.

deros y su base gráfica”. Según el Registro de la Propiedad, en la documentación de Aliseda también aparecían 790.000 metros cuadrados que no formaban parte de la finca registral vendida, sino que se habían segregado y pasado a integrarse en otra finca.

La empresa afectada tuvo que encargar un estudio técnico y pericial, con una identificación que no deja lugar a dudas de los terrenos adquiridos, y proceder a su amojonamiento. Según la escritura de compraventa, los terrenos se encuentran delimitados en 17 parcelas catastrales, pero la inscripción en el Registro está paralizada a la espera de una “subsanción” que el comprador recalca que es responsabilidad de Aliseda. Al no haberse inscrito las segregaciones anteriores, “existen discrepancias entre la superficie real y la catastral”. Se da la circunstancia de que el beneficiario de esas segregaciones es el Ayuntamiento de Antigua, que tampoco habrá podido inscribir unos ocho millones de metros cuadrados a su nombre.

La compradora afectada hizo intentos “permanentes” de solucionar el conflicto con Aliseda de forma extrajudicial,

con la intención de que Aliseda subsanara los requerimientos del Registro de la Propiedad. Pese a la magnitud de la operación inmobiliaria, a que la compra de los terrenos estaba completamente abonada y a la reiteración de los contactos, la compañía de Blackstone ha hecho oídos sordos.

La inmobiliaria sigue teniendo más de 60 inmuebles a la venta en Fuerteventura, la mayoría en el municipio de La Oliva, entre ellos chalés en el complejo Origo Mare, sobre los que han trascendido también dificultades para su registro como viviendas con carácter residencial al proceder del mercado turístico.

Los perjuicios

En el caso de la empresa compradora de terrenos en el municipio de Antigua, adquirió a Aliseda parcelas en las proximidades de los campos de golf de Caleta de Fuste; en la traseña de la localidad turística; en las inmediaciones del barranco del Manadero, a ambos lados de la carretera FV-413; y también una parcela de más de 794.000 euros pegada a Costa de Antigua, entre el litoral y la carretera FV-2.

En el planeamiento municipal de Antigua, aprobado en noviembre del año 2000, esta última bolsa de suelo está clasificada como suelo urbanizable programado, se denomina Sector 8 y su desarrollo está previsto mediante la elaboración de un plan parcial. Se trata de la finca principal que queda vacante entre el antiguo Nuevo Horizonte y la localidad de Caleta de Fuste.

Aunque la sociedad es la titular catastral de las parcelas desde que las adquirió, al no haberlas podido inscribir no gozan de la protección jurídica que otorga el Registro de la Propiedad, lo que ha supuesto “enormes perjuicios materiales y mora-

les”, según se destaca en la demanda judicial que interpuso en mayo de 2023.

Las fuentes consultadas apuntan que, en la práctica, para poder llevar a cabo cualquier negocio en los terrenos comprados, se hace necesario que el suelo esté registrado, especialmente para obtener financiación de entidades bancarias. También es una garantía de cara a emprender tramitaciones urbanísticas ante las instituciones públicas. Las fuentes añaden que “nadie se atrevería a hacer nada hasta no contar con una inscripción correcta en el Registro”.

El pleito entre la empresa afectada y Aliseda está pendiente de la resolución de la Audiencia Provincial de Las Palmas. En primera instancia, un Juzgado de Puerto del Rosario no apreció “interés legítimo” en el procedimiento, basado en una acción declarativa de dominio, toda vez que no se discute la propiedad de los terrenos, explicaron las fuentes consultadas. No obstante, la empresa también reclamó que se emitiera un mandamiento judicial al Registro de la Propiedad para que proceda a la inscripción a su nombre de las fincas.

Entre las fincas hay una bolsa de suelo urbanizable, junto a Costa de Antigua



El desmoronamiento

No resulta agradable constatarlo, pero la gestión de la crisis de Ceuta no describe un tropiezo; es un proceso de descomposición

Hay gobiernos que caen en una votación, en unas elecciones o en medio de una crisis parlamentaria. Y hay gobiernos que empiezan a caer mucho antes. Siguen reuniendo periódicamente al Consejo de Ministros, publicando boletines oficiales, compareciendo ante las cámaras y ocupando despachos. Conservan formalmente el poder, pero han empezado a perder algo más importante: la capacidad de ejercerlo. Eso es lo que podemos definir como el desmoronamiento.

Lo ocurrido en Ceuta este verano pertenece a esta categoría. La entrada de decenas de miles de ciudadanos marroquíes en territorio español, cruzando la frontera por tierra y sobre todo por mar, ha provocado una crisis humanitaria, política y diplomática de extraordinaria gravedad. Pero, sobre todo, ha dejado al descubierto el estado real del Gobierno de coalición progresista. Se trata de un Ejecutivo que, esto es obvio, ya mostraba enormes dificultades para articular una política coherente, adoptar decisiones legislativas y aprobar unos presupuestos. Pero el gabinete presidido por Pedro Sánchez ha salido de Ceuta convertido en algo todavía más frágil.

No resulta agradable constatarlo, pero no estamos ante un tropiezo. Estamos ante un proceso de descomposición. Conviene observar el escenario, para hacernos una somera idea del escenario donde han ocurrido estos hechos. Ceuta tiene menos de veinte kilómetros cuadrados de extensión y en la ciudad autónoma residen unos 80.000 habitantes. Su superficie equivale aproximadamente a dos tercios de La Graciosa y, sin embargo, alberga una población similar a la de toda la isla de La Palma. En ese territorio minúsculo han entrado en cuestión de días miles de personas, muchas de ellas menores. La presión sobre los servicios públicos, las fuerzas de seguridad y la convivencia bajo condiciones de hacinamiento



El presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, en la Residencia de La Mareta, en Lanzarote, el pasado mes de agosto.

resulta difícil de imaginar desde la distancia. Pero esto es lo que tenemos.

Nadie sensato puede sostener que gestionar una situación así sea fácil. Precisamente por eso existe el Estado. Existe para actuar cuando las capacidades ordinarias quedan desbordadas. Para garantizar la seguridad, preservar la convivencia, proteger a quienes se encuentran en situación de vulnerabilidad y evitar que el miedo termine convertido en odio. Existe, sobre todo, para tomar decisiones antes de que los acontecimientos las tomen por él.

En Ceuta ha ocurrido lo contrario. La respuesta del Gobierno fue tardía, descoordinada y vacilante. El mando único llegó cuando la crisis llevaba demasiado tiempo creciendo, mientras entre los residentes se extendía una exasperación comprensible y comenzaban a aparecer quienes siempre aparecen cuando el Estado retrocede: los interesados en ocupar el espacio que el poder público deja huérfano. Los que necesitan el miedo. Los que viven del enfrentamiento. Ciudadanos contra inmigrantes. Inmigrantes contra policías. Ciudadanos contra periodistas. Una espiral diabólica.

Pero ni siquiera esa incapacidad de gestión constituye lo peor de lo ocurrido. Los gobiernos se equivocan. Reaccionan tarde. Pueden verse superados durante horas o días por acontecimientos imprevistos. Lo grave comienza cuando un Ejecutivo deja de llamar a las cosas por su nombre porque teme las consecuencias de hacerlo. El Gobierno de España afirma haber sufrido una agresión contra su soberanía y, al mismo tiempo, parece incapaz de señalar con firmeza la responsabilidad de Marruecos. Las dos cosas no pueden ser ciertas a la vez. Las decenas de miles de personas que cruzaron hacia Ceuta procedían de territorio marroquí. Lo hicieron en un periodo brevísimo y ante una pasividad fronteriza difícil de explicar como una iniciativa diseñada desde fuera. Rabat tampoco ha ocultado sus reivindicaciones territoriales sobre Ceuta y Melilla.

Y, sin embargo, el Gobierno de Pedro Sánchez, en una especie de harakiri político consciente, parece dispuesto a ignorar una realidad tan clamorosa. Discute con las autoridades de Ceuta. Discute con la oposición. Responde a gobiernos europeos que aprovechan la crisis para ajustar cuentas políticas. Pe-

ro cuando llega el momento de dirigirse a su homólogo de Marruecos desaparece la firmeza. Y no se trata de reclamar una política belicosa. España necesita entenderse con Marruecos. Pero entenderse no significa someterse.

La percepción de la realidad es un concepto esencial en la política. Cuando se transmite una sensación de debilidad, como le ha pasado al Gobierno español, esa debilidad toma cuerpo real en las mentes de interlocutores internos y externos. Ese es un camino del que difícilmente se vuelve. Porque el poder no consiste únicamente en disponer de instrumentos. Consiste en que los demás crean que uno está dispuesto a utilizarlos. Un Estado puede tener militares, policías, diplomáticos, le-

yes, presupuestos, aliados y fronteras. Pero si quienes se relacionan con él llegan a la conclusión de que retrocederá cuando aumente suficientemente la presión, todo ese poder empieza a volatilizarse. Y eso es lo peligroso de Ceuta. No las imágenes de las llegadas. No las discusiones parlamentarias. Lo que permanece es algo bastante peor: la impresión de un Gobierno que no supo qué hacer, qué decir ni a quién exigir responsabilidades.

Esa impresión ya existe. La han visto los ciudadanos españoles. La han visto los partidos que sostienen al Gobierno y los que esperan sustituirlo. La han visto nuestros socios europeos. Y, sobre todo, la ha visto Marruecos. El poder político descansa en una ficción colectiva muy sencilla: cuando llegue el momento difícil, alguien estará al mando. No hace falta que acierte siempre. Hace falta que decida. Que explique. Que asuma responsabilidades. Que trace una línea y que los demás sepan que esa línea existe. Cuando desaparece esa convicción, entonces comienza el desmoronamiento.

Pedro Sánchez había construido buena parte de su supervivencia política sobre una habilidad indiscutible: detectar oportunidades donde otros solo veían problemas. Crisis parlamentarias, elecciones repetidas, un perfil internacional sin complejos, alianzas imposibles. Durante años, cada callejón sin salida terminaba revelando una puerta que él parecía haber visto antes que nadie. Esta vez no. Mientras la crisis crecía, el presidente permanecía más días de los aceptables en su retiro vacacional de Lanzarote. Y precisamente en un episodio que exigía presencia, reflejos y autoridad falló el atributo político que más veces le había salvado: el instinto. Perdido esto, el siguiente paso es la bancarrota política.

España necesita entenderse con Marruecos, pero eso no significa someterse



Jacob Negrín en su finca ecológica. Fotos: Carlos de Saá.

La cultura del vino en Fuerteventura se enriquece

Nuevos proyectos bodegueros refuerzan el buen momento que vive el sector vitivinícola mayorero en una campaña con mayor producción y calidad de la uva

MARÍA JOSÉ LAHORA

Fuerteventura, donde se implantó el primer viñedo de Canarias, la Viña de Aníbal allá por 1412, ha logrado en pocos años no solo recuperar su patrimonio vitivinícola, sino ensalzar la cultura del vino con la consolidación de proyectos bodegueros ya existentes y el resurgir de otros nuevos junto al trabajo de la Asociación de Viticultores Majuelo para recuperar la autóctona variedad majorera.

El momento que atraviesa la viticultura majorera destaca por la tendente profesionalización y progresión del sector gracias a la aparición de nuevas bodegas y proyectos centrados en el enoturismo, en una campaña con una fructífera producción y calidad de la uva que le permitirá recuperarse del varapalo sufrido la temporada anterior, en la que las bodegas vieron mengua-

da su producción por los efectos del oídio (ceniza) y una dispar brotación.

Este año se presentaba en sociedad la nueva bodega La Hubara que se suma al buen hacer de los proyectos locales ya instaurados como Conatvs en Lajares, que el año pasado estrenaba unas renovadas y ampliadas instalaciones de la que fuera la primera bodega majorera en incorporarse a la Denominación de Origen Islas Canarias y que este año ha logrado el Premio a la Excelencia Turística.

A la zaga están Gaviás El Sordo, también incorporada a la DOP Islas Canarias, y con la que arrancaba la vendimia este año a mediados de julio, o Gaviás de San Miguel, ambas con premiados caldos en el cada vez más exigente mercado del vino. Sin olvidar proyectos como el de Jacob Negrín en su finca ecológica Casa Agrícola, en una

clara apuesta por la diversificación de la agricultura y la explotación del enoturismo.

La calidad de la uva y producción vitícola en la Isla está permitiendo que “Fuerteventura siga en franca progresión”, destaca Leonardo Ramírez, expresidente de la asociación Majuelo y propietario de Gaviás de San Miguel. “Cosechamos poco volumen de uva, por lo tanto tenemos poco vino para los numerosos premios importantes que recibimos”. Galardones que pronostican que bodegas punteras como Gaviás El Sordo, Gaviás de San Miguel y Conatvs continúen al alza.

Vendimia

El adelanto de las temperaturas ha vuelto a provocar una temprana cosecha que comenzaba en Fuerteventura a mediados de julio, caracterizada por la buena salud de la uva. Leonardo Ra-

mírez explica que a pesar de la saludable campaña no se han alcanzado las expectativas que muchos viticultores esperaban tras un invierno de lluvias, algo poco habitual en Fuerteventura. “La producción se ha contenido debido al estrés hídrico que venían arrastrando las parras”.

Y si en la anterior campaña el oídio (ceniza) daba al traste con las expectativas de los viticultores, este año los daños im-

portantes han sido ocasionados por los animales silvestres, especialmente pájaros, que en el tramo final de maduración de la uva, han atacado las parras para paliar su sed, debido al aumento de la temperatura y el atractivo de la fruta. “Este problema se viene acrecentando cada año y el Cabildo de Fuerteventura, que es el organismo en el que recae la gestión de la agricultura insular, debería prestar y facilitar medios específicos a los agricultores para mitigarlo y no limitarse solamente a ofrecer dinero en forma de subvenciones”, opina Leonardo Ramírez.

Algunos viticultores han hecho uso de mallas protectoras en los momentos de envero para evitar que la fruta fuera atacada, como es el caso de la bodega Gaviás El Sordo. Su gerente, Miguel Cabrera, comenta los “estragos” causados por las perdices y otras aves, pero que

“La Isla no debe perder la oportunidad de trabajar el enoturismo”

gracias a este método empleado durante la mayor madurez de la uva han logrado una vendimia “muy buena”. “Hubo calidad y más cantidad que en años anteriores”, concluye. En Gaviás de San Miguel también se muestran satisfechos con la cantidad y calidad de la uva sumándose así a otras bodegas de la Isla que se muestran optimistas con los resultados de la campaña.

Desde Conatvs, el enólogo Alberto González propone habilitar comederos y bebederos como método de contención de los ataques de los pájaros, experiencia que espera poner en marcha para la próxima campaña. “En lugar de ahuyentarlos, que no está dando resultado, si les damos de beber y comer durante los dos meses de maduración de la uva probablemente sea más efectivo y económico evitando la inversión y esfuerzo en mallas protectoras”.

Los resultados en la bodega de Lajares han sido muy satisfactorios, duplicando la producción que podría haberse triplicado de sumar la fruta atacada por las aves. La alta calidad de la uva, de un color intenso, en la que destaca el buen aroma y sabor es otro de los indicativos de una favorable campaña.

Referente

En una década, Conatvs ha demostrado que el proyecto de recuperar la vitivinicultura en Fuerteventura ha sido un éxito, convirtiéndose a día de hoy en un referente del sector. Alberto González, y el propietario de la bodega, Pedro Martín, han trabajado estos años en rescatar cepas originarias y el estudio de variedades, como la autóctona majorera, catalogada como “única en el mundo”. No en vano, uno de los pilares del proyecto de la bodega se fundamenta precisamente en la recuperación del varietal de Fuerteventura para la conservación del patrimonio vitícola.

Desde 2016, cuando iniciaba la comercialización de su vino bajo la DOP Islas Canarias, hasta ahora, Conatvs ha logrado numerosos reconocimientos internacionales para sus vinos, al que se suma este año el Premio a la Excelencia Turística, y ha estrenado una nueva bodega en una apuesta clara por el enoturismo. “Fuerteventura no debe perder la oportunidad de enfocar su patrimonio vitícola a este tipo de proyectos que se puedan visitar y disfrutar. No hará falta ir a vender el vino fuera si traes al cliente a la bodega”.

Jacob Negrín, con un método de cultivo tradicional respetando el suelo y la biodiversidad, produce un vino natural en su



bodega de la finca Casa Agrícola, situada entre las localidades de Casillas de Morales y Valles de Ortega en el municipio de Antigua. Se encuentra ahora finalizando la vendimia, después de recoger las variedades de uva blanca adelantándose a vendimias tempranas a principios de julio, no tanto por el estado fenológico óptimo, sino para la obtención de una uva que le permita realizar sus *coupages*.

Con la malvasía y marmajuelo elabora los vinos blancos. Para los tintos cuenta con hoja de moral y listán prieto, una parte la recoge más tarde, en septiembre, cuando alcanza la graduación deseada, lo que le permite enlazar un vino de alta graduación con la frescura de la vendimia temprana fruto de su saber enológico y su formación como técnico en Industrias Alimentarias y Gestión Agropecuaria. Incluso se ha atrevido este año con la elaboración de un *orange*.

La apuesta por varietal autóctono es otra de su salvaguarda junto al esmero por el cuidado de la viña. “La viticultura, el cuidado de la viña, tiene mucha más importancia que la elaboración”, señala Negrín. Una elaboración artesanal que le confie-

re una producción diferenciada y que ya se puede degustar incluso en Australia, a donde exporta 300 de las 2.000 botellas que produce.

Enoturismo

Y si no fuera suficiente, trabaja ahora en su proyecto de enoturismo con una bodega de mayores dimensiones en la que se integran dos unidades alojativas de cara a captar para su producción vitícola al turista extranjero. “El local no se afianza porque no es nuestro consumidor habitual. Se trata de una producción más valorada por el turismo exterior, el alemán, nórdico, belga, francés e incluso italiano”. También cuenta con convenios para la introducción de sus caldos en el sector gastronómico canario con proyectos avalados por la Guía Repsol y en restauración de alta cocina.

Pero la verdadera apuesta de Jacob Negrín es la diversificación de su finca, perteneciente a la asociación Ecogavía. En Casa Agrícola comparten extensión parras, olivos -de los que ya ha extraído la primera cosecha de aceite verde- y cultivos de horticultura, como la cebolla, que se encuentra ahora en recolección. Busca también la recupe-

ración de legumbres, entre otros productos tradicionales en el campo mayorero. En la finca se conservan sistemas de cultivo tradicionales e hidrológicos, como las gaviás, donde la producción de vino forma parte de un concepto mucho más amplio en el que los verdaderos protagonistas son el territorio, la conservación y el paisaje.

La Hubara

Fuerteventura cuenta desde hace unos meses con una nueva bodega de producción ecológica. La Hubara suma su aportación al sector vitivinícola mayorero con un concepto basado en el enoturismo. La familia Franquis ha reconvertido la antigua casa familiar de Toto en un

El ataque de las aves ha obligado al uso de mallas en el momento del envero



Miguel Cabrera trabaja en la vendimia en Gaviás El Sordo. Foto: Cedida.

atractivo para los amantes de la cultura del vino. África Franquis explica que el proyecto surge de una propuesta de 2019 cuando comienza la plantación de las primeras viñas autóctonas en la finca familiar que ya cultivaban sus abuelos. La bodega se ha construido en la que fuera residencia y tienda de alimentación para la comunidad. Las parras han sido rescatadas de variedades propias de la Isla. El proyecto cuenta con una limitada producción que sólo puede adquirirse y degustar en la propia bodega. Su primera referencia en el mercado es un vino blanco ecológico elaborado con uva malvasía, adscrita a la Denominación de Origen Islas Canarias.

África Franquis muestra su satisfacción por los resultados alcanzados en esta segunda vendimia que ha permitido duplicar producción, con la idea de presentar en un futuro nuevas elaboraciones de vino tinto y espumoso gracias a la aportación de variedades como baboso negro y listán negro. “Nos ha sorprendido comprobar la buena adaptación de las parras en Toto”.

El proyecto se complementa con una propuesta turística. “Nuestra intención es explotar el enoturismo de manera diferente, con una gama de experiencias distintas. Es una manera también de potenciar el sector rural, algo que hace falta en Fuerteventura. Hay que seguir el ejemplo de otras zonas vitivinícolas del Archipiélago y crear rutas del vino”, señala la responsable de la bodega. Precisamente, La Hubara forma parte del Clúster de Enoturismo de Canarias entre cuyos objetivos se encuentra el establecimiento de una ruta del vino que genere a todas las islas.

Catas entre viñas y sensoriales junto a talleres son algunas de las propuestas destinadas a grupos reducidos de visitantes que reciben una atención más personalizada. “Queremos atraer no solo a los amantes de la cultura del vino, sino a aquellas personas que la desconocen”.

Relevo

El sector vitivinícola de Fuerteventura estrena nuevos representantes, tras la renovación de la junta directiva de la Asociación de Viticultores Majuelo. Juan Manuel Benítez de la bodega Tindama de La Oliva ha sido designado nuevo presidente dando el relevo a Leonardo Ramírez y cogiendo un legado que ha permitido revalorizar el vino de la Isla y rescatar la variedad autóctona majorera.



El chef, en su restaurante. Fotos: Carlos de Saá.

MARIO YAMUZA COCINERO

“Antes que en la técnica, la cocina comienza en la memoria”

LAURA BAUTISTA

Mario Yamuza empezó a ‘cocinar’ su alma de chef desde niño, en una receta que marida la memoria, la tradición, el amor por Fuerteventura, el olor a los tomates en época de zafra y el recuerdo de su abuelo. Quizás por esto, para él, la gastronomía es mucho más que un oficio, es también un homenaje a los sabores de la Isla. Formado en Hecansa y con experiencia en varias cocinas de Canarias y la Península, incluido un *stage* en El Celler de Can Roca, con el tiempo, regresó a casa con su proyecto propio: Tagoro Gastrotasca. En su trayectoria en la cocina destacan hitos como el bronce en el Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina en 2023, ser nombrado embajador de Hecansa en 2025 o representar a Puerto del Rosario en Madrid Fusión, pasos que le han llevado al hoy, en el que está centrado en su compromiso personal con el producto local y la identidad culinaria majorera. En Tagoro, Mario Ya-

muza no busca reinventar Fuerteventura, sino mirarla a través de sus sabores e interpretar sus raíces para llevar el alma al plato. En su propuesta gastronómica, la identidad se saborea “con la mirada abierta”, con una “cocina majorera evolutiva”, como él mismo la define, donde el comensal “reconozca algo familiar y, al mismo tiempo, se sorprenda”.

-¿Qué recuerdos de su infancia o de su casa cree que están todavía presentes cuando cocina?

-Uno de los recuerdos más claros que tengo es el olor a tomate, especialmente en época de zafra. Es un olor muy característico que me conecta inmediatamente con Fuerteventura y, de una manera muy especial, con mi abuelo. Para mí tiene esa doble carga: territorio y familia. Creo que, cuando cocino, busco muchas veces eso de forma inconsciente: sabores y aromas capaces de despertar un recuerdo. Al final, antes que la técnica, la cocina comienza en la memoria.

-¿En qué momento sintió que la cocina iba a ser su camino?

-Mi familia siempre ha estado vinculada a la hostelería. Mi padre era *maitre* y, desde muy pequeño, recuerdo estar rodeado de salas, cocinas y restaurantes. Era un entorno que formaba parte de mi vida con total naturalidad. El momento decisivo llegó cuando estaba terminando Bachillerato. Fue entonces cuando comprendí que la gastronomía no era solamente algo que había vivido desde pequeño, sino lo que verdaderamente me gustaba y a lo que quería dedicarme profesionalmente. Ahí decidí formarme y convertir la cocina en mi camino.

-Ha pasado por cocinas muy diferentes. ¿Qué se llevó de esas experiencias?

-Cada cocina me ha aportado algo diferente. Canarias me dio la raíz y la conexión con el producto y con nuestra manera de entender la gastronomía. Salir fuera, a lugares como Salamanca o Málaga, me permitió abandonar mi zona de confort, conocer otros productos y descubrir

formas distintas de trabajar y de organizar una cocina. Todas esas experiencias me enseñaron disciplina, capacidad de adaptación, trabajo en equipo y, sobre todo, que nunca se deja de aprender. De El Celler de Can Roca me llevé, además, la demostración de que se puede hacer una cocina contemporánea y de altísimo nivel sin perder la conexión con el territorio.

-¿Qué fue lo que más le sorprendió de su paso por El Celler de Can Roca?

-Más allá del nivel técnico y de la organización, lo que más me sorprendió fue la for-

ma en la que defendían el producto catalán. Por aquella cocina pasaba muchísimo producto y una gran parte procedía de productores cercanos. Allí entendí que defender un territorio no puede quedarse en un discurso. Se demuestra cada día eligiendo a quién compras, conociendo el origen del producto, escuchando al productor y dándole un sentido dentro del plato. Esa experiencia reforzó mi deseo de hacer algo parecido con Fuerteventura y con el producto majorero.

-¿Dónde está el límite entre respetar una receta tradicional y atreverse a transformarla?

-Para transformar una receta tradicional, primero hay que conocerla y entenderla. Hay que saber de dónde viene, por qué se utilizaban esos ingredientes y qué sentido tenía esa forma de cocinar. A partir de ahí puedes aplicar nuevas técnicas, cambiar una textura o modificar la presentación. El límite está en no perder el alma del plato. Si al probarlo ya no reconoces su sabor, su historia o su vínculo con

“El olor a tomate me conecta con la Isla y de manera especial con mi abuelo”

el territorio, probablemente has ido demasiado lejos. La clave para que la cocina canaria conserve su sello es que el producto, la memoria y el sabor estén siempre por encima de la técnica o de la estética.

-¿Qué tiene el producto mayorero que le resulta especialmente atractivo y qué producto queda por reivindicar?

-El producto mayorero tiene una identidad muy marcada. Son productos ligados a un territorio difícil, al clima, al mar y a una forma de vida. Tienen sabores muy reconocibles y cuentan la historia de la Isla. No me quedaría con un único producto por reivindicar. Creo que el producto mayorero, en su conjunto, todavía tiene muchísimo recorrido. Durante mucho tiempo hemos tendido a menospreciar lo nuestro, aunque eso está cambiando desde hace unos años. Tenemos que continuar investigando, buscando nuevas aplicaciones y presentándolo con orgullo. Más que un producto concreto, lo que todavía queda por descubrir gastronómicamente es todo el potencial de Fuerteventura.

-¿Cómo definiría la cocina de Tagoro Gastrotasca?

-Definiría Tagoro como una cocina mayorera evolutiva: una cocina con raíces, pero con una mirada abierta. Partimos del producto, de las recetas y de los recuerdos de nuestra tierra, y utilizamos técnicas actuales para expresarlos de otra manera. Queremos que quien venga reconozca algo familiar y, al mismo tiempo, se sorprenda. No buscamos una cocina excesivamente solemne ni encorsetada, sino cercana, honesta y divertida. Tener identidad tampoco significa ponerse fronteras: podemos dialogar con otros productos y otras culturas, pero sin olvidar nunca desde dónde cocinamos.

-¿Qué parte de la profesión es la más dura y qué es lo que más le gusta?

-La parte más dura es todo el sacrificio que no se ve: las ho-



ras, el tiempo que dejas de pasar con la familia, la presión física y mental y la dificultad para desconectar. Cuando además tienes tu propio restaurante, al trabajo de cocinar se suman la gestión, los proveedores, los números, el equipo y la responsabilidad de que todo funcione. Lo que más me gusta es la posibilidad de crear, de seguir aprendiendo y de transmitir algo a través de un plato. También es muy gratificante ver disfrutar a los clientes y crecer junto al equipo. Desde fuera quizá no se imagina la cantidad de trabajo que hay detrás de algo que el comensal se come en apenas unos minutos.

-Ahora también tiene una responsabilidad diferente como embajador de Hecansa y como referente para jóvenes que quieren dedicarse a la cocina. ¿Tiene algún consejo para quienes están empezando y sueñan con convertirse en cocinero o cocinera?

-Ser embajador de Hecansa es una responsabilidad muy bonita porque yo también me formé allí. De alguna manera, significa devolver una parte de todo lo que la formación me aportó. A quienes están empezando les diría que tengan paciencia, humildad y muchas ganas de aprender. Antes de querer destacar hay que dominar las bases, escuchar, ser ordenado, trabajar

en equipo y respetar el oficio. En esta profesión no existen los atajos. También les recomendaría viajar, conocer otras cocinas y hacer prácticas, pero sin olvidar nunca sus raíces. Una trayectoria no se construye con un momento de visibilidad, sino con constancia y trabajo diario.

-Si dentro de 10 años alguien habla de Mario Yamuza, ¿qué le gustaría que dijera? ¿Cuál es la próxima meta?

-Ahora mismo no tengo una meta concreta a corto o medio plazo. Creo que Tagoro todavía tiene mucho margen para crecer y estoy centrado en mejorar el proyecto, fortalecer el equipo y seguir haciendo evolucionar nuestra propuesta sin perder su esencia. Dentro de 10 años me gustaría que dijeran que fui un cocinero coherente, que defendí Fuerteventura sin complejos y que ayudé a dar valor a nuestros productos y a quienes los producen. También que contribuí, aunque fuera con una pequeña parte, a que la gastronomía mayorera ocupara el lugar que merece. Si Tagoro consigue crecer conservando su identidad y su alma, ya sería una meta muy importante.

-También le hemos visto recientemente en televisión. ¿Qué destaca de la experiencia?

-Me invitaron al programa *El Club*, de la *Televisión Canaria*, y la verdad es que fue una experiencia muy bonita. Además, coincidió con un programa dedicado a cocinar con madres, por lo que tuvo un componente especialmente cercano y emotivo. La televisión tiene un ritmo y un lenguaje diferentes, pero también es una ventana estupenda para compartir nuestra cocina y hablar del producto de Fuerteventura. Si aparecen nuevas propuestas que tengan sentido y me permitan mostrar lo que hacemos de una manera honesta, estaré encantado de volver. Pero yo me considero cocinero antes que nada; estar delante de una cámara puede ser una consecuencia del trabajo, pero no es el objetivo.

“Cuando cocino, inconscientemente busco sabores que despierten un recuerdo”

“En El Celler de Can Roca vi altísimo nivel sin perder la conexión con el territorio”

“Para transformar una receta tradicional, primero hay que entenderla”

DDC
DiariodeCanarias
DiariodeCanarias.es



DDF
DiariodeFuerteventura
DiariodeFuerteventura.com



DDL
DiariodeLanzarote
DiariodeLanzarote.com



publicidad@diariodecanarias.es | publicidad@diariodefueerteventura.com | publicidad@diariodelanzarote.com | ☎ 828 081 655 | ☎ 606 845 886 | 📱



Punto violeta en una fiesta en la Isla. Fotos: Carlos de Saá.

Los puntos violeta, lugar seguro y radar frente a las violencias machistas

En Fuerteventura se consolidan como espacios de atención, prevención y acompañamiento que permiten detectar situaciones de violencia dentro y fuera de los eventos multitudinarios

LAURA BAUTISTA

En medio de la multitud, con la música a todo volumen y las aglomeraciones, una joven que se ha quedado sola, una amiga que busca a su grupo o una mujer que necesita alejarse de una situación incómoda pueden acabar en el mismo lugar: el Punto Violeta. En Fuerteventura, estos espacios son más que recursos para atender agresiones sexuales, consolidándose como refugios, lugares de referencia, puntos de encuentro, una tranquilidad para padres y madres, espacios de acompañamiento y seguridad para jóvenes en momentos de peligro y, sobre todo, radares capaces de detectar violencias que muchas veces permanecen fuera del foco.

Los puntos violeta se han convertido en un recurso téc-

nico de referencia en eventos multitudinarios, como espacios de información, prevención, atención y acompañamiento frente a las violencias machistas, especialmente las sexuales, pero también se han convertido en “un lugar al que cualquier persona puede acercarse si necesita ayuda, orientación o simplemente sentirse segura”. Así lo definen las portavoces de la Federación de Asociaciones Arena y Laurisilva, Nicole Rocha, agente de igualdad, y Andrea Curbelo, psicóloga. Atienden a cualquier persona, desde la que ha sufrido una agresión, a la que está en una situación de riesgo, con atención desde a una persona mayor que necesita un lugar de sombra hasta una familia que necesita un momento de tranquilidad, citan como ejemplos.

El trabajo del equipo no termina en la carpa. “Somos quienes estamos en la zona, pero también somos un termómetro de la situación”, aseguran Nicole y Andrea, ya que “además de estar dentro, tenemos equipos que llegan más allá, controlando lo que ocurre en los alrededores”.

Lo que pasa fuera

La prevención, explican, es una herramienta “muy potente” porque no solo “evitas que pasen cosas en el entorno de la fiesta”, sino que con estas rondas “llegamos a donde no llega la seguridad privada del evento”, colocando “ojos” en puntos calientes, como la zona de botellón, las esquinas, una estación de guaguas o zonas apartadas. A veces les avisan las propias víctimas, los amigos o amigas

o las personas del entorno, los agentes de seguridad de la zona o los sanitarios, en lo que se configura como una red de apoyo integral.

Para las portavoces de Arena y Laurisilva es un “gran indicador” que la gente joven “quede en el Punto Violeta co-

mo espacio seguro y punto de encuentro en caso de perderse o de que ocurra algo durante el evento”. Estar cerca de la gente “nos permite ir más allá de la propia atención, con sensibilización para que nos avisen en caso de presenciar una agresión y creando un espacio para que se acerquen víctimas que sufren agresión en su entorno familiar”.

Para Nicole y Andrea, “estar” es la clave. Confían en ejercer también un efecto disuasorio frente a las violencias machistas aunque “ya el simple hecho de que haya puntos violeta es un giro en la manera de hacer las cosas”, reflexionan echando la vista atrás. Las mujeres “ya reconocen el equipo, no solo las chicas jóvenes, sino también las madres, que se sienten más seguras cuando lo ven”.

Arena y Laurisilva destaca que estos recursos son “un termómetro de la situación”



Además de ser un lugar al que acudir cuando algo ocurre, también es un recurso que trabaja para que esas situaciones no lleguen a producirse, ofreciendo una mano amiga cuando más hace falta. Con profesionales cualificados y formados en igualdad, además de una psicóloga especializada, el Punto Violeta realiza tareas de prevención y sensibilización, informa sobre consentimiento, respeto, relaciones sexuales seguras, infecciones de transmisión sexual y uso del preservativo, y mantiene un contacto coordinado y fluido con seguridad, emergencias y trabajadores y trabajadoras del evento.

“Que nos vean sí o sí”

La federación asegura que se ha avanzado, pero aún hay mucho camino que recorrer. Para que el despliegue de un Punto Violeta sea verdaderamente eficaz, las profesionales de Arena y Laurisilva insisten en que la logística y la visibilidad son factores “fundamentales”. Instalar un Punto Violeta no debe ser un mero trámite o una obligación en un pliego, sino un espacio ubicado estratégicamente “en zonas de tránsito obligadas y bien iluminadas, evitando rincones apartados, pero manteniéndose a una distancia prudencial del ruido” para permitir la comunicación. Además, es imprescindible contar con señalización en altura, como banderolas o velas de gran formato, y disponer de una infraestructura adecuada con una carpa abierta para la información pública y una segunda carpa cerrada y reservada que garantice la total intimidad de una víctima que requiere atención.

“Tiene que ser un lugar adecuado, y visible sí o sí”, afirman, “no es ponerlo por ponerlo sino que sea reconocible y sea un lugar a donde acudir” que no ten-

ga pérdida. “Lo más importante es que se haga norma, que sepas que va a estar, sin excepción”. Estos eventos multitudinarios “son un termómetro de lo que ocurre, son un reflejo de lo que hay en la sociedad”, por lo que la sensibilización, prevención y poder aportar herramientas para que las personas en su propio espacio puedan trabajar en igualdad y promover el respeto es clave para un futuro más seguro, afirman.

La violencia

En pleno 2026, “escuchamos discursos, también en los jóvenes, en los que se han normalizado o justificado las faltas de respeto o creencias violentas” y eso, no nace en la fiesta ni es fruto del alcohol “ocurre en la vida real”. Cambiar la tendencia es “seguir trabajando en ello a nivel estructural”.

“Las violencias no solo nacen de la fiesta, sino fuera, en su entorno cercano”, por lo que “evitar que existan es la única manera de paliar esta situación y en el caso de detectarla, de poner los recursos en marcha”. Tal y como han recordado, reducir los puntos violeta solo a eventos nocturnos no solo les resta efectividad, sino que “refuerza la idea de que el alcohol lleva a estas acciones, y no es así”.

Este compromiso con un futuro libre de violencias machistas no solo lo asume el equipo profesional de la asociación o del punto violeta, se ha unido el personal de seguridad, emergencias, chóferes y trabajadores y trabajadoras de los chiringuitos, para que toda la cadena de trabajo del evento sepa cómo derivar los casos de forma ágil. Además, los puntos violeta generan información y recaban datos que funcionan como un radar de la situación, analizando los tipos de incidencias y perfiles para adelantarse.

“Los testimonios de las mujeres nos acercan cosas que suceden y no vemos, para así tener un registro” de aquello que ocurre fuera del foco público. “Lo que no se habla parece que no existe, por lo que estos testimonios son nuestra manera de saber qué está ocurriendo”.

El alcohol o la noche no son la causa de la violencia machista, sino únicamente el escenario. Los puntos violeta garantizan que en ferias, fiestas y eventos multitudinarios existan “más ojos” velando por la seguridad, sumando aliados para avanzar hacia el objetivo de erradicar la violencia machista.

Trabajo en red

En el primer semestre de 2026 se han implementado un total de nueve puntos violeta, alcanzando a 1.795 personas beneficiarias, ofreciendo información y sensibilización a 1.717 personas dentro de los eventos y espacios de ocio, así como a 208 personas trabajadoras de puestos y chiringuitos y 154 efectivos de Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, personal de ambulancias, equipos responsables de los planes de seguridad y personal de seguridad privada.

Las cifras ya prevén superar las de 2025, año en el que se implementaron en la isla de Fuerteventura un total de 31 Puntos Violeta, alcanzando las 5.429 personas informadas. En total, 3.965 personas asistentes a los eventos y espacios de ocio recibieron información, también 1.070 trabajadores y trabajadoras de puestos y chiringuitos y 426 del personal vinculado a los servicios de emergencia y seguridad, incluyendo bomberos.

La labor de la Federación de Asociaciones de Mujeres Arena y Laurisilva va mucho más allá de la intervención en los espacios de ocio. Su trabajo combi-

na la prevención y la atención directa con proyectos de formación, campañas de sensibilización y acciones de trabajo comunitario. A esta labor se suman iniciativas de cooperación internacional desarrolladas junto a colectivos de los países de origen, ampliando su actuación más allá de las fiestas y creando comunidad también más allá de las islas Canarias.

“Lo más importante es que se haga norma, que sepas que va a estar siempre”



ITZIAR FERNÁNDEZ

La vecina de Antigua, María Dolores de la Asunción Curbelo Calero, cumplió 101 años el pasado 14 de agosto y el nuevo gobierno del Ayuntamiento de Antigua le envió unos detalles tras la gran fiesta centenaria del año pasado. Celebró sus 101 años este verano rodeada de su familia, aunque las fuerzas comienzan a flaquear.

Se crio en la localidad de Antigua y es hija de Tomás Curbelo González, el afamado Tomás *El Herrero*, Premio Insular de Artesanía en el año 2015. Tomás y Eustasia Calero tuvieron nueve hijos, cinco varones y cuatro hembras, entre ellas, María Dolores de la Asunción, conocida como Lolita *La Molinera*. Sus hermanos continuaron con el oficio del padre con la fragua, y en la actualidad suman cinco generaciones dedicadas a esta labor.

Lolita se casó con Juan Padrón Medina, vecino de Antigua, y tuvo tres hijos, José Felipe, Juani Padrón y otro que falleció. Se quedó viuda en 2010 y en la actualidad tiene siete nietos, 10 bisnietos y reside en la localidad de Las Pocetas bajo el cuidado de su hijo Felipe y toda su familia, que la cuidan y miman con mucho cariño.

Lolita, en su juventud, destacó por su extraordinaria belleza y elegancia. Era una joven esbelta, inquieta y muy elegante. Su familia recuerda siempre una anécdota, destacada en su vida, como fue su entusiasmo por presentarse al certamen de belleza Miss Las Palmas, en 1950, con 25 años, cuando se alzó con el título. De este modo, Lolita hizo historia en su municipio de Antigua.

No solo dedicó su vida al cuidado de sus hijos y familia, sino que también fue una adelantada a su tiempo trabajando fuera de casa. Fue una luchadora y trabajadora infatigable desde la infancia, con una energía y vitalidad admirables.

Siendo muy joven se fue a trabajar fuera de la Isla, a la Cooperativa del Tomate, en Las Palmas de Gran Canaria, como temporera. Creció en el campo y adoraba los trabajos de labranza y ganadería. Siendo adulta supo ganarse la vida en la fábrica e invernaderos de tomate de Fuerteventura.

Caladora y bordadora

Lolita fue también una enamorada de los oficios tradicionales, aprendió a bordar y el calado mayorero artesanal. Cuenta con piezas de gran valor, preciosas y únicas. El amor por los

Lolita, 101 años de memoria, tradición y vida en Antigua

María Dolores de la Asunción Curbelo Calero forma parte de una saga familiar que destaca en la Isla por su vinculación con los oficios artesanales



Celebración de su 101 cumpleaños.



Con su marido Juan Padrón.



Lolita de joven.

En su juventud, destacó por su elegancia y belleza, y fue Miss Las Palmas

Trabajó en los tomateros y fue una enamorada de los oficios tradicionales

oficios tradicionales se cultivó en su hogar desde la infancia.

También fue una gran cocinera y alimentó a toda su familia con mucho cariño, en tiempos de escasez y pocos alimentos. Nunca faltó el gofio y el queso en la mesa. Sus hijos cuentan que fue toda una maestra quesera, otro oficio que aprendió de sus antepasados, que elaboraban, a mano, un excelente queso de cabra. Una actividad que la acompañó toda su vida, siendo, tal vez, el secreto de su longevidad.

Con 101 años tiene una cabeza lúcida y buena memoria, aunque ya las piernas comienzan a fallarle y permanece prácticamente encamada. Su familia enseña la foto de hace una década; con 90 años, mantenía intacta su belleza natural y desprendía una juventud admirable, herencia de la excelente genética mayorera.

Esta vecina centenaria ha recibido estos días numerosas muestras de cariño y felicitaciones de su vecindad del municipio de Antigua y del resto de la Isla, aunque reconoce que la mayoría de sus viejas amigas y familia de juventud ya han fallecido.

ME GUSTA MI BANDERA

CUANDO SE IZA ES UNA VOZ DE UNIDAD.
CUANDO SE ALZA, LO HACE UN PUEBLO



ASÍ LA QUIERO YO



**Gobierno
de Canarias**
islas iguales

UNA SOLA VOZ

“Si tienen más armamento nos matan”

Pablo Ascensión era uno de los marineros del Pinzales, el primer pesquero canario ametrallado en la costa africana en 1977. Casi cincuenta años después recuerda esta historia

SAÚL GARCÍA

Pablo Ascensión Rojas tenía solo 13 años la primera vez que se embarcó. “Sí que quería ir”, dice, porque no le gustaba mucho estudiar, pero no daban la matrícula (el permiso para enrolarse) hasta los 14 años, aunque ese problema se lo arregló Jorge Toledo, que era el propietario del barco, el Altay.

Pablo vive hoy en Titerroy (Arrecife), pero nació en La Puntilla, en una familia de marineros. Cumplió los 14 en Cabo Blanco porque esa primera vez ya estuvo más de cuatro meses en la zafra. En aquel pedazo de tierra arrancado al mar entre el Sáhara Occidental, aún español, y Mauritania, pescaban burros y jubillas con artes de cerco y se lo vendían a los franceses.

Vivían en un barco y trabajaban en otro. “Teníamos un puntón, un barco de vela que no se usaba, el Jorge Luis, y allí trabajábamos el pescado, lo dejamos dos o tres días allí para que se secase un poco”, explica. Estuvo embarcado muchos años, hasta 1991 o 1992. El último viaje lo hizo en busca de sardinas a bordo del Monte Lentiscal, y a partir de entonces trabajó en tierra.

También le pilló en el Sáhara la Marcha Verde, haciendo la mili. La hizo en la Marina, en un barco que tenía un capitán que solo quería a bordo marineros de profesión, y si eran canarios, mejor aún. Dice que salió de allí en el último barco que zarpó desde Villa Cisneros, hoy Dakhla, y que pudo ver cómo las embarcaciones del ejército marroquí fondearon en la bahía del Río de Oro, en la Punta de La Sarga y empezaron a disparar de noche a un pueblito que había frente al muelle, donde estaban “las tropas nómadas de España” y “destrozaron todo el pueblo”.

Cuando terminó el servicio militar hizo varios viajes más a la costa africana y un día se enroló en el Pinzales, con base en Las Palmas. Y ahí fue donde ocurrió una de esas cosas que “nunca se olvidan”, pero que con el paso del tiempo se ha ido olvidando.

Eran las 12 de la noche del 7 de abril de 1977. El barco estaba fondeado en el Cabo Leven, junto a una playa “que le dicen el camellito, allí mismo fue donde cogieron después, más adelante, al Sarita y al Costa de Terranova”,



Pablo Ascensión, en la actualidad. Foto: Adriel Perdomo.

explica Pablo. La tripulación de esos dos barcos estuvo secuestrada durante varios meses por el Frente Polisario en varios puntos del desierto. “Llevábamos unos días allí pescando, esperando al otro día para levantarnos”.

No recuerda que hubiera habido ataques antes, pero sí algún tipo de intimidación. Sí sabían que había algún riesgo porque el Frente Polisario reclamaba que no se pescara en sus aguas. “Yo no sé si ataque, pero intimidación había habido, porque mi hermano Pepe estaba embarcado en el Guancho que le pasaban los aviones por encima y estaba acojonado”, recuerda hoy Pablo, que explica con detalle cómo fue el ataque: “Sentimos un taponazo, y el cocinero, un tal Hilario, que era canario, pero vivía en Valterra, dormía aparte y se creía que era la bombona que había explotado, y se agachó. Yo no sé si fue del mortero que tiraron o de una granada, porque nosotros después cogimos todas las espoletas y él estaba lleno de metralla y tenía un agujerito”.

Pablo explica la distribución de los marineros a bordo: “El barco no tenía rancho -continúa-, nosotros dormíamos seis o siete debajo del puente, donde había una camareta y atrás en la cocina

había otra camareta donde dormían dos. Y Manuel, el patrón, dormía en el puente, y dos más dormían abajo, en la máquina, el motorista y Eustaquio”.

Dice que “no salió fuego ninguno” pero que, o bien el mortero o la granada, “levantó la redonda del barco, se lo llevó”. “El cocinero escapó”, añade, a pesar de que el mortero entró y atravesó la embarcación, que “tenía unos tanques de hierro en la banda para el agua”. El proyectil atravesó el tanque, atravesó el guardacalor “que era de hierro, cogió la cafetera esa de aluminio que la tenía preparada con agua para por la mañana, pues la abrió toda y parecía una coliflor. Después cogió la taquilla donde teníamos los víveres, que era de madera, una madera gruesa y después vino a salir por un portillo”.

Los atacantes disparaban desde una zodiac, a solo unos metros de la popa del pesquero. “Cuando nosotros salimos, según encendimos la luz para salir empezaron a disparar para adentro y pillaron a Cristóbal dentro de la camareta”. Dice Pablo que no dijeron ni una palabra, ni un aviso ni un grito. Nada. Dispararon “y se hincharon de disparar”. “Y después yo mismo fui el

que viré el cabo y le dimos avance sin avisar, le dijimos a Manuel que le diera avance, y cuando nosotros llegamos a popa vimos la zodiac, ahí debajo de la popa y salimos corriendo para proa”, relata.

Y sigue: “Yo pienso que cuando nosotros estábamos allí, que yo estaba de popa, que fuimos con el cabo y ellos nos vieron porque estaban ahí..., yo pienso que no tenían ya más armamento porque si tienen más armamento nos matan a Florencio y a mí”.

Heridos

Muertos no, pero el balance fue de cuatro heridos. El cocinero acabó “todo salpicado de metralla” y tenía un agujero en la paletilla. Le hicieron un torniquete con pimentón incluido. “Con eso llegamos hasta Villa Cisneros”,

El ataque sí lo tiene presente. “Son cosas que no se olvidan”, dice con una sonrisa

añade. “Había un tal Rafael que lo cogió un cacho de metralla, le faltó poco para coger la espina dorsal de arriba abajo, le hizo un agujero de arriba abajo, ahí pegado”. Otro de los heridos fue Cristóbal, al que le rozó una bala cuando “dispararon a lo loco”, pero fue solo una quemadura nada más. Y a Domingo, de Tinajo, “lo cogió una bala por un dedo y perdió un trozo, se lo tuvieron que cortar después”, hace balance Pablo, que recuerda que después estuvo embarcado precisamente con Domingo en El Tela, que también fue ametrallado pero no cuando estaban ellos a bordo. El Tela fue tiroteado por el Frente Polisario más de un año después, en agosto de 1978, y su patrón, Andrés Parrilla, recibió un balazo en el muslo izquierdo.

Cuando zarparon avisaron por radio a la estación costera de Las Palmas y pidieron socorro. Pusieron rumbo a La Sarga, donde fondearon. Evacuaron a tres de los heridos por vía aérea, mientras que el otro, Cristóbal, se quedó a bordo. A los dos o tres días salieron hacia Gran Canaria, acompañados de otro barco, del que no recuerda el nombre. Llegaron con siete toneladas de pescado salado en la bodega y con “los daños causados por las ráfagas de ametralladora, bombas de mano y dos disparos de bazoka efectuados por el Frente Polisario en su agresión”, según relataba la crónica del periódico *El País*.

Ataques

Pablo siguió navegando durante 15 años más. El ametrallamiento no lo echó para atrás. Siguió yendo a la pesca y a los mismos sitios de la costa africana. Recuerda que después de aquel suceso es cuando empezaron a poner patrullas para evitar esos ataques a los barcos pesqueros. También solía navegar el Esperanza del Mar, un buque hospital. Dice que “a raíz de eso entonces ya pusieron vigilancia”. No sirvió de mucho. Fue después cuando llegaron los peores ataques.

Ya había habido un atentado con un muerto en el año 1976 en las minas de fosfatos de Fos Bucraa, pero el Pinzales fue el primer barco ametrallado. Después llegaron, en noviembre de 1977, el Saa, y en 1978 el secuestro de Las Palomas y los ametrallamientos del Lerez, El Tela

y, sobre todo, del Cruz del Mar, aunque este atentado nunca fue reivindicado por el Frente Polisario, al contrario que muchas de las otras acciones. El último fue en 1985, cuando la crisis de El Junquito y la muerte de dos militares de la patrullera que los escoltaba.

Reconocimiento

Cuando llegaron a Gran Canaria con el Pinzales fueron a declarar a la Comandancia de Las Canteras, según recuerda Pablo. Y ya está. Ni poco después ni mucho más tarde se volvieron a poner en contacto con él. Nunca ha tenido un reconocimiento de ningún tipo, ni como víctima de terrorismo ni nada similar. Tampoco le convocan para los homenajes que se suelen hacer cada año, centrados en la tragedia del Cruz del Mar, pero con aquellos ataques de fondo a los pescadores canarios.

El ataque, sin embargo, sí lo tiene presente. “Son cosas que no se olvidan”, dice con una sonrisa. Lo lleva en la memoria. “Igual que cuando también naufragué”, añade. “Bueno... naufragué -puntualiza- vino uno y nos metió un estampío por la popa a



En uno de los barcos pesqueros. Foto: Cedida.

las dos de la madrugada”. Eso fue a principios de los años noventa, en el Ascensión del Señor, un pesquero que curiosamente también había sido abordado por hombres armados en 1982. Pero aquella vez no fue un atentado, sino un buque. Quien debía hacer guardia se había quedado dormido. “No le tocaba ni la guardia ni nada, lo que pasa es que era para que se callara”, explica Pablo. Tanto se calló que se quedó dormido. “Era un barco de esos grandes, coreano o japonés, que eran los que pintaban de negro, porque los rusos

lo pintaban todo de gris. Yo salí cuando sentí a uno gritando: “Toño, Toño, Toño”... Se refería al patrón, José Antonio González. “Salí de la camareta, miré así para arriba y cuando veo la que se viene, salí corriendo para proa y se llevó toda la popa”. Solo hubo una víctima, un pastor alemán que se llamaba Ahmed. El barco tardó solo cinco minutos en hundirse, pero a los tripulantes les dio tiempo a salir en el bote. “Eso fue por debajo de Cabo Blanco, en el Banco de Arguin”, en Mauritania, donde los pescadores canarios enseñaron a

Pablo siguió navegando. El ametrallamiento no lo echó para atrás

pescar a los imraguen, los pescadores del desierto.

Polisario

Recuerda Pablo que cuando ocurrió aquello, pensaron que podía ser el Frente Polisario, pero que no le dieron mucha importancia, porque lo que querían era llegar a casa. Dice que cuando ocurrió lo del Cruz del Mar, sí se publicó que no habían tenido que ver con ese atentado pero sí con el Pinzales.

La prensa de la época, al día siguiente del ametrallamiento del Pinzales, recogía unas de-

claraciones del representante del Frente Polisario en Canarias: “No garantizamos la vida de los que transiten por el Sahara o por sus aguas tradicionales”, declaró en rueda de prensa: “Sabemos que desde Canarias se están haciendo operaciones de suministro, y el pueblo canario tiene que comprender que nosotros estamos en una guerra de supervivencia, que mueren diariamente mujeres y niños en los campamentos de refugiados, y el pueblo saharaui no está dispuesto a pasarse la vida en esos campamentos mientras unos invasores ocupan sus territorios”. “El representante del Frente Polisario justificó los ataques a las embarcaciones canarias y explicó que como Marruecos utiliza la vía marítima para introducir material pesado en el Sahara, consideran que los pesqueros canarios son objetivos militares”, decía la crónica.

Dice Pablo que a pesar de todo no le tiene animadversión al pueblo saharaui. “No, no, los conozco bien, a lo mejor a algunos sí, pero en general no...”. Y señala que hasta 1975 también eran españoles. “No sé, estarían defendiendo lo suyo...”, dice.

SEAT



Los sustos,
solo en el cine.

Pasar miedo en una peli sí, por llevar el coche al taller no. Cuando acudes a un Servicio Autorizado sabes siempre lo que pagarás, sin sorpresas. Consulta la Guía de Posventa y descubre todos los precios y servicios para el mantenimiento de tu SEAT.

Orvecame

Av. Mamerto Cabrera Medina, s/n | 35509 San Bartolomé - Las Palmas de Gran Canaria | T.: 928 34 70 70

orvecame.seat



Un mariscador cogiendo lapas. Foto: Carlos de Saá.

La lapa majorera se queda sin refugios

Tan solo sobrevive una pequeña población en Fuerteventura que está al borde del colapso

CÉSAR-JAVIER PALACIOS

Una década después de aprobarse un plan de recuperación que se ha demostrado ineficaz, la lapa majorera se encamina hacia la extinción. Desaparecida de Lobos y de las costas norte y este de Fuerteventura, tan sólo la costa más abrupta de Jandía se mantiene como el último refugio de un puñado de ejemplares, los últimos de una especie antiguamente abundante en toda Canarias. Los científicos reclaman financiación urgente para iniciar los estudios que permitan poner en marcha su cría en laboratorio y encontrar nuevos refugios, también climáticos, antes de que sea demasiado tarde.

La lapa majorera (*Patella candei*), una especie de molusco única en el mundo, se acerca peligrosamente a un punto de no retorno. El último estudio sobre su estado de conservación confirma que ha desaparecido del islote de Lobos y de las costas norte y este de Fuerteventura. En 2022, los investigadores sólo localizaron en un muestreo medio centenar de ejemplares en el extremo sur de la Isla, en la península de Jandía. Pue-

de haber alguno más en las zonas más inaccesibles de esa remota área, pero no muchos más. Son los últimos.

En época prehistórica, la situación era bien distinta. La lapa majorera estaba presente en todas las islas Canarias, siendo especialmente abundante en Fuerteventura, Lanzarote e islotes, como demuestran los inmensos laperos que todavía hoy se pueden ver en sus costas, prueba arqueológica de la importancia que tuvo esta especie en la alimentación de los antiguos canarios. Pero todo esto es ya historia. El porcentaje actual de su distribución es muy cercano a cero en términos de área, porque pasó de ocupar un archipiélago completo a tener un único enclave muy reducido.

Y en la Maxorata tampoco hay motivos para bajar la guardia. La población que queda es tan pequeña y está tan aislada que los científicos la consideran una población relict, todavía insuficiente para garantizar una reproducción eficaz. En los muestreos de 2022 se contabilizaron 53 ejemplares, todos ellos en Jandía. Apenas 15 individuos por cada 100 metros de una franja muy pequeña de costa.

El resultado de estos estudios acaba de publicarse en la revista *Aquatic Conservation: Marine and Freshwater Ecosystems* bajo el título *Critical Status of the Endangered Limpet Patella candei in the Canary Islands: Historical Population Trend and Environmental Stressors*. La investigación forma parte de la tesis doctoral de Marina Aliende Hernández, dirigida por los investigadores José Carlos Hernández y Beatriz Alfonso, integrantes del grupo ECOMAR de la Universidad de La Laguna. En el estudio también ha participado el profesor honorífico Jorge Núñez, responsable de los primeros muestreos de esta especie realizados en 1994.

El trabajo compara los datos obtenidos en los muestreos de 2022 con registros históricos y dibuja una trayectoria muy preocupante, pues la protección legal no se ha traducido en una recuperación generalizada de la especie, como era lo esperable. Y la única zona refugio, la de Jandía, se ha salvado del marisqueo ilegal, su principal problema, no por mérito de las instituciones, sino porque es una costa salvaje de muy difícil acceso. “Si esa población desaparece la

población se extingue”, advierte la doctora Marina Aliende.

Protección sin vigilancia

La *Patella candei* cuenta con un plan de recuperación desde 2015 que se ha demostrado inútil. El Gobierno de Canarias aprobó entonces, mediante el Decreto 161/2015, un programa específico para garantizar la supervivencia de la especie, catalogada como “en peligro de extinción”, señalando áreas críticas y medidas destinadas a reducir las amenazas que sufría, incluida la prohibición de su recolección. Pero no ha destinado

recursos a la vigilancia de las costas majoreras, el gran problema, como reprocha la investigadora Aliende: “La gente marisquea sin miedo porque hay una falta de vigilancia absoluta, saben que nadie les va a pillar”.

Las lapas majoreras son más frágiles que otras lapas pues viven en la franja intermareal más próxima a la costa, precisamente la zona que primero queda fuera del agua durante la bajamar. Esa accesibilidad las convierte en un recurso sencillo de recoger y hace que el marisqueo ilegal constituya una de las principales amenazas para sus poblaciones. Quienes las arrancan de las rocas para freír-las con mojo no son conscientes de que se están comiendo una especie mucho más amenazada y única que el lince ibérico.

El mapa actual de su pobre distribución mundial muestra hasta qué punto ha sido insuficiente la protección. “Por mucho que se proteja una zona, si no hay vigilancia y desaparecen los últimos ejemplares no sirve para nada”, critica Marina Aliende. Donde antes existían poblaciones distribuidas por diferentes sectores de Fuerteventura y por Lobos, el marisqueo

La lapa majorera ha desaparecido de Lobos y de las costas norte y este de Fuerteventura

ilegal acabó con ellas y ahora solo queda un pequeño núcleo en Jandía, el último reducto de la especie. La suya es la crónica de una muerte anunciada.

El último refugio

La población de Jandía se encuentra en un litoral sometido durante buena parte del año al fuerte oleaje. El estudio plantea que esta exposición puede haber funcionado como una barrera natural frente al marisqueo ilegal, pues llegar hasta las lapas resulta mucho más difícil cuando las condiciones del mar son adversas. Porque con marea baja es una especie que se ve de lejos, ya que ocupa las zonas que primero se quedan sin agua. Aunque esto está empezando a cambiar.

Los investigadores detectaron que las poblaciones parecen haber comenzado a desplazarse hacia niveles más bajos de la zona intermareal. Son indicios compatibles con un escenario en el que los ejemplares que viven en lugares menos accesibles tienen mayores posibilidades de sobrevivir. Pero depender de que el oleaje proteja a una especie en peligro de extinción no es una estrategia de conservación con futuro.

El problema se agrava porque las lapas necesitan encontrarse unas cerca de otras y en buen número para reproducirse. Son organismos de fecundación externa, absolutamente aleatoria. Los gametos se liberan al agua y la probabilidad de éxito reproductivo depende de que haya suficientes individuos maduros y próximos. Cuando la densidad de una población descende demasiado entra en un círculo vicioso difícil de romper, pues quedan pocos ejemplares, aumenta la distancia entre ellos y disminuye la posibilidad de que se produzca una reproducción eficaz.

Lapas de Salvajes

La situación de Fuerteventura tiene además una dificultad añadida que limita una de las soluciones que parecerían más sencillas, traer ejemplares de la otra población conocida de *Patella candei*.

La especie está presente también en las Islas Salvajes, un pequeño archipiélago portugués situado al norte de Canarias. Allí existe una población mucho más saludable. Sin embargo, un estudio genético publicado en *Conservation Genetics* encontró diferencias genéticas significativas entre las poblaciones de Salvajes y Fuerteventura. El análisis, basado en miles de marcadores genómicos, concluyó que las translocaciones no

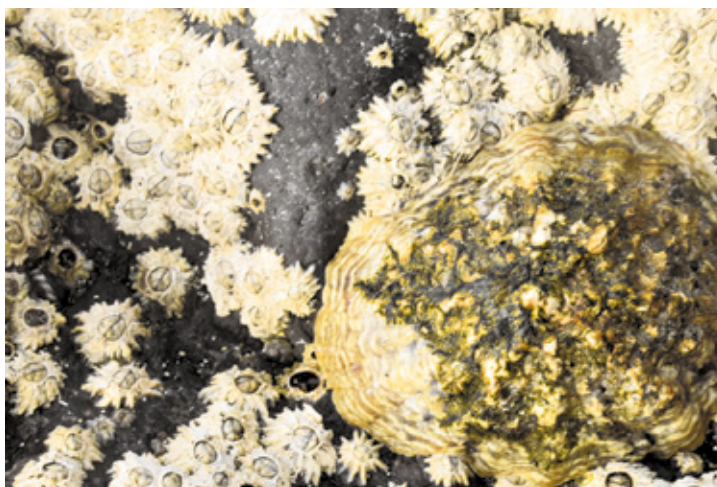


Foto: Cedida.

son aconsejables. Introducir individuos genéticamente diferenciados podría tener consecuencias difíciles de predecir, como reducir su capacidad reproductiva o alterar la diversidad genética propia de la población mayorera.

Es la razón que impide a Fuerteventura recurrir a su población hermana portuguesa. Necesita salvar sus propios ejemplares.

El cambio climático

El marisqueo ilegal es la principal razón de este declive, pero no la única. El nuevo estudio también analiza la evolución de las temperaturas del aire y de la superficie del mar y encuentra una tendencia al calentamiento durante las últimas décadas que podría estar afectando a la especie.

Los autores observan que algunos episodios de olas de calor precedieron a descensos importantes de la población registrados en años anteriores. “Lo detectó hace muchos años Jorge Núñez y lo hemos comprobado nosotros ahora, pues cuando hace mucho calor algunas lapas dan la impresión de que se están cociendo, y es posible que por eso tiendan últimamente a ocupar zonas más bajas donde la in-

solación es menor”, explica la doctora Aliende.

Aunque aquí la ciencia pide prudencia, pues es tan solo una hipótesis de trabajo. Los datos muestran una coincidencia y una posible relación, pero no permiten demostrar por sí solos que el calentamiento global sea causa directa del declive. Para comprobarlo serían necesarios experimentos específicos de laboratorio que permitieran conocer con precisión cómo responde al estrés térmico, algo de momento imposible de realizar dada la reducida población existente.

El escenario más probable es, por tanto, el de una especie sometida simultáneamente a varias presiones: una población reducida por décadas de explotación, pérdida y degradación del hábitat, capturas ilegales y unas condiciones ambientales cada vez más tropicales.

Al laboratorio

Conservar únicamente la pequeña población que queda no es suficiente. Los investigadores plantean dar un paso más y estudiar la posibilidad de cultivar ejemplares de Fuerteventura en laboratorio para, posteriormente, devolverlos al medio natural. No será fácil, pero la

Solo se mantiene una población relictas en Jandía, donde hay 53 ejemplares

ciencia ha avanzado mucho en este sentido y ha logrado esperanzadores éxitos de cría en cautividad con otra lapa muy amenazada del Mediterráneo, la lapa ferruginosa (*Patella ferruginea*), lo que facilitaría el trabajo futuro con la mayorera.

Sin embargo, resaltan los científicos, no se trata de una reproducción en el laboratorio que pueda ponerse en marcha de un día para otro. Antes es necesario conocer con enorme precisión cómo reproducir la especie, cómo mantener en buenas condiciones a los ejemplares fuera del mar, cómo garantizar su diversidad genética y en qué condiciones pueden sobrevivir y reproducirse después de ser liberados. Con tan pocos ejemplares como quedan en el mundo, extraer algunos del medio marino para desarrollar estos estudios podría poner en peligro a toda la especie si no se hace con todas las garantías.

El estudio propone además localizar nuevos enclaves con condiciones oceanográficas semejantes a las de Jandía, de modo que las futuras reintroducciones no dependan de un único punto de la isla. Hay refugios climáticos como el islote de Lobos, donde la especie se extin-

guió hace apenas 25 años a pesar de ser un espacio protegido y vigilado.

Para ello hará falta financiación y una investigación cuidadosamente diseñada. Cada ejemplar que queda en Fuerteventura tiene un valor extraordinario, pues es parte de una población genéticamente diferenciada que no puede ser sustituida simplemente trasladando animales desde otro lugar.

La lapa mayorera lleva una década bajo un plan específico de recuperación del que la ciencia ha demostrado su ineficacia. La protección no ha conseguido rescatar su antigua distribución y el último refugio sigue siendo demasiado pequeño para garantizar un futuro mínimamente seguro. La oportunidad de salvarla todavía existe, pero ya no pasa únicamente por impedir que desaparezcan los pocos ejemplares que nos quedan. Los investigadores del grupo ECOMAR de la Universidad de La Laguna consideran fundamental abandonar censos parciales que tan sólo confirman el desastre y poner en marcha un ambicioso proyecto científico, generosamente bien financiado, capaz de lograr que su número aumente significativamente, permita crear nuevas poblaciones estables y recupere parte del litoral que *Patella candei* ha ido perdiendo en las últimas décadas. En una especie reducida a un último rincón de Fuerteventura, esperar a que la población se recupere por sí sola puede significar esperar demasiado.

Cómo distinguirla

La lapa mayorera tiene una concha grande, muy alta, maciza y cónica, con la punta bien marcada, desplazada hacia la parte delantera y ligeramente curvada hacia delante. Además, suele presentar pocas costillas radiales marcadas y líneas de crecimiento concéntricas visibles cerca del borde.

La identificación no siempre es sencilla, especialmente en ejemplares pequeños, por lo que ante la duda conviene evitar recolectarla.

Su captura está prohibida durante todo el año por tratarse de una especie en peligro de extinción. Para las otras lapas (negra, blanca y curvina) en Fuerteventura está terminantemente prohibido el marisqueo de diciembre a abril y de julio a septiembre, por lo que si vemos a alguien este verano coger lapas hay que denunciarlo rápidamente al 112. Por cierto, el cada vez más amenazado mejillón canario está igualmente protegido y no se puede mariscar nunca.

MARLENE FIGUEROA

CONSEJERA DE TURISMO Y RESERVA DE LA BIOSFERA

“El paisaje es uno de nuestros principales recursos turísticos y seña de identidad”

DIARIO DE FUERTEVENTURA

-Al comienzo del verano se anunció que el plan ‘Fuerte por Naturaleza’ está en un buen nivel de ejecución. ¿Qué queda exactamente por ejecutar y qué actuaciones siguen pendientes?

-El Plan se encuentra prácticamente culminado y ya está en la fase de justificación. De las 23 acciones concretas desarrolladas en el marco del PSTD, se han ejecutado 21, lo que supone un 91,3 por ciento de ejecución en términos de acciones realizadas. Hablamos de un Plan muy complejo y exigente y con plazos cortos de ejecución. La Orden de concesión es de mayo de 2023 y la fecha límite de ejecución era el 30 de junio de 2026. En este tiempo hemos conseguido un grado de materialización muy elevado, y esto hay que ponerlo en valor porque es el fruto del trabajo de muchas personas. Desde el Cabildo se ha realizado un importante esfuerzo para aprovechar al máximo los recursos europeos disponibles, conscientes de la responsabilidad que teníamos y sobre todo de los beneficios que estos proyectos suponen para Fuerteventura.

-¿Cuál considera que es, hasta ahora, el principal resultado tangible de ‘Fuerte por Naturaleza’?

-El principal resultado es haber conseguido que los fondos europeos se traduzcan en actuaciones reales distribuidas por el territorio de Fuerteventura, de norte a sur y de este a oeste. Hablamos de intervenciones en espacios públicos y paisajísticos, recuperación del patrimonio y del paisaje tradicional, eficiencia energética, digitalización, mejora de infraestructuras y servicios turísticos y actuaciones destinadas a mejorar

la competitividad del destino. Invito a quienes estén interesados a entrar en la página web del programa donde se detallan todas las actuaciones y podrían observar lo mucho que se ha hecho. El resultado más importante es, precisamente, haber conseguido que un programa europeo se materialice en inversiones tangibles que permanecen en Fuerteventura y que mejoran tanto al destino turístico como al territorio del que disfruta la población residente.

-Ha destacado que Fuerteventura es la isla canaria con mayor grado de ejecución de los fondos destinados a sostenibilidad turística. ¿A qué atribuye ese nivel de ejecución?

-Fundamentalmente a un importante esfuerzo de planificación, coordinación y gestión administrativa. La Orden de concesión se recibió el 18 de mayo de 2023, por lo que el margen efectivo para tramitar, licitar y ejecutar un programa de esta dimensión ha sido muy exigente. Desde el Cabildo se estableció una coordinación permanente entre las diferentes áreas implicadas y se desarrolló un modelo de colaboración con los seis ayuntamientos de Fuerteventura, además de otros organismos y entidades como la Autoridad Portuaria, la Cámara de Comercio, asociaciones empresariales y autónomos. Esa cooperación ha sido fundamental. Un PSTD de estas características no puede entenderse exclusivamente como un proyecto del área de Turismo, sino como un proyecto de Isla que requiere coordinación entre administraciones, sector público y tejido económico. Lo tuvimos claro desde el minuto uno y ese ha sido el secreto de la buena ejecución.

-Más allá del porcentaje de ejecución presupuestaria, ¿cómo se mide si estas inversiones han mejorado realmente la sostenibilidad turística de Fuerteventura?

-La sostenibilidad no puede medirse exclusivamente por cuánto dinero se ejecuta. Hay que analizar qué transformación genera esa inversión. El PSTD se diseñó precisamente sobre los cuatro ejes establecidos por la Estrategia de Sostenibilidad Turística en Destinos: Transición Verde y Sostenible, Eficiencia Energética, Transición Digital y Competitividad. Por tanto, debemos valorar cuestiones como la recuperación y conservación de espacios, la mejora de la eficiencia de las infraestructuras, la incorporación de herramientas digitales para gestionar mejor el destino, la puesta en valor del patrimonio y del paisaje y la capacidad de generar nuevas oportunidades económicas vinculadas al territorio.

-¿Qué indicadores sirven para comprobar si el Plan ha tenido efectos reales sobre el territorio, el turismo y la población residente?

-Tenemos indicadores directos de ejecución, como el número de actuaciones realizadas, la inversión materializada o las infraestructuras y espacios recuperados, pero también debemos observar indicadores de resultado a medio y largo plazo. Entre ellos están la mejora y conservación de los espacios intervenidos, la reducción de consumos energéticos, el grado de utilización de las nuevas infraestructuras y servicios, la información obtenida mediante las herramientas de digitalización, la diversificación de la oferta turística o la capacidad de incorporar producto local y



Marlene Figueroa. Foto: Carlos de Saá.

actividad económica a la cadena de valor turística. El verdadero éxito será que estas inversiones continúen produciendo resultados una vez finalizada la financiación europea.

-El programa interviene en los seis municipios de la Isla. ¿Cómo se decidió qué actuaciones financiar en cada uno y qué papel tuvieron los ayuntamientos en esa selección?

-La vocación del Plan siempre fue insular y procurar que fuera territorialmente equilibrada. Por ello, la cooperación con los ayuntamientos ha sido uno

de los elementos fundamentales de su ejecución. El Cabildo articuló esta colaboración mediante un convenio marco con los municipios de la Isla, que permitió coordinar las actuaciones y facilitar con agilidad su implantación en el territorio. Los ayuntamientos conocen directamente las necesidades de sus municipios y han tenido un papel esencial tanto en la identificación de necesidades como en la coordinación necesaria para ejecutar posteriormente las inversiones. Este modelo ha permitido que los fondos europeos no se concentren en un único punto, sino que tengan impacto en el conjunto de Fuerteventura.

-Una parte importante del Plan se ha destinado a recuperar espacios como Vallebrón y Valle Grande. ¿Por qué se financian actuaciones de restauración del paisaje agrícola con fondos destinados a sostenibilidad turística?

-Porque el paisaje de Fuerteventura constituye uno de nuestros principales recursos turísticos, y también porque es nuestra seña de identidad. La sostenibilidad turística no consiste únicamente en mejorar zonas tu-

“La sostenibilidad no puede medirse exclusivamente por cuánto dinero se ejecuta”



“Hay que analizar la transformación de la inversión, en términos de sostenibilidad”

“La fortaleza del sol y playa nos permite trabajar en la diversificación”

“Queremos que el turismo genere oportunidades para otros sectores económicos”

rísticas tradicionales. También significa conservar aquello que hace diferente al destino: nuestro paisaje, nuestro patrimonio, nuestra cultura y nuestra relación histórica con el territorio. Las gavias, los muros de piedra y el paisaje agrícola tradicional forman parte de la identidad de Fuerteventura. Recuperarlos tiene un valor ambiental y patrimonial, cultural, no solo turístico, porque permite diversificar nuestra oferta y mostrar al visitante una Fuerteventura que va mucho más allá del sol y playa. También a quienes residimos en la Isla nos gusta reconocernos en nuestro paisaje.

¿Quién se encargará del mantenimiento de Valle Grande y Vallebrón cuando finalice la financiación europea?

-Uno de los principios que hemos defendido desde el inicio es que las inversiones europeas deben tener continuidad después de la finalización del PSTD. Las actuaciones se han desarrollado mediante cooperación entre el Cabildo, los ayuntamientos y las entidades competentes en cada espacio. Esa coordinación institucional debe mantenerse

una vez terminada la financiación europea para garantizar la conservación y mantenimiento de las inversiones realizadas. No tendría sentido realizar una inversión para recuperar nuestro patrimonio paisajístico si posteriormente no garantizamos su conservación.

¿Existe realmente una demanda identificada de un turista interesado en la Fuerteventura más genuina o es todavía una apuesta de futuro frente al modelo de sol y playa?

-No planteamos ambos modelos como incompatibles. Fuerteventura tiene un posicionamiento extraordinariamente consolidado en el segmento de sol y playa, que seguirá siendo fundamental para nuestra economía turística. Pero precisamente esa fortaleza nos permite trabajar en la diversificación de la experiencia del visitante. Si es cierto que constatamos una demanda creciente de experiencias relacionadas con la naturaleza, el paisaje, la gastronomía, cultura, producto local o patrimonio. *Fuerte por Naturaleza* pretende aprovechar esos recursos para complementar nuestro

producto principal y conseguir que una parte mayor del gasto y de la actividad turística se distribuya por el territorio.

¿Dónde sitúa el límite entre promoción turística y conservación del territorio? ¿Hay espacios en los que debería limitarse o regularse mejor la presión turística?

-El límite lo marca siempre la capacidad del territorio para conservar sus valores. Turismo y conservación no deben plantearse como conceptos enfrentados. Precisamente, un destino que depende de sus recursos naturales y paisajísticos tiene que garantizar su conservación para seguir siendo competitivo en el futuro. En el equilibrio está la clave. Hay espacios especialmente sensibles donde resulta necesario ordenar los usos, gestionar adecuadamente los accesos y disponer de información que permita conocer la presión existente. La prioridad debe ser siempre compatibilizar el disfrute del territorio con la preservación de sus valores ambientales.

¿Tiene Fuerteventura un problema de saturación en determi-

nados espacios naturales y de alto valor paisajístico?

-Más que hablar de una situación generalizada de saturación, debemos reconocer que determinados espacios pueden experimentar concentraciones importantes de visitantes en momentos concretos. El reto consiste en anticiparnos y gestionarlo correctamente. Para ello necesitamos información, planificación, ordenación de accesos cuando resulte necesaria y alternativas que permitan distribuir los flujos de visitantes por el territorio. Precisamente la sostenibilidad turística consiste en gestionar el éxito del destino evitando que la actividad turística termine deteriorando los recursos que constituyen su principal atractivo.

El plan incluye actuaciones de digitalización y gestión inteligente del destino. ¿Qué proyectos concretos se han desarrollado y qué información van a proporcionar?

-La Transición Digital constituye uno de los cuatro ejes fundamentales del PSTD y las actuaciones desarrolladas buscan avanzar hacia una gestión turís-

tica basada cada vez más en información objetiva. La digitalización debe permitir conocer mejor el comportamiento del visitante, los flujos turísticos, la utilización de determinados recursos y servicios y disponer de información que facilite la toma de decisiones. El objetivo no es digitalizar por digitalizar, sino disponer de herramientas que permitan al Cabildo y al resto de administraciones gestionar mejor el destino, anticiparse a las necesidades y adoptar decisiones basadas en datos.

Dentro del Plan se ha apostado por el producto local y de kilómetro cero. ¿Qué mecanismos se están utilizando para conseguir que el gasto turístico llegue de forma efectiva al sector primario mayorero?

-Uno de los objetivos del PSTD es conseguir que los beneficios del turismo tengan una mayor repercusión sobre la economía local, pero también forma parte de la Estrategia del Patronato de Turismo que colabora con Segittur en el desarrollo del agroturismo, de la mano del sector primario. La apuesta por el producto de kilómetro cero busca precisamente acercar el sector turístico al sector primario, reforzar la presencia del producto mayorero en la oferta turística y poner en valor nuestra gastronomía como parte de la experiencia del visitante. Para ello es fundamental trabajar conjuntamente con productores, establecimientos turísticos, restauración, asociaciones empresariales y entidades como la Cámara de Comercio, favoreciendo canales de colaboración que permitan incrementar la presencia y visibilidad del producto local.

¿Existe actualmente una conexión suficiente entre establecimientos alojativos, restauración y producción agrícola, ganadera y pesquera de Fuerteventura?

-Existe conexión, pero tenemos margen para seguir avanzando. Fuerteventura dispone de productos de enorme calidad y con una identidad muy vinculada a la Isla. El reto es conseguir que esa producción tenga una presencia cada vez mayor dentro de nuestra cadena de valor turística. Tenemos que seguir acercando productores y empresas turísticas, facilitando canales de comercialización y haciendo que consumir producto de Fuerteventura sea también parte de la experiencia turística. Ese es uno de los grandes objetivos de un modelo turístico sostenible: que el éxito del principal sector económico de la Isla genere oportunidades para otros sectores y distribuya mejor sus beneficios en el territorio.

Los “trajes típicos” de Fuerteventura, Lanzarote y La Graciosa

Las “vestimentas populares” de romerías y festejos deambulan entre la historia, la controversia y el éxito popular, pero son un rico elemento de análisis cultural

MARIO FERRER PEÑATE

En septiembre se celebran las dos romerías con más solera de Lanzarote y Fuerteventura. Las vírgenes de Los Dolores y de la Peña concentran fervor religioso, fiesta masiva, recreaciones del pasado y querencia popular por los considerados como “trajes típicos” de cada isla.

No obstante, la historia de estas vestimentas ha dado muchas vueltas y su análisis arroja diferentes lecturas. Juan de la Cruz, técnico de textiles del Museo de Antropología de Tenerife, aclaraba una característica esencial de esta temática en Bienmesabe.org, un medio especializado, afirmando que los “trajes tradicionales son aquellos que en su momento llevaron nuestros ancestros, mientras que los típicos responden a vestimentas usadas en un intento de rememorar modas en el vestir ya pasadas, y ajenas en el tiempo y en el contexto sociocultural en el que nos movemos”.

Efectivamente, diversas personas especializadas en estos temas señalan que lo que hoy conocemos como “traje típico” surgió hace aproximadamente un siglo, cuando en Canarias se empezaron a configurar las versiones de cada isla, mezclando elementos y piezas de distintas procedencias. Unas combinaciones inspiradas en vestimentas del siglo XIX que se fueron consolidando en el siglo XX a raíz de una nueva pasión por recrear el pasado en fiestas populares.

Muchas causas locales e internacionales confluyeron en la consolidación de estos modelos de vestuarios más o menos estandarizados. Uno de los motores más citados es el Romanticismo, una corriente cultural de gran desarrollo en la primera mitad del siglo XIX por toda Europa que, en su apuesta por una visión más emocional y menos racionalista de la vida y la creación, derivó, entre otras fórmulas, en un fuerte sentimiento de nostalgia. Ante el auge de la tecnología y los grandes cambios sociales de la época, una de las salidas que ofrecía el Romanticismo era



Grupo de mujeres luciendo los trajes típicos de todas las Islas a principios del siglo XX, donde ya aparece el “traje típico de Néstor” para Gran Canaria. El de Fuerteventura está situado arriba a la derecha. Esta imagen y las siguientes pertenecen al libro ‘Las indumentarias y los textiles de Lanzarote’, de Ricardo Reguera, quien las ha cedido para este reportaje.

una visión idealizada del pasado. Una añoranza por supuestos paraísos perdidos como la vida rural, que encarnaba pureza y felicidad frente a la indus-

trialización acelerada que vivía el continente. En ese contexto, los trajes típicos y las vestimentas regionales cobraron nuevo interés.

La España de la primera mitad del siglo XX también apostó por esa vuelta historicista debido a variadas razones ideológicas y políticas, al tiem-

po que los inicios de la mirada turística en Canarias ayudaban a incrementar el interés por el tipismo.

En este complejo proceso de construcción también hubo una parte importante de creatividad, como la que encarnó Néstor Martín-Fernández de la Torre. El polifacético artista simbolista y modernista gran-canario creó una línea especial tanto para su isla natal, como para otras islas en la década de los treinta. A pesar de su lejanía con las fuentes etnográficas, la propuesta de Néstor tuvo gran éxito y fue “folclorizándose” con el paso de los años. Esta es una de las dificultades, pero también de las riquezas de estos “trajes típicos”. En muchas ocasiones se han sacralizado determinados patrones y su supuesto origen histórico, cuando en realidad son una combinación de elementos que se fue conformando en determinados momentos más recientes y por causas muy variadas.



Agrupación folclórica La Oliva sobre 1950. El voluminoso traje femenino diseñado por Néstor contrasta con el del hombre, que aparece destacado con chalecos de colores con solapas y fajas listadas.

KAYED HAMMAD AUTOR DE 'MENÚ DE GAZA'

“Gaza ya era un campo de concentración en octubre de 2023”

ÁLVARO LUCAS

A través del libro *Menú de Gaza*, Kayed Hammad narra la supervivencia durante 20 meses hasta su evacuación de Gaza. Kayed estará en Fuerteventura para presentar el libro, acompañado de Anna Surinyach, fotoperiodista y editora gráfica de *Revista 5W*. El acto está previsto para el 24 de septiembre a las 20.00 horas en la sala Josefina Plá del Centro Bibliotecario Insular, en el marco del ciclo *Voces desde la frontera*. Kayed Hammad (1963) nació en el campo de refugiados de Jabalia, al norte de la Franja de Gaza, y durante años ha sido el *fixer* -guía y traductor- de buena parte de los periodistas hispanohablantes que han trabajado en Gaza cuando Israel todavía permitía la entrada a los periodistas internacionales. Desde su infancia, Hammad ha sido testigo de incontables guerras y ofensivas perpetradas por Israel sobre la Franja. Tras una estancia en Málaga en la década de los noventa, aprendió castellano y posteriormente decidió regresar a Palestina. Gracias a su dominio del idioma ha trabajado como *fixer* dentro de Gaza, no solo para periodistas, sino también para personal diplomático u organizaciones humanitarias. Fruto de la estrecha relación profesional y personal que une a la familia Hammad con el periodista vasco Mikel Ayestaran, surgió el proyecto de *Menú de Gaza*. El libro destina parte de sus beneficios a apoyar a su familia, que ha logrado salir de Gaza y empezar una nueva vida en España.

-¿Cómo surge la idea del proyecto de ‘Menú de Gaza’ y por qué accedió a la propuesta de documentar lo que comía su familia durante los meses más duros del genocidio?

-Hace más de 20 años empecé a trabajar como *fixer* para el periodista Mikel Ayestaran en sus visitas a Gaza. Nuestra relación va más allá de lo profesional y considero a Mikel como un hermano. Durante los primeros meses del genocidio me preguntaba cada día cómo estábamos y si habíamos comido. Cuando le decía que sí, Mikel no se lo creía y me pedía que le man-



Kayed Hammad. Foto: Cedida.

dara fotos. Yo se las mandaba, pero no le decía para cuántas personas era la ración. Mikel me pidió permiso para publicar las fotos en Instagram y le dije que sí. Gracias a las fotos de los platos que tomaba mi hija Dalia, durante meses contamos cómo sobrevivíamos en mitad de un genocidio para denunciar lo que estaba -y sigue- ocurriendo. La idea tuvo tanto éxito que gracias a una campaña de *crowdfunding* y a la edición de *Revista 5W*, *Menú de Gaza* se convirtió en un libro.

-¿Cómo era Gaza antes de octubre de 2023?

-Hay que tener en cuenta que antes de octubre de 2023 llevábamos 17 años sufriendo un duro bloqueo por el cual Israel convirtió la Franja de Gaza en el campo de concentración al aire libre más grande del mundo. Desde 2007 Israel controla y bloquea todo. Cuando recibía críticas internacionales, la respuesta oficial era que dejaban entrar la cantidad de calorías necesarias para la supervi-

vencia. Si pudieran controlar el aire que respiramos, también lo harían. Salir de la Franja era casi imposible, incluso para personas enfermas con necesidad de tratamientos médicos. Mucha gente que trabajaba fuera de Gaza perdió sus empleos. Habíamos llegado a un punto en el que no veíamos mucha diferencia entre ese estilo de vida y la muerte. Estábamos desesperados. Nuestra casa fue destruida en 2023, pero no era la primera vez. Fue atacada en 2003 y en 2008. En 2012 estábamos en la casa de mi hermana, que vivía fuera, mientras arreglábamos la nuestra, y también fue atacada. Lo que ocurrió en octubre de 2023 fue una reacción, no fue el comienzo de nada.

-¿Cómo han sido los últimos meses en Gaza antes de su evacuación a España?

-En esta última guerra perdí a Omar, mi hijo mayor, en un bombardeo israelí. Tenía 24 años. Sin embargo, comparado con otras familias, me considero un afortunado. Las bombas

de Israel han borrado del registro civil a familias al completo. Hay decenas de casos de familias enteras sepultadas bajo los escombros. Para los supervivientes, perder una casa no solo es perder las paredes, sino también todos los recuerdos que vivimos dentro de ella. Antes de la pérdida de Omar éramos seis en la familia, pero siempre estábamos rodeados de otros familiares. Como familia llegamos al acuerdo de que, en caso de no poder escapar durante un bombardeo, nos juntaríamos en el lugar más seguro de la casa, pegados uno al otro, para que, en caso de que cayera una bomba, acabara con todos a la vez. Era mejor eso que ver a tus familiares muertos y quedar herido, sin opciones de tratamiento médico. Tuvimos que cambiar de casa un total de 17 veces desde octubre de 2023 hasta que finalmente fuimos evacuados en julio de 2025.

-¿Por qué decidió permanecer en el norte de la Franja y no seguir las órdenes israelíes de dirigirse al sur?

-Nací en el campo de refugiados de Jabalia, al norte de Gaza. Durante la Nakba mis padres fueron expulsados de su pueblo natal, Hamama, situado entre las actuales ciudades israelíes de Ascalón y Asdod. El pueblo fue borrado del mapa por los sionistas en 1948 y mis padres nunca pudieron regresar a su casa. Por experiencia, sabemos que, si ellos te piden que vayas a la derecha, tienes que ir a la izquierda. También hay un componente de orgullo. Me niego a obedecer las órdenes de las fuerzas de ocupación. Mucha gente del norte de Gaza huyó al sur pensando que allí estarían seguros y que podrían volver, pero Israel también terminó atacando y reduciendo a escombros la ciudad de Rafah -al sur de la Franja, en la frontera con Egipto-. Aunque Israel hablaba de zonas seguras, está claro que no existe un solo metro cuadrado que sea seguro en toda la Franja de Gaza.

-Ha sobrevivido a un cerco medieval en el que Israel sigue usando el hambre como arma de guerra. ¿Cómo conseguían la comida?

-La ayuda humanitaria llegaba con cuantagotas y los ali-

Hammad presenta el libro en Fuerteventura en el ciclo ‘Voces desde la frontera’

“A los criminales no les gusta que se sepa lo que están haciendo. Es un genocidio”

mentos escaseaban. Vivimos dos hambrunas muy fuertes en las que mi familia y yo llegamos a tener que comer pienso para animales. También tuvimos que comer plantas cuyos nombres desconozco, pues hasta entonces no se comían, pero era lo único que había. En los mercados los precios se dispararon: un litro de aceite de girasol llegó a 40 euros, un kilo de harina a 60 euros, un kilo de azúcar a 150 euros. Conseguir comida era muy complicado, y cocinar sin electricidad también. Mis hijos salían a por leña y mi mujer, Amal, cocinaba lo poco que conseguíamos para toda la familia. El resultado puede verse en *Menú de Gaza*.

-¿Cómo fue su salida de la Franja?

-Mikel me propuso escribir una carta al Ministerio de Asuntos Exteriores del Gobierno de España para intentar que me evacuaran junto a mi familia. A mí me entró una carcajada, no pensaba que fuera a funcionar. La carta la firmaron más de 60 periodistas y tras una cadena de gestiones diplomáticas finalmente conseguimos el permiso para salir de Gaza en un autobús de la Cruz Roja Internacional, coordinado con Israel para no ser atacado. El trayecto hasta el cruce de Kerem Shalom normalmente habría durado 20 minutos, pero tardamos dos horas terroríficas atravesando escombros y rodeados de tanques y francotiradores. Al otro lado nos esperaba el cónsul de España en Jerusalén, a quien agradezco su gesto de traernos cinco bolsas con comida. Mi mujer, mi hija y mis dos hijos estamos bien en España, aunque mi cabeza y mi corazón siguen en Gaza.

-Su vida ha estado marcada por la ocupación y la violencia perpetrada por Israel. ¿Qué recuerdos tiene de la Gaza de su infancia y juventud?

-En Gaza no tenemos infancia. Nacer en Gaza conlleva asumir desde muy pequeño las responsabilidades de un hombre mayor. Yo nací en octubre de 1963, y los primeros recuerdos que tengo son con tres años y ocho meses, cuando sufrí quemaduras por napalm en un ataque israelí en la Guerra de los Seis Días, en junio de 1967. Recuerdo las curas que me hacía mi hermana. Cuando tenía siete u ocho años mi padre entró en la cárcel. Yo, antes de cumplir los 18 ya había entrado en la cárcel, y en total han sido cuatro veces: la más corta, dos semanas, y la más larga, dos años y medio. En esta vida he visto todo lo que uno puede imaginar.

-Hospitales, ambulancias, escuelas, mezquitas, edificios residenciales, tiendas de campaña... Israel ha atacado absolutamente toda la infraestructura civil y también ha asesinado a más de 280 periodistas, mientras no ha dejado que la prensa extranjera entrara en Gaza. ¿Por qué teme tanto Israel a los periodistas?

-A los criminales no les gusta que se sepa lo que están haciendo. Hablamos de genocidio porque en una guerra no se bombardean hospitales ni clínicas, no se corta la luz, no se usa el hambre, etc. Israel ha utilizado todo contra nosotros con un objetivo, que es extirparnos de este territorio. Han asesinado a cientos de periodistas y no dejan entrar a los de fuera porque tendrían dos problemas: el pri-

mero es que documentarían todo lo que está ocurriendo y conseguirían impacto mediático, y el segundo es que no podrían asesinarlos sin entrar en conflicto con sus países de origen. Por desgracia, el asesinato de los periodistas palestinos está teniendo muy poca repercusión.

-Afirma que el 7 de octubre de 2023 no fue el comienzo de nada. ¿Por qué?

-Podría hablar de 1948, 1956, 1967... o más recientemente de los ataques israelíes sobre Gaza de 2008, 2012, 2014, 2021 y 2022. Parece que a Israel se le concede el poder atacar con total impunidad cuando quiere, pero cuando Hamás reaccionó desde Gaza en octubre de 2023, 17 años después del inicio del bloqueo total, el mundo entero centró su atención en Israel como la víctima. No podemos olvidar que Palestina es un territorio ocupado y que la resistencia armada es legítima según el derecho internacional.

-¿Cómo valora el reconocimiento del Estado de Palestina por parte de España en mayo de 2024? ¿Y qué espera de los países árabes?

“Palestina es un territorio ocupado y la resistencia armada es legítima”

“El mundo entero es testigo de los crímenes de Israel y eso supone un hilo de esperanza”

“Las bombas de Israel han borrado del registro civil a familias al completo”

“En una guerra no se bombardean hospitales, no se corta la luz, no se usa el hambre...”

-Se trata de una declaración sin consecuencias inmediatas sobre el terreno. Los gobiernos tendrían que cortar todo tipo de relaciones con Israel. Aunque el reconocimiento es insuficiente, la reacción del gobierno español es de las mejores del mundo. Si ahora preguntas en Gaza quién apoya al pueblo palestino, la gente piensa en España y en Irlanda. A lo largo de los 78 años que dura la ocupación no hemos conseguido victorias en el plano militar, pero es la primera vez que Israel pierde el relato. Los mantras de que son el pueblo elegido de Dios, la única democracia de la región, o el Ejército más moral del mundo, ya no cuegan. El mundo entero es testigo de los crímenes de Israel y eso supone un hilo de esperanza para Palestina. Del resto de países árabes no espero nada. Con que nos dejen en paz y no apoyen a Israel es suficiente.

-¿Volverá algún día a Gaza?

-Sí, me gustaría volver. Lo más importante ahora es que mejoren las condiciones para los dos millones de personas que quedan allí. Se habla de alto el fuego y del plan de paz Trump, pero yo prefiero hablar de ‘alto y fuego’ y de la trampa de Trump. Aunque el foco mediático se ha desplazado, los bombardeos siguen y el 94 por ciento de la población vive en tiendas de campaña rodeadas de escombros, ratas, y sin electricidad. Hay más de 20.000 personas enfermas de gravedad que necesitan evacuación urgente y la cantidad de comida que entra actualmente no es suficiente para alimentar a la gente que permanece en Gaza. Por ello, mi mensaje es el siguiente: No se olviden de Gaza, el genocidio continúa.



2026
2ª
EDICIÓN

DIARIO DE FUERTEVENTURA

PREMIO DE PERIODISMO Y ENSAYO

**MANOLO
DE LA HOZ**

UN MUNDO EN CRISIS
LOS FENÓMENOS QUE CONFIGURAN LA NUEVA REALIDAD



Plazo de recepción de trabajos del 27 de abril al 27 de octubre de 2026. Consulte las bases completas en www.diariodefuerateventura.com/Premio2026

DiariodeBanzarote

DiariodeFuerteventura

DiariodeCanarias

Tarquis, el fotógrafo que documentó el patrimonio de la Isla en blanco y negro

Su archivo contiene cerca de 800 imágenes de Fuerteventura de mediados del siglo XX, la mayoría de ellas de ermitas y elementos etnográficos

ELOY VERA

Miguel Tarquis fotografió la Fuerteventura de finales de los años 50 cuando aún las imágenes eran en blanco y negro y el turismo no había irrumpido en el territorio. Con su cámara documentó ermitas, tallas religiosas, retablos, molinos y molinas, aperos de labranza, paisajes y a unos majoreros que, por unos segundos, pararon su quehacer diario para mirar al objetivo. Su archivo, con más de 10.000 fotografías de toda Canarias, cuenta con cerca de 800 de Fuerteventura.

Detrás de gran parte de las fotografías de mediados del siglo pasado a monumentos y objetos artísticos del Archipiélago canario está Miguel Tarquis, un tinerfeño nacido un 3 de septiembre de 1923 en Santa Cruz de Tenerife. Un rastro por su árbol genealógico nos descubre su parentesco con personajes importantes de la cultura de principios del XX en Canarias. Era hijo del escultor y director del Museo de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife, Eduardo Tarquis Rodríguez, y sobrino del pintor, escritor y también director del museo Pedro Tarquis Rodríguez.

Estudió Derecho y Filosofía y Letras, aunque se decantó por la Historia del Arte. Desde 1954 fue profesor de esta materia en la Escuela de Artes y Oficios y de la Escuela Superior de Bellas Artes de Santa Cruz de Tenerife. Fue director del Museo Municipal de Bellas Artes y tuvo a su cargo el Laboratorio de Arte de la Universidad de La Laguna. Además, fue fundador del grupo Nuestro Arte, impulsores del arte de vanguardia de los años sesenta.

En 1959, Miguel Tarquis visitó las islas orientales acompañado del historiador Elías Serra Ráfols. El motivo era conocer el yacimiento del Rubicón, en Lanzarote, y localizar los restos de los castillos betancurianos, los primeros edificios de la conquista normanda, en Fuerteventura. Tarquis aprovechó el viaje para tomar decenas, tal vez cientos, de fotografías de la Isla que depositó en su archivo personal.

En 1968, falleció. Cuatro años después de su muerte, sus here-



El bibliotecario Joaquín Carreras consultando el archivo Tarquis en la Biblioteca de Humanidades de Guajara. Foto: Cathaysa González.

deros donaron su biblioteca y el archivo personal al departamento de Arte de la Universidad de La Laguna. La biblioteca fue incorporada al Fondo de Canarias y el archivo personal fue a parar a esa área. En junio de 1998, una parte fue depositado en la Biblioteca General y de Humanidades. En el departamento de Arte quedaron 43 cajas de fotografías que en 2012 fueron encomendadas para su custodia a la Biblioteca. En 28 de febrero de 2022 se entregaron 113 fotos más.

La responsable de la hemeroteca canaria de la Biblioteca General y de Humanidades, Verónica Salcedo, fue una de las encargadas del traslado del archivo desde el departamento de Arte a la Biblioteca de Guajara. Destaca la importancia que tuvo todo este material para el profesorado de Historia del Arte hasta convertirse en un referente para los interesados en estudiar esta materia en unos tiempos en los que aún escaseaba la bibliografía sobre arte en Canarias. “Los estudiosos se dedicaron a utilizar el archivo para sus propias investigaciones”, cuenta, y también como material pa-

ra ilustrar las clases y las publicaciones que llevaban a los congresos.

El archivo fue creciendo con la incorporación de nuevo material que el profesorado iba depositando. “Era un archivo vivo donde la gente podía usarlo e ir incrementándolo”, explica Salcedo. Su creación coincide con la fecha en la que empieza a despertar el interés por investigar dentro de Canarias.

El archivo Miguel Tarquis está compuesto por unas 10.000 fotografías de las siete islas. Muchas son de su autoría y otras de profesores e investigadores de la época como Elías Serra Ráfols, Jesús Hernández Perera, Domingo Martínez de la Peña, Alfonso Trujillo, y fotógrafos como Adalberto Benítez, Díaz, Agustín Guerra o Zenón, así como las personas que realizaron el proyecto Atlas Lingüístico y Etnográfico de las Islas Canarias (Aleican) y otras muchas son de autoría anónima.

Recopilador de imágenes
Las fotos han sido organizadas y descritas por personal de la Biblioteca con la colaboración de alumnado a lo largo de va-

El archivo está depositado en la Biblioteca de Humanidades de Guajara

El fondo fotográfico resulta de gran interés para historiadores y etnógrafos

rios años. Joaquín Carreras es técnico de la Biblioteca de Humanidades de Guajara y una de las personas que trabajó en la elaboración de las fichas del catálogo. Destaca el papel de Tarquis, no solo como fotógrafo, sino también como recopilador de fotografías de proyectos como el Laboratorio de Arte y el Aleican.

“Hay una parte del material que es de arte, que es la que más se conoce y consultan los investigadores, pero luego hay otra parte etnográfica que no se conoce, pero que resulta de gran interés para el estudio etnográfico de las Islas”, sostiene.

En la sección de Fuerteventura aparecen retratadas la práctica totalidad de las ermitas de la Isla, el convento de Betancuria, las pinturas murales de la ermita de La Ampuyenta, el púlpito y retablos de Santa María de Betancuria, y hasta las imágenes religiosas que debieron adornar las hornacinas del convento de San Buenaventura.

En el caso de Fuerteventura, “vemos como la parte de historia del arte aparece muy bien documentada, pero también hay fotografías muy interesantes



Retablo y pinturas murales de la ermita de La Ampuyenta. Fotos: Documentación obtenida de Maresía: Prensa digitalizada y Patrimonio documental de la ULL. Archivo fotográfico Miguel Tarquis.



Ermita de Vega de Río Palmas.



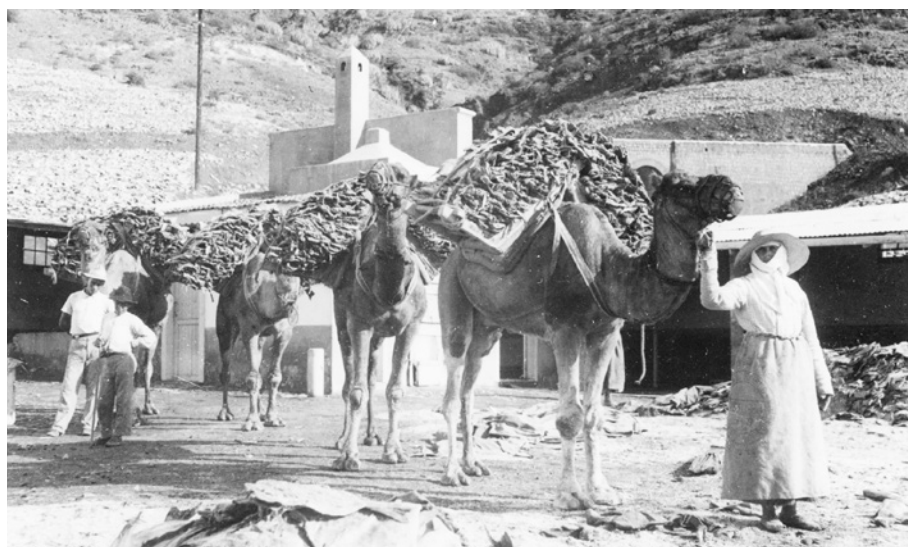
Joven con un burro en el pueblo de Antigua.



Iglesia de Betancuria.



Corralejo.



Campesinos durante la jornada agrícola.

desde el punto de vista etnográfico”, apunta.

El bibliotecario abre los archivadores y empieza a pasar hojas en las que aparecen imágenes de la Casa de los Coroneles con un rebaño de cabras a la puerta; molinos y molinas; hornos de cal; piezas de la ingeniería hidráulica como norias y molinos de agua y otros elementos de la etnografía insular como destiladeras y morteros de piedra y madera.

También escenas de la vida cotidiana: un agricultor aran-

do una gavia en Betancuria, una tira de camellos con la angarilla sobre el lomo o un joven mirando a la cámara acompañado de un burro... Y paisajes de la Fuerteventura interior y de costa con un Corralejo en blanco y negro donde unas falúas esperan en la arena poder salir a faenar, en tiempos en los que las hamacas no habían irrumpido en el paisaje, y hasta un dibujo a mano alzada de la estructura aborigen, reutilizada tras la conquista, de Rosita del Vicario.

Salcedo y Carreras coinciden en la importancia del archivo de Tarquis para los historiadores del arte, geógrafos y etnógrafos. Su consulta es un recorrido por el patrimonio artístico de Canarias entre 1950 y 1970 donde se pueden visualizar fotografías de algunas piezas artísticas que se han perdido por abandono o desastres naturales, elementos etnográficos que han caído en desuso e, incluso, algunos monumentos que han sido modificados tras sus restauraciones. También se pueden apreciar los

importantes cambios producidos en el paisaje.

El archivo Tarquis forma parte del proyecto Maresía, una plataforma que da acceso a las colecciones digitalizadas del Patrimonio Bibliográfico Lacunense (manuscritos e impresos), de la Hemeroteca Canaria, compuesta por revistas y periódicos y de otras colecciones documentales como el Archivo de la Transición Democrática en Canarias, archivos personales, programas de mano de cine, etc.

Este fondo está compuesto por más de 10.000 imágenes de toda Canarias

SEMI GIL y TIRSO BLANCAS CODIRECTORES DE ARRECIFE EN VIVO

“El público majorero en Arrecife en Vivo es legión desde el principio”

DIARIO DE FUERTEVENTURA

A partir del 5 de septiembre, Arrecife en Vivo propone una programación gratuita de conciertos y coloquios que apuesta por la cultura local, la variedad de estilos musicales y el encuentro en el espacio público.

¿Hay mucho público de Fuerteventura en Arrecife en Vivo?

-Son legión desde el principio. Siempre recibimos fotos y vídeos de gente en el ferry, que se viene desde distintos municipios de Fuerteventura. Hay quien se queda en el sofá de un colega y quien se pone serio y aprovecha para cogerse unos días de vacaciones en Lanzarote. Esto ha pasado siempre, el trasvase de público conejero-majorero es un clásico. Nosotros llevamos décadas asistiendo a festivales en Fuerteventura, desde el Potaje Salvaje al Fuerteventura en Música. Los festivales majoreños han sido pioneros y una inspiración para los promotores canarios.

¿Cómo se consigue mantener la gratuidad de un festival con una programación tan variada durante trece años?

-Sin el apoyo de las instituciones públicas sería imposible. Llevamos trece años respaldados por equipos de gobierno de todos los colores. Creo que valoran mucho que Arrecife en Vivo sea un festival diferente y abierto: sin la barrera de una entrada de pago, con capacidad de reunir gente muy diferente y crear público nuevo.

-Con tantos festivales, ¿cómo consigue destacar? ¿Qué diferencia a Arrecife en Vivo?

-Además de no cobrar entrada, aquí te puedes tomar una copa en los bares de alrededor, muchos de ellos suelen montar barras delante de sus negocios en las jornadas de los conciertos, o puedes comer en los restaurantes del recorrido e incluso traerte la comida de casa. Somos una producción cultural que genera empleo local y que trabaja creando comunidad para que todo el mundo pueda ganar.

¿Qué es lo que más valoran las bandas que vienen a tocar y conocen el festival?

-Arrecife en Vivo es el hermano friki, un festival absolutamente diferente. Tenemos un circuito peatonal de cuatro kilómetros con cuatro escenarios y un pasacalles que lleva al público de un sitio a otro, guiado por el Buli con su dedo señalador, que son míticos. Los artistas flipan cuando ven llegar a la gente, dicen que no han visto algo tan divertido en la vida. Además, repetimos, es gratuito. En el cartel encuentras rock, punk, pop, fusión... Es un potaje. Apoyamos a las escuelas de música locales, intentamos formar artistas, colaboramos con colectivos de la isla y hacemos coloquios sobre problemas que nos afectan como sociedad. La música también es eso: una oportunidad para compartir la misma frecuencia cerebral, para sentir cosas y pararte a pensar cómo va el mundo.

-Hacen una apuesta por la cultura de base, trabajando con escuelas de música y apoyando la



cantera de futuros artistas. ¿Por qué es importante esto?

-Si no damos oportunidades a los que están empezando, jamás vamos a tener artistas de primer nivel nacidos aquí. Siempre decimos lo mismo: ellas van a ser las productoras, artistas y el público del futuro. Hay que educarlos y darles espacios para ensayar. Dana, la cantante de Sin Salida que actuó en 2025, era una chinija que venía con su padre a ver los conciertos. Eso es

“No aspiramos a ser los más grandes, pero sí los que contagien más pasión”

NORA FERRER PEÑATE

IRMA FERRER PEÑATE

CRISTINA LÓPEZ RODRÍGUEZ

CIVIL • FAMILIA • PENAL • LABORAL • ADMINISTRATIVO • MEDIACIÓN

noraferrer@equilibrioabogados.com

irmaferrer@equilibrioabogados.com

cristinalopez@equilibrioabogados.com

C/ Domingo Ramírez Ferrera nº 3, 2º (oficina 12) - Edificio Élite - Arrecife - Tels.: 699 946 817 - 928 812 642



Semi Gil y Tirso Blancas, codirectores de Arrecife en Vivo, junto a Buli Panés, el Rey del Dedo Señalador de Conciertos.

muy bonito. De alguna forma, los patrocinadores lo valoran y creen que este festival es de interés general.

-Hablando de compromiso social, ¿qué le devuelve a la ciudadanía este festival?

-Nuestra mayor contribución al bienestar y la cultura de las islas es la gratuidad de nuestros conciertos: cualquiera que esté en Lanzarote puede disfrutar de la música en directo que ofrece Arrecife en Vivo, tenga el dinero que tenga en

el bolsillo. Tenemos un convenio con Adislan desde 2018 para que sus usuarios trabajen en el festival y nos encanta cómo lo hacen. Son unos currelas increíbles. También colaboramos con El Cribo, este año muy especialmente porque dedicaremos una jornada a la salud mental. Además creamos comunidad con otros colectivos como +Oportunidades, Asociación Canaria para la Intervención y Mediación Familiar, Educativa y Psicosocial +Fa-

milia, los Colectivos LGTBI+ de la isla, Asociación Mararía o el Servicio de Inclusión e Intervención Social del Cabildo de Lanzarote. Porque la música también es eso: una oportunidad para compartir la misma frecuencia cerebral, para sentir cosas y pararte a pensar cómo va el mundo.

-Ustedes reivindican el centro y la calle. ¿Qué permite la calle que no ofrece un recinto cerrado?

-Hay quien nos mete en el mismo saco que a cualquier

“Por el ‘festi’ han pasado Chocolate Sexy, Guineo Colectivo y DJ CHK, un habitual”

“Vienes del súper y te quedas... es una magia imposible en recinto cerrado”

Produciremos una jornada muy especial el Día de la Salud Mental, el 10 de octubre

decide quedarse. Esa magia no la tienes en un recinto cerrado.

-¿Qué novedades tiene Arrecife en Vivo este año?

-Volvemos al centro: empezamos las rutas de conciertos con pasacalles en La Plazuela. El Islote de Fermina era un espacio precioso, pero nos desconectaba de la vida de barrio. Este año no habrá conciertos de pago. Produciremos una jornada muy especial el Día de la Salud Mental, el 10 de octubre, en colaboración con el área de Bienestar Social del Cabildo de Lanzarote y El Cribo. En octubre tendremos un encuentro con víctimas del Patronato de la Mujer y repetiremos el coloquio con colectivos LGTBI+. Para nosotros es muy importante que este festival construya comunidad.

-Siempre hay presencia canaria en el cartel ¿A qué se debe esta apuesta?

-Programamos como ningún otro festival grupos canarios. De hecho llevamos dos años abriendo Arrecife en Vivo con Radio 3 y retransmitiendo en directo el talento emergente canario. El pasado 17 de julio celebramos la ‘Canariedad Suprema’ con Naife, Drûpe, Adora, Pleito, Laiv y el set de Pimientas Selectoras y conseguimos que se escuchara en todo el país el eclecticismo y calidad de la escena musical del archipiélago a través de la cadena pública RTVE.

-¿También hay artistas de Fuerteventura?

-Claro, por el ‘festi’ han pasado Chocolate Sexy, Guineo Colectivo y DJ CHK, que es un habitual en nuestro festival, casi como si fuera un DJ residente. Existe gran afinidad y conexión entre ambas islas y siempre estamos buscando bandas de la isla hermana. De hecho, cada edición hacemos una presentación especial en Fuerteventura. Este año, además, con motivo de la convocatoria profesional de Cajasiete se han presentado varias bandas majoreras.

B E C
A S
DE ESTUDIO
2026
2027

Presentación de solicitudes:
hasta el 25 de septiembre
en becas.cabildofuer.es

Beki Asistente Virtual
928 86 24 04



CABILDO DE FUERTEVENTURA
Fuerte, a tu lado

MARÍA JOSÉ LAHORA

Antonio Ravelo Umpiérrez será el encargado de pronunciar el pregón que dará inicio a las Fiestas en Honor a Nuestra Señora de La Peña 2026. Natural de Vega de Río Palmas, su designación supone un reconocimiento a una trayectoria profundamente ligada al pueblo que acoge cada año la principal celebración cultural de Fuerteventura, así como a su compromiso con las tradiciones mayores.

Como “compromiso” es también el que ha adquirido Antonio Ravelo al afrontar esta responsabilidad. Desde su atril desea transmitir, el próximo 17 de septiembre, un “pregón humilde, cercano y centrado en su pueblo” consciente de la relevancia de “un acto con unos importantes tintes religiosos y de la necesidad de respetar ese fervor”, sabedor del privilegio de convertirse en portavoz de la tradición oral de la memoria colectiva.

La vinculación con el folclore de Antonio Ravelo comenzó desde muy joven. Durante varios años impartió clases de música canaria en la sede de Betancuria a través del Área de Folclore del Cabildo de Fuerteventura y formó parte durante cerca de 25 años de diferentes orquestas, participando en verbena y celebraciones por toda la geografía insular y otros puntos del Archipiélago.

Ravelo Umpiérrez recuerda su infancia y adolescencia en una localidad y una comarca de “población reducida, pero muy longeva” que superó la amenaza de la despoblación y ha sido reconocido como uno de los municipios más bonitos de España. La comarca de Betancuria se ha revalorizado gracias a este reconocimiento y al atractivo turístico asociado al mismo. “Considero que el turismo es beneficioso para los pueblos rurales. Vega de Río Palmas dispone de un sinnúmero de recursos que pueden ser atractivos turísticos y parte de ello es su historia cultural”.

Un patrimonio cultural que han tenido la responsabilidad de divulgar quienes le precedieron en el encargo de transmitir las vivencias e historia de las Fiestas de La Peña. “Los pregoneros han tenido un papel fundamental como relatores de la tradición que también debe ser homenajeado”. Ahora Antonio Ravelo se convierte en el portavoz del trabajo colectivo de todo un pueblo para avivar la llama de ese legado oral y contribuir al mantenimiento de su difusión.

“Deberían recuperarse los ventorrillos en La Peña”

Antonio Ravelo Umpiérrez será el responsable de pregonar las fiestas insulares con un “pregón humilde, cercano y centrado en su pueblo”, Vega de Río Palmas



Antonio Ravelo Umpiérrez, vecino de Vega de Río Palmas, es un defensor de las tradiciones. Foto: Carlos de Saá.

Movimiento asociativo

Graduado social y abogado laboralista, Antonio Ravelo Umpiérrez ha compaginado su trayectoria profesional con una intensa implicación en el movimiento asociativo y cultural de la Isla. Su compromiso con las tradiciones se materializó en 1992 con la creación de la Rondalla Virgen de La Peña, integrada por vecinos y vecinas de Vega de Río Palmas, y concebida como un colectivo.

Defensor de las tradiciones, Ravelo Umpiérrez entiende que también en las manifestaciones culturales y patrimoniales como la Romería de La Peña “el cambio es obligado” y más cuando se trata de una cita a la que acude un público multitudinario. Un evento que, con el paso de los años, ha ido *in crescendo*, que ha visto incrementar la participación de devotos, residentes y visitantes. Vega de Río Palmas se prepara ahora para afrontar una acogida adecuada que dé respuesta a la llegada de toda esa población que participa del encuentro cultural y que contribuye a engrandecer el legado patrimonial.

Durante los últimos años de las Fiestas de la Virgen de La Peña, Ravelo Umpiérrez dice que ha echado de menos los tradicionales ventorrillos entendidos como punto de encuentro social. “Son centros de reunión que deben entenderse más allá de un lugar en el que se realiza un intercambio comercial. Habría que plantearse retomarlos”, señala el pregonero.

De forma previa a la romería de La Peña, Antonio Ravelo ha querido recorrer por su cuenta los caminos que los peregrinos compartirán el próximo 18 de septiembre en la tradicional salida que concluirá en la plaza de Vega de Río Palmas para revivir esas mismas sensaciones y sentimientos que durante años le han acompañado en el itinerario que desemboca en las fiestas insulares.

Relevo generacional

El pregonero defiende la involucración de las nuevas generaciones en el movimiento folclórico insular. “No fui luchador de lucha canaria porque se me daba muy mal, pero el folclore lo viví de cerca. Hoy me enorgu-

llece mucho que los niños y niñas reciban formación musical en los colegios”. Ravelo se muestra también satisfecho de

que la música popular y tradicional sea un aliciente para los jóvenes frente a otras formas de entretenimiento. “En cualquier fiesta, romería o parranda de Fuerteventura ves una afluencia enorme de mucha gente joven”, señala.

En el ámbito profesional, ha desarrollado una sólida trayectoria como graduado social y abogado laboralista, dedicada al asesoramiento y la defensa de los derechos de trabajadores y empresas. Una labor que ha desempeñado siempre desde la cercanía y el compromiso con las personas, valores que han marcado también su implicación con la vida social y cultural de Fuerteventura.

Aunque desde 2002 reside en Puerto del Rosario, Antonio Ravelo mantiene un estrecho vínculo con Vega de Río Palmas, el pueblo donde nació y del que siempre se ha considerado vecino. Una relación que ha marcado tanto su trayectoria personal como su dedicación a preservar las tradiciones, la cultura popular y la vida comunitaria de este enclave emblemático para Fuerteventura.

“El turismo es beneficioso para los pueblos como Vega de Río Palmas”

Defiende la involucración de nuevas generaciones en el folclore insular

Los barquillos izan velas en una temporada de crecimiento

Se han inscrito 13 barcos en la Liga Insular Cabildo de Fuerteventura de Barquillos de Vela Latina

RUBÉN BETANCORT

Cerca de 30 barcos llegaron a participar en Fuerteventura en la época de mayor esplendor de los barquillos de vela latina, contando incluso con dos competiciones que se desarrollaban en la costa de Corralejo y Puerto del Rosario. Tras un periodo de receso, se vuelven a ver brotes verdes en uno de los deportes autóctonos más singulares de la cultura de Canarias. La temporada se inicia en la Isla con la participación de 13 barquillos, tres más que la campaña pasada, y con un considerable aumento del número de licencias.

El consejero de Deportes del Cabildo de Fuerteventura, Luis González, destaca el crecimiento que está registrando la competición año tras año y asegura que “es gracias al esfuerzo que están haciendo los clubes por un deporte que es tradición e identidad de los canarios y los mayores”. Además, considera que “nos debe unir como isla, con el objetivo de mantener fuerte la vela latina mayorera”.

El trabajo desempeñado en los últimos años por la Federación Insular de Barquillos de Vela Latina de Fuerteventura comienza a dar sus frutos. En apenas una temporada se ha pasado de 60 a 105 licencias federativas y de 10 barquillos participantes a los 13 que navegarán esta temporada. Especialmente significativo es el crecimiento de la participación femenina, que alcanza las 25 licencias y cuenta con un barquillo íntegramente femenino.

Las nuevas generaciones, poco a poco, se van animando. La última edición del Campeonato de Canarias en Edad Escolar de Vela Latina se celebró en Puerto del Rosario, y a través de los Juegos Escolares accede a este deporte un mayor número de jóvenes. Esta temporada se contará con un barquillo cuyos tripulantes tienen entre 15 y 18 años de edad.

La temporada 2026 supone un nuevo impulso para la vela latina mayorera, con el incremento de la participación, la incorporación de jóvenes y mujeres y la puesta en marcha de iniciativas destinadas a garantizar el relevo generacional. Con el apoyo del Cabildo de Fuerteventura se ha



Barquillos de Vela Latina en Corralejo. Foto: Cedida.

adquirido un barquillo destinado a la formación y a la creación de una escuela. Además, está en marcha el desarrollo del programa *Velero Escolar/ Escuela de Vela Latina*, orientado a acercar esta disciplina al alumnado de los centros educativos de la Isla.

Otro de los proyectos que se encuentra en marcha es la mejora de las instalaciones de Puerto del Rosario. En este sentido, Luis González asegura que se “está trabajando en un proyecto para disponer de una instalación fija para la vela latina” y que serviría para que los equipos puedan dejar sus barquillos y disponer de todo el material necesario, sin tener que desplazarlo cada vez que quieran entrenar o participar en una de las regatas.

13 barquillos inscritos

La temporada 2026 de barquillos de vela latina en Fuerteventura supone un incremento sustancial con respecto al pasado año, con la presencia de 13 embarcaciones y estando representados Corralejo, Puerto del Rosario y Pájara.

Julio Stephen Danysport, Isidoro y Manuela Di Napolí, Isidoro y Manuela JM Café, Isi-

doro y Manuela Metálicas el Norte, La Oliva es tu Deporte y Norteño son los seis barquillos que representan a Corralejo. Por su parte, Puerto del Rosario contará con la navegación del Morales y Cabrera, Amanay, Gran Vito, Isla de Fuerteventura, Club Náutico de Fuerteventura e Impermeabilizaciones Jorge. Y desde Pájara llega el Club Náutico Península de Jandía.

El Isidoro y Manuela Metálicas el Norte es el barquillo íntegramente femenino y esta temporada estará patroneado por Amanda Montesdeoca. En caso de completar las seis jornadas con las que cuenta la competición insular, se ganará el derecho de estar presente a finales del mes de octubre en el Campeonato de Canarias.

Seis jornadas

La Liga Cabildo Insular de Fuerteventura de Barquillos de Vela Latina contará esta temporada con un total de ocho regatas, que se desarrollarán a lo largo de seis fines de semana. La primera de las regatas estaba programada para el pasado 29 de agosto, pero la fuerte ola que se registraba en la bahía de

Puerto del Rosario impidió que los barquillos pudieran acceder al mar.

La competición está fijada para los sábados 5, 12 y 26 de septiembre y 10 y 17 de octubre, con alguna jornada doble. Las regatas se desarrollan en la ba-

hía de Puerto del Rosario, en la zona comprendida entre Playa Blanca y Punta Gaviotas. La Federación Insular de Barquillos de Vela Latina de Fuerteventura también ofrece la posibilidad de seguir por *streaming* cada una de las regatas, a través del Facebook de la propia federación.

Colofón

El XXXV Campeonato de Canarias de Barquillos de Vela Latina pondrá el colofón a la temporada 2026 en todo el archipiélago, y la competición se desarrollará durante dos fines de semana en Puerto del Rosario. Se espera la participación de más de una veintena de barquillos en la competición regional, siendo ocho los barquillos de Fuerteventura que se clasificarán a través de la Liga Cabildo Insular de Fuerteventura.

Los fines de semana del 24 y 25 de octubre y del 31 de octubre y 1 de noviembre, la bahía de Puerto del Rosario acoge el Campeonato de Canarias, una competición dominada históricamente por los barquillos de Lanzarote, pero a la que aspiran los regatistas de Fuerteventura, y más en un año en el que navegarán en casa.

Se ha producido un aumento de las licencias federativas en la Isla, de 60 a 105

La participación femenina alcanza las 25 licencias y un barquillo con solo mujeres

ARTHECTÓNICA
PROMOTORA - CONSTRUCTORA - INMOBILIARIA

EXCLUSIVE VILLAS & APARTMENTS

ARQUITECTO
TEÓTIMO RODRÍGUEZ HERMOSO

Nature and Lifestyle...

FUERTEVENTURA



CENTRO DE CORRALEJO VIVIENDAS - GARAJES Y TRASTEROS

VISITA PISO PILOTO



LAJARES VILLA 1



LAJARES VILLA 2

TFNO: 922 27 94 12
teotimo@teotimoarquitecto.com

TFNO: 608 49 51 31
arthectionaluxury@gmail.com