

#AQUINOSOLOHAYPAPAS

REVISTA CULTURAL Y DE OJO DE CANARIAS

Chinegna

EJEMPLAR GRATUITO

#3

ZALATTA TEATRO:

¿Qué ocurre con el teatro en Canarias?

LA OROTAVA CON CALIDAD

AZIMUT CON EL FOCO EN ÁFRICA

RUDY ROYMÁN:
A REÍR SIEMPRE

una nueva forma de descubrir el patrimonio de Los Realejos

GUSTAVO TRUJILLO
-EMOCIONES- FABIÁN AYUBE
RUTS & LA ISLA MUSIC

Entrevista a:

JOSÉ SÁNCHEZ GARCÍA -Giuseppe-

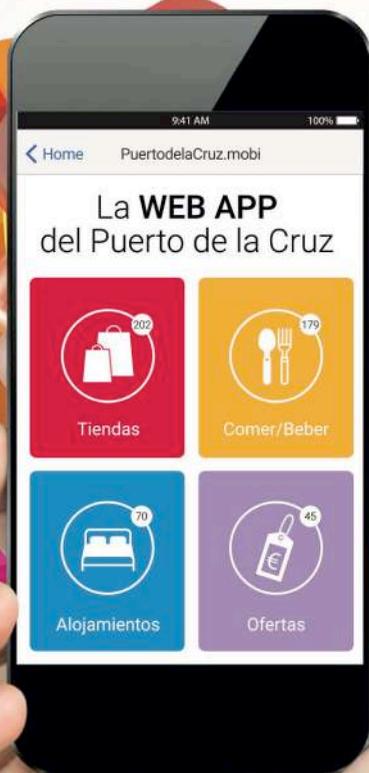
AGE
NDA
DEL OJO
TENERIFE

¡DESCARGA LA APP!



puertodelacruz.mobi

¡Muévete en el Puerto!



Tiendas • Restaurantes • Servicios • Ocio • Cultura

y todo lo que necesitas saber para moverte en el Puerto de la Cruz.

Accede en: www.puertodelacruz.mobi y descárgala en tu pantalla de inicio.

Edición - Grupo Chinegua

Gestión y administración
La Ranilla Espacios - Iaranilla.org

Redacción
Lola Reyes

Diseño y maquetación
Sofía Sayegh Rodríguez - sofiasayegh.com
Felipe M. Lorenzo Díaz - echeide.com

Foto de portada
Alejandro Sayegh Rodríguez - @AlejandroSayeghAutorial
Modelo: María Alejandra Sayegh Esquivel

Corrección
Marga Marrero
Lauris Rodríguez de La Calle

Nuevas tecnologías
Felipe M. Lorenzo Díaz - echeide.com

Colaboradores para esta edición
Excmo. Ayuntamiento de La Orotava, Excmo. Ayuntamiento de Los Realejos, Excmo. Ayuntamiento de Arona, Carlos Caraballo, Jonás Emanuel, Alberto J. González Pérez, Rudy Ruymán, Fabián Ayube, Ruts & La Isla Music, Miguel Miralles, Síndrome C Studio Production & Communication, Gladys Domínguez, Antonio Rodríguez, José Sánchez García, Lis Peña, Círculo de la Amistad XII de Enero, Gennaro Esposito, M.T. Díaz de La Cruz, Beatriz Bello, Lía Bárbery, Yenny Rivero, Juan Aguiar, Zuleika Briceño, Irene zIREJA, Dr. Germán G. Padilla Hernández, Isidoro Sánchez García, Miguel Febles Ramírez, Enrique De Luís Bravo, Giovanni Del Giudice, Antonio Peraza Pérez-Hidalgo, Yanira Quintero, Juan José Ramos Melo, Lauris Rodríguez de La Calle.

Depósito Legal - TF 198-2018

Copyright © 2018 Revista Chinegua

Todos los derechos de esta publicación están reservados. Queda expresamente prohibida la reproducción total o parcial de cualquier parte de la misma, en cualquier soporte. **Revista Chinegua** no se responsabiliza por los textos y fotos enviadas por los clientes o colaboradores, quienes autorizan legalmente a la publicación de los materiales traspasando así mismo el derecho judicial a **Revista Chinegua**. Las informaciones pertenecientes a los espacios publicitarios son responsabilidad del anunciante y en ningún caso de **Revista Chinegua**.

Atención al cliente y ventas
info@revistachinegua.com
629.553.069 / 608.916.718



EDITORIAL

La importancia de un proyecto no solo reside en el éxito de su materialización. Un proyecto adquiere importancia según la trascendencia o alcance sociocultural y económico que genere tras haberlo llevado a cabo.

No podemos quedarnos con la euforia del momento de la ejecución, la inmediatez del acto nos puede obnubilar y hacer que emitamos un juicio equivocado. Hay que dejar pasar un tiempo prudencial y reflexionar con la cabeza fría. Entonces así, podremos valorar la importancia del proyecto; si ha valido la pena apoyarlo y llevarlo a cabo o si, por el contrario, no merece el esfuerzo.

¿Por qué les digo esto? Porque lo que tienen ustedes en la mano es la tercera publicación de nuestra revista. Ya ha transcurrido ese tiempo prudencial entre la presentación de Chinegua en sociedad y este número. Estamos a punto de cerrar el ciclo anual, y bien es cierto que ya pasó la euforia provocada por el éxito de ese momento en el que se dieron cita gran cantidad de seguidores y amigos. Es el momento de poder hacer una valoración y de preguntarnos el por qué hay que seguir apoyando a la revista Chinegua.

Porque entre otras muchas cosas es un pilar fundamental para la difusión de nuestro patrimonio cultural, porque generamos puestos de trabajo, porque las empresas e instituciones que nos apoyan apuestan también por la cultura como valor añadido a su modelo empresarial, porque generamos riqueza directa o indirectamente, desde la imprenta que hace la tirada, pasando por transportistas, empresas de papel, repartidores..., hasta empresas de diseño gráfico o incluso catering y restauradores.

Lola Reyes



Ilustración: Felipe M. Lorenzo Díaz

04

LITERATURA

Historias de superación



06

TEATRO

¿Qué ocurre con el teatro en Canarias?



08

ARTE

El comic mitológico



12

CINE

Azimut, con el foco en África
Vuelve IcoDcine: Festival de Cine Low Cost



14

MÚSICA

Músicos Canarios por el mundo: Gustavo Trujillo
Fabián Ayube: Emociones
Ruts & La Isla Music



24

EMPRENDEDORES

Entrevista a Lis Peña



26

EMPRESA

Consejos del Asesor
Círculo de la Amistad XII de Enero
Gennaro Esposito



30

MEDICINA

Retrato de una Matrona



39

SEXOLOGÍA

El sexo no es cantidad es calidad



40

DEPORTE

Juan Aguiar: Campeón del mundo de Triatlón



47

CULTURA DEL VINO

Horacio Nelson y el vino de Tenerife



48

CULTURA DEL QUESO

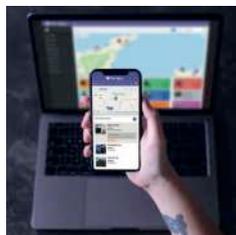
¿Por qué el queso y por qué yo?



31

AGRICULTURA

Biodiversidad Agrícola
Arona: Mercado del Agricultor



64

TECNOLOGÍA

El método "Papaya"



67

AGENDA

Desde ahora nuestra Agenda Cultural está en formato digital



09
MAGIA

La magia de Malbert.



11
HUMOR

Rudy Ruymán:
A reír siempre



22
MODA

Entrevista a José Sánchez
García "Giuseppe"

18
ARTESANÍA

Artes del Fuego: Orfebrería
Antonio Rodríguez:
Entre agujas piques, hilos
y bastidores



20
HISTORIA

El cementerio
de La Orotava



36
CUERPO Y MENTE

Motivación, ese fueguito
interior que nos moviliza



33
SALUD

Sonreír sin barreras
Creación escénica y
salud mental



41
NUTRICIÓN

Los Zumos Verdes



43
ECOLOGÍA

Irene zIREJA
#YESWETRASH



44
CIENCIA

¿Qué relación hay entre
una pizza y la vigilancia
volcánica en Canarias?
Valle del Taoro, Laboratorio
del Agua



54
TURISMO

La Gomera: Ymaguara
Una nueva forma de
descubrir el patrimonio
de Los Realejos
La Orotava con calidad



61
NATURALEZA

Las charcas de Erjos



SÍGUENOS EN FACEBOOK: REVISTACHINEGUA

Chinegua
#3

Historias de Superación

I Concurso Literario
de Historias de Superación
Juan Antonio Cabrera Ramos,
#hoynoperderé



Relato ganador del I Concurso Literario de Historias de Superación Juan Antonio Cabrera Ramos, Hoy no perderé:

Título: **Océano**

Autor: Carlos Caraballo

-Siéntate, por favor.

¿Se dirigía a mí? Me quedé absorto mirando la decoración del despacho, con una mezcla de desconfianza y admiración. Era una oficina pequeña y agradable, con un diminuto escritorio beige de madera situado en diagonal, en la esquina más alejada de la puerta, y una mesa central, rectangular, sencilla, en el mismo color, pero abarrotada de papeles y dibujos de niños. El desorden suele ponerme un poco nervioso, pero reconozco que en este despacho se respiraba apertura y comodidad. Sobre el escritorio sólo había un pequeño portátil Acer, un teléfono móvil, más bien antiguo, y un portaretratos con una fotografía del rostro de una mujer, de una señora mayor. Siempre incompleta, desde cualquier ángulo, su triste silueta se recortaba sobre un paisaje árido, salpicado por plantaciones de tomate y papa, como cromos superpuestos por un coleccionista ocioso. Su rostro seco por los años, aparecía como si fuera un terreno yermo y cuarteado, dorado por el sol, impregnadas sus grietas de la sabiduría que sólo posee una mujer de campo. Los surcos eran profundos, pero seguramente no tanto como sus vivencias, no tanto como las profundas huellas de los golpes de una vida siempre sacrificada. Me invadió su olor a tierra y esfuerzo.

De pie, nos esperaba una mujer alta y de cabello largo y rizado. En ese momento, ni siquiera me fijé en los colores anaranjados de su indomable mata de pelos, ni en la sonrisa con la que siempre nos recibiría en el futuro, ni en lo mucho que se parecía a la mujer del cuadro; porque mis ojos le pasaron por encima y quedaron atrapados en una de las paredes. Pintadas de verde pastel, las otras paredes estaban desnudas, pero esta... Esta pared, que discurría en paralelo a la puerta de la entrada, exhibía mis mayores obsesiones. De ella colgaban varias pinturas al óleo, donde se representaban diferentes animales marinos que me hicieron viajar de forma hipnótica, como si, de pronto, estuviera nadando entre ellos y mi piel sintiera las frías agujas de hielo del Océano Atlántico. Bañarme en el mar siempre me resultó desagradable, al igual que pisar descalzo la arena. Me hace sentir sucio. Desde que tengo uso de razón es así. Sin embargo, me daría igual sentir que se me cae la piel del cuerpo, con tal de ver de cerca un delfín o una tortuga boba.

Conozco casi todas las especies marinas. Es mi afición, mi pequeña obsesión. Desde que tenía ocho o nueve años era capaz de clasificar cualquier especie marina según su forma, su hábitat, el tipo de alimentación, y me gustaba hablar de ello durante horas (me escucharan o no). Siento que mi entorno, mi familia, se avergüenza de esto y trata constantemente de evitar este tema. Cuando nos cruzamos en la calle con algún cartel, pongamos el caso, de los típicos parques acuáticos donde son frecuentes espectáculos de delfines o leones marinos, mi padre busca cualquier excusa y me pide que cambiemos de acera. Quizás no se da cuenta de que soy bastante inteligente y de que ya no soy un niño de teta, sino un hombre desesperado por encontrar un trabajo y escapar de esta situación de sobreprotección que he sufrido desde que nací, porque siempre me ha considerado diferente, un bicho raro.

En ese momento, no pude contener el ligero aleteo de mis manos del que sólo fui consciente cuando percibí que me atravesaban con la mirada, tanto mi padre como la hermosa mujer que nos recibía. Era un movimiento incontrolado que solía tener cuando algo me excitaba mucho o cuando me ponía nervioso, aunque podía dominarlo en cuanto era consciente.

- Siéntate, por favor. Estarás más cómodo.- Su voz, que era como una canción de cuna, se apoderó de mí

y del corazón de mi padre, que balbuceó torpemente; se apoderó de los peces y tiburones, e hizo más cálidos los mares. -Me llamo Sofía. Soy la orientadora de esta asociación. De momento, si no pasa nada...- Y acompañó esta pequeña broma (que no entendí) con una amplia sonrisa que empezó en sus castaños ojos y terminó en las plantas de sus pies, desatando un sonoro maremoto en mi mundo interior. Se rompió la calma y esquivé su mirada.

Nos sentamos los tres, ella en una negra silla de oficina con pequeñas ruedas, nosotros en las típicas sillas de metal que se usan en los colegios. Mientras mi padre nos presentaba y contaba mi extenso historial de visitas a médicos y mi largo peregrinar por equipos terapéuticos multidisciplinarios, mi cabeza voló desde aquellos divertidos remolinos de agua salada hasta una orilla blanca, donde el agua excavaba la arena con un ronroneo suave, pero constante y lo salpicaba todo de sal. Desde ahí, viajé tierra adentro, hasta llegar a las áridas tierras donde habitaba aquella señora del portarretratos. Quizás la vieja nunca había visto el mar, -pensé, y agradecería que le hablara de mi última clasificación monstruos marinos, y le relataría con mucho gusto historias sobre los raros especímenes que viven en las llanuras abisales. Quizás a ella no le importen mis extravagancias.

- No estoy de acuerdo-, susurré al percibir el silencio. Aunque no los miré en ningún momento, había escuchado suficiente y la exposición de mi padre era ya un cuento viejo para mí.

Sofía, que llevaba un buen rato mirándome con profundidad, elevó una ceja, aparentemente divertida y jugó con la tapa mordida de un bolígrafo azul. En ese momento ladeé mi cabeza y me fijé en ella, tal cual era, diseccionando meticulosamente como el bisturí de un cirujano. Me fijé en el estampado de su traje, figuras abstractas y poligonales en tonos anaranjados y verdes, que parecían estar bailando alguna música fresca. Me pareció un traje demasiado veraniego para la temperatura que había ese día, escotado y ceñido a su perfil voluptuoso. En cualquier caso, le sentaba bien. Entre unas pestañas enormes estallaba una mirada brillante y directa, una chispa color miel que seducía sin pretenderlo. Eran los ojos de una de esas actrices de los años 50 y 60 a las que mi padre solía calificar de irrepitibles. Mi cabeza recuperó la verticalidad y hablé de nuevo, ahora en un tono alto y claro:

- No estoy de acuerdo con lo que dice mi padre. Yo no tengo todo eso que dicen. Ya sé que lo pone en un papel, pero no estoy de acuerdo. Además, cuando mi madre, en paz descansa, me llevó a aquella estúpida valoración yo sólo era un niño y seguramente estaba estresado ¡Es de locos! -. Finalicé la frase dejando un

amargo suspiro en el aire, siendo consciente de que estaba resultando impertinente. Odiaba ir de un especialista a otro, que siempre trataban de clasificarme de alguna forma, poniéndome etiquetas nuevas que sustituían o se sumaban a las antiguas.

La orientadora tapó con suavidad el bolígrafo, se acarició los bucles pelirrojos y me pareció verla virar hacia mi padre con un ágil movimiento de su silla, con una mirada extraña, como de aturdimiento, que le duró sólo unos segundos. Él, en cambio, estaba visiblemente contrariado, pero no gastó energía en reprocharme el comentario, ni en dirigirse a ella. Guardó silencio. Todos callamos durante un larguísimo minuto que pareció caer y rodar hasta perderse en alguna alcantarilla del tiempo. De nuevo, fue Sofía quien rompió el hielo. Sofía... ¡Qué bien le quedaba ese nombre! En este momento y en mis futuras visitas, me parecería que la risueña psicopedagoga parecía manejar con sabiduría cada instante, especialmente los incómodos.

- No te preocupes, Jorge. Aquí nadie va a juzgar mal tus capacidades ni tu valía como persona, ni mucho menos tus valiosos aportes como trabajador. Pero... Por lo que escucho, me parece entender que no has venido solo... ¿Me estás diciendo que tu padre está aquí, entre nosotros?

Entonces, se produjo un cataclismo en el despacho y el olor a mar inundó mis sentidos. El suelo tembló bajo mi silla, las paredes verdes se agrietaron y se derrumbaron poco a poco, dejando escapar el agua de los cuadros a borbotones. El ruido era terrible y envolvente y todo se venía abajo, menos los ojos de Sofía, que mostraban una increíble seguridad en sí misma. Los peces huían hacia el mundo real, dando desesperados saltos, buscando la vida y la independencia.

-Yo no veo a nadie. -Sus palabras me llegaban como el eco lejano de una niña asustada que se encuentra al final de un túnel, como un susurro que a penas flota en el aire. Miré la silla que estaba a mi lado. Sobre ella, la figura de mi padre comenzó a desdibujarse. A medida que el ruido cesaba, su carne perdió color y se convirtió en papel, y su contorno apareció como pintado a carboncillo. Su mueca de enfado se diluyó, como se diluye un puñado de arena en el mar. De pronto, mi padre ya no estaba sentado en aquella silla, sino en un arrugado dibujo que colgaba de mi mano izquierda. En una hoja de cuaderno, aparecía pintado en blanco y negro, pero con mucho detalle, la sería imagen de un hombre mayor, con un sombrero marrón y una caña de pescar. Era un dibujo entrañable que había hecho hace dos años, un mes después de aquel desgarrador día, cuando mi padre no pudo seguir aguantando la presión y decidió quitarse la vida.

-Yo no veo a nadie.

Zálatta Teatro

¿qué ocurre con el teatro en Canarias?



En Canarias la cultura en general y el teatro en particular dependen -como en el resto del territorio español-, del apoyo, tanto de las administraciones públicas, como de la empresa privada y del público en general. Si nos paramos a analizar estos tres ingredientes, es fácil darse cuenta de que no existe un punto de equilibrio entre ellos, lo que hace que esta disciplina no goce de buena salud.

Por una parte, a pesar de los intentos de mejora por parte del Cabildo Insular de Tenerife, por ejemplo, con la reestructuración del circuito insular llamado RED DE ESPACIOS ESCÉNICOS DE TENERIFE, el Mercado de las Artes Performativas del Atlántico Sur -MAPAS- o las futuras ayudas al sector, el Gobierno de Canarias hace aguas con su gestión, aquí tenemos el ejemplo de la pésima promoción exterior que hace de los trabajos escénicos hechos en Canarias.

La empresa privada tampoco parece estar suficientemente motivada para producir espectáculos y por último, el público cada vez asiste menos al teatro.

Con este panorama es fácil deducir que el teatro sí está en crisis en Canarias, pero tam-

bién en el resto del territorio nacional.

Sin embargo, todo esto parece ser contradictorio cuando vemos que tan solo en Tenerife hay más de diez compañías profesionales que giran no solo por la isla sino fuera de ella, aunque no abundan los locales teatrales.

ZALADEteatro, al frente Telesforo Rodríguez y Eva González, es un proyecto de Sala Alternativa cuyo objetivo es la creación de un público amante del teatro. Su sala ubicada en Las Mercedes (La Laguna) acoge ya un importante programa teatral. Esta iniciativa junto a la del Teatro Victoria, de la mano de la compañía de Danza Nómada, son los dos únicos proyectos que nacen, no de la empresa privada, como es el caso de Aguerre Espacio Cultural, sino detrás de una compañía de danza o de teatro.

Desde el pasado mes de septiembre existe también una red de salas alternativas de Tenerife -SaTen- que cuenta ya con un variado programa, tanto de índole teatral como de otras disciplinas artísticas. Al frente La Raniella Espacios y Zálatta Teatro, que cumple ya este año su 30 aniversario, y que durante los últimos diez años se ha caracterizado por un teatro de repertorio y por el pequeño y me-

diano formato. En palabras de su director, Telesforo Rodríguez, “todo motivado por varias cuestiones: una de ellas es la ayuda a la producción que no existe, y la otra, el problema de los traslados de escenografía, técnicos y artistas para las compañías de teatro con pocos recursos”.

En su palmarés encontramos:

Curie - Campoamor. Mujeres que cambiaron la historia

La Profesora Rosalba Scholasticus

Entre penas y sonrisas

Palabras de papel

Comedia de la mano de Carolina

Cuento de Navidad

CURIE - CAMPOAMOR. Mujeres que cambiaron la historia” (de Telesforo Rodríguez).

Un espectáculo con dos versiones:

Una de 20 minutos, adaptada a cualquier espacio y destinada a institutos, colectivos de mujeres,... y que ya se ha llevado por catorce municipios de la isla de Tenerife con la Feria de Igualdad del Cabildo de Tenerife entre el año 2016-17.

Otra de 60 minutos que se estrenó el pasado mes de noviembre en el TEATRO DEL PARANINFO de la ULL y que se puede exhibir en el resto de salas y teatros.

El espectáculo está dentro del Circuito de Música, Teatro y Danza del Gobierno Canarias, Tenerife Artes Escénicas del Auditorio de Tenerife y Circuito de Artes Escénicas de Gran Canaria. ■

Captura el código para ver el trailer:



Si quieres conocer toda la programación de Zálattateatro lee el siguiente código QR





CÓMIC MITOLÓGICO

LOS CÓMICOS DEL ILUSTRADOR TINERFEÑO
JONÁS EMANUEL COMO LIBRO DE ESTUDIOS
DE CULTURA CLÁSICA EN ALEMANIA.



Todo comenzó así:

El descubrimiento de este talento, lejos de ser fortuito, se debe al empeño que Jonás Emanuel puso a la hora de realizar un trabajo en la Escuela de Arte Fernando Estévez donde cursaba sus estudios de ciclo superior de Ilustración. Éste consistía en hacer un cómic sobre algún cuento infantil conocido. Emanuel, atraído desde pequeño por la mitología griega, optó por dibujar a Dafne, la amada de Apolo.

La profesora quedó impresionadísima de cómo había ilustrado el mito y cómo le había dotado de vida, lo que motivó y llenó de energía a este artista portuense para continuar trabajando sobre la Mitología Griega. “Desde entonces no he parado de hacer cómics de distintos mitos, en su gran mayoría de la Metamorfosis de Ovidio”, nos confiesa.

Con el ánimo de dar a conocer su trabajo, lo publica en su página de forma gratuita, lo que para su sorpresa, fue todo un éxito. “Gente de todas partes del mundo me pedía que publicara más cómics, muchos descargaban las páginas y esperaban ansiosos la próxima entrega”, añade. Hasta que un día recibe la llamada de un profesor alemán que le propone comprar los derechos de sus cómics para publicarlos en Alemania, con textos en latín, como libro de estudios de la cultura clásica. El libro se publicó en 2013 “Ovid Metamorphosen band1”.

Ese mismo año se animó a publicar “Mitos I” en castellano. Cada libro consta de cinco mitos con once páginas cada uno. Son cómics cortos y entretenidos, de fácil entendimiento y van destinados sobretodo a un público adolescente y adulto.

MITOS I, II y III han sido publicados en formato físico y online, mientras que MITOS IV, por el momento, ha sido publicado en formato online en lulu.com. ■

La magia de Malbert



Lo mismo esconde una carta en la boca que te rompe otra en mil pedazos y ni te enteras. Así es Alberto J. González o MAGO MALBERT, “el mago que no sale en la tele”, un ilusionista que hace que estos trucos sean inexplicables e imposibles.

Pero, ¿conoces la historia de la magia? ¿Sabes que en Canarias existe desde 1960 una asociación -Tertulias Mágicas Canarias-, que tiene como objetivo reunir a todos los magos residentes en Canarias?

La cartomagia es la especialidad del Mago Malbert. Todas sus funciones se caracterizan por lo que se conoce como magia de cerca, que no es otra cosa que el uso de las cartas de la baraja como eje central del espectáculo. Malbert interactúa a corta distancia con su público, un público reducido al que logra sumergir en sus trucos, asegurando así el disfrute de todos los espectadores. Juega con las cartas, las hace perder dentro del mazo, y posteriormente las adivina bajo el asombro de todos nosotros.

Lo más curioso es que la mayoría de estos trucos están relacionados con las matemáticas; en la mayoría de ellos se utilizan razonamientos aritméticos.

Se dice que los primeros trucos de cartomancia datan de 1408 en Francia gracias a un fraude de un tramposo en París que intentó obtener ventaja manipulando las cartas con las que estaba jugando. Pero, y las naipes, ¿de dónde proceden? Los historiadores apuntan que su procedencia es de China e India y que llegaron a Europa allá por el siglo XIV. Los primeros textos que tratan sobre trucos realizados con naipes se localizan en España, Italia y Francia. Por cierto, ¿sabes que San Juan Bosco es el patrón de los magos y que fue elegido como Patrono Celestial de las Asociaciones de Prestidigitadores e Ilusionistas de los países católicos?

Si hay algo que caracteriza el show de Mago Malbert es el gran sentido del humor, y si magia y matemáticas tienen mucho que ver, ¿por qué no sacar partido?

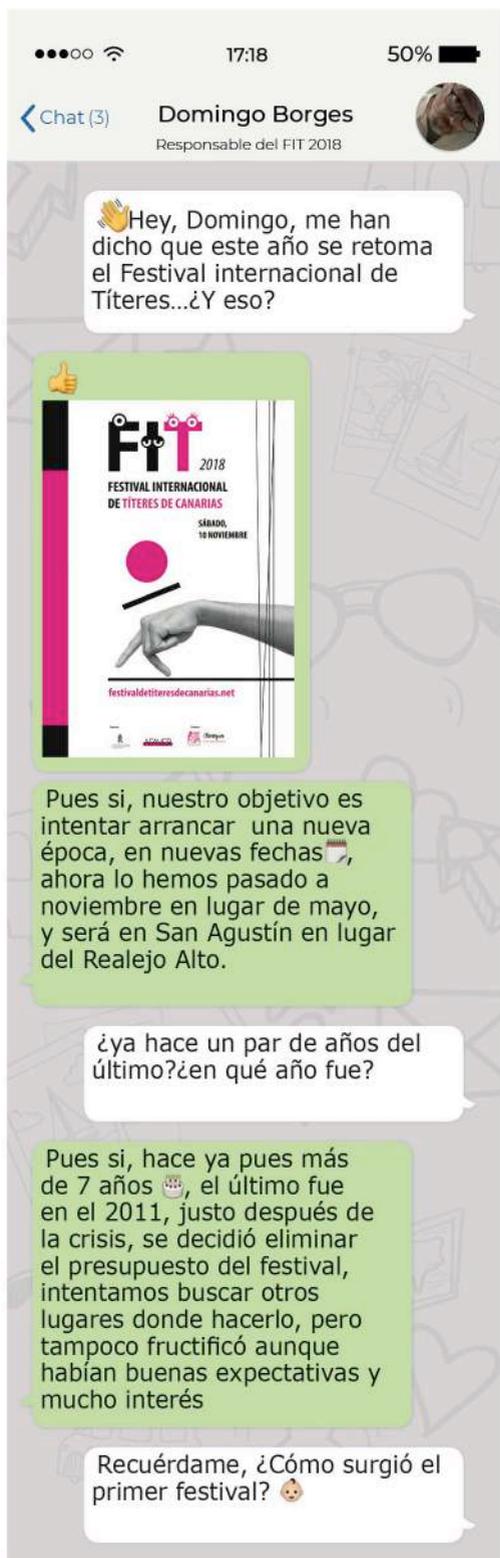
En España existen asociaciones que divulgan este maridaje de magia y matemáticas. Sin ir más lejos, el blog del Instituto de Matemáticas de La Universidad de Sevilla ya dedica un apartado a la magia y a las matemáticas, o lo que es lo mismo a las matemagias.

Los shows del Mago Malbert, con su cuidado humor y puesta en escena, crean el ambiente mágico adecuado para atraer la atención de todos los públicos, tanto adultos como niños. Un perfecto agarre del mazo y mezcla de cartas que comparte con la torpeza del público, los distintos barajeos amenizados con humor o los cortes que separan unos montones de otros mantienen al público atento a sus destrezas y les prepara para ser testigos de sus trucos.

Con más de 10 años de experiencia en el mundo de la magia, Alberto González Pérez ha presentado por cada una de las islas y por la península diferentes espectáculos. En el pasado festival de Mueca de Puerto de la Cruz debutó con el espectáculo “Como por magia del arte”. Su intención en todos y cada uno de ellos, es darle al público la oportunidad de elegir el rumbo que cogerá el espectáculo. En palabras del propio Malbert “son ellos mismos los que al final, salen creyendo que si existe la magia”.

Disfruta de la magia de Malbert accediendo al siguiente código QR





Pues el primer festival de títeres fue en 1991, entonces lo llamamos "Primavera de Títeres", en él se presentó UNIMA Canarias 🇺🇲 y participaron varias compañías internacionales,

pero fue allá por el año 2000 cuando con la dirección de Matías Rodríguez retomamos el carácter internacional del festival hasta su fallecimiento, donde me hice cargo de la dirección con la coordinación y asesoramiento de Francisco Brito con el que ahora retomamos el festival con muy poco presupuesto, con muy poco apoyo económico, pero con la esperanza de empezar un nuevo camino

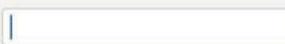
Creo que fui un año y recuerdo títeres de la India... México... Argentina... ¿este año seguirá el componente internacional?

Si, este año tendremos títeres de Argentina 🇲🇪, Grecia 🇬🇷, Italia 🇮🇹, Cataluña y Canarias 🇪🇸

participan varios municipios de Tenerife y Las Palmas: Los Realejos, Guía de Isora, Santiago del Teide, Aguimes, Las Palmas, Valsequillo, Santa Brígida y Valsequillo

¿Dónde puedo consultar más información de las actividades y talleres?

En nuestro facebook Festivalinternacionaldetiteres o nuestra página web festivaldetiteresdecanarias.net, ¡Este año no puedes faltar!



a reír siempre...

Rudy Ruymán

Con esta frase termina Rudy Ruymán la presentación que hace en su página web, y no se queda corto, porque no para de hacernos reír con su buen rollito -como lo llama él- y sus parodias y cámaras ocultas.

Considerado como pionero del humor en las Redes Sociales Canarias, este humorista, influencers, actor, cantante, coach -y un sin fin de perfiles más- tiene en su palmarés varios reconocimientos del Gobierno de Canarias y del Cabildo Insular de Tenerife por su Promoción de las Islas Canarias a través de sus videos de paisajes de la tierra, únicos, graciosos y originales. Por haber hecho bailar a más de 250.000 mil personas simultáneamente, en Santa Cruz de Tenerife y en otras islas. Recibió también una placa de reconocimiento por parte de Turismo de Tenerife.

Rudy Ruymán se crió en el Barrio de la Salud Alto y lo que desde allí empezó siendo un hobby, en una época en la que hacer videos no estaba bien visto, en la actualidad no solo tiene más de 400.000 seguidores, sino que ha sellado su pasaporte en países de todo el mundo, con su lema "a reír siempre" y no hacer caso a las críticas negativas.

Con el humor como hilo conductor, Rudy Ruymán ofrece también de forma profesional servicios para spots publicitarios, marketing viral, turismo, Flashmob, actuaciones y coach.

Uno de sus últimos trabajos "Dándole. El verano llegó" es un video clip con una canción muy movidita y grabado íntegramente en el Hierro, en la Playa de la Restinga, siempre con la mejor intención de promocionar canarias por todas las partes del mundo. ■

Conoce más a Rudy Ruymán accediendo al siguiente código:



El equipo del Proyecto Azimut avanza en su documental sobre la erupción en Isla de Fogo

Azimut, con el foco en África

Tras su reciente regreso de Cabo Verde, un equipo de nueve estudiantes y tres profesores del CIFP Cesar Manrique avanza en las labores de postproducción del medimetro documental rodado en Isla de Fogo, en colaboración con estudiantes caboverdianos.

El proyecto documental forma parte de una experiencia educativa, bautizada con el nombre de Azimut 2018, con el que sus tres profesores responsables pretenden estrechar lazos de colaboración entre el estudiantado canario y otros de su entorno africano y macaronésico.

Después de 10 días de intenso rodaje, conjuntamente con el Instituto MEIA, de Mindelo (Isla de Sao Vicente), los estudiantes y profesores canarios se mostraron satisfechos del material obtenido y, sobre todo, de la experiencia vivida.

En este documental esperan reflejar las duras condiciones de vida de la población de Cha das Caldeiras, tras la erupción del volcán Pico

do Fogo en 2014. En su opinión, la fuerza de las gentes de este lugar no admite dudas. Han sido capaces de superar un desastre que acabó con la mayoría de sus casas, reconstruyendo el pueblo en muy poco tiempo. Y todo ello pese a que la estadística no está de su lado, ya que admiten la certeza de que en veinte o treinta años el suceso volverá a repetirse.

Al equipo le quedan aún muchas horas de edición de video y audio por delante. Una labor que esperan culminar a finales de este año, con el objetivo de poder estrenar el medimetro documental en la propia población de Cha das Caldeiras a comienzos de 2019. En las próximas semanas se espera la llegada a la isla de dos estudiantes caboverdianas que, acompañadas de una profesora, colaborarán en el montaje de la pieza final.

Los responsables del proyecto señalan que esperan repetir esta experiencia en próximas ediciones en países como Senegal, Marruecos, Mauritania o Mali entre otros. ■



Vuelve **ICODCINE** Festival de Cine *low cost*

Este noviembre Icod de los Vinos volverá a brillar bajo la atenta mirada de las cámaras

La II Edición de icoDcine Festival de Cine Low Cost llega este año del 7 al 11 de noviembre. Profesionales, estudiantes y amateurs del audiovisual inundarán de nuevo el municipio con tantas historias como sus mentes sean capaces de ingeniar, luchando por crear el Mejor Corto icoDcine 2018 que además de estatuilla será premiado con 500 euros .

Este proyecto organizado por Concejalías de Cultura e Igualdad de Icod de los Vinos y producido por Síndrome C Studio volverá a encontrar a la ciudad con el cine durante 4 días en los que Icod vibrará a ritmo de claqueta.

Los galardones serán otorgados por un jurado de excelencia, entre los que se encuentran la actriz y directora Bibiana Monje y el crítico de cine, presentador y director de Días de Radio, Noches de Cine Manuel Díaz Noda. Además, como novedad, los asistentes a la Gala de Entrega de Premios icoDcine 2018 serán los encargados de elegir el Premio del Público.

En paralelo al concurso de cortometrajes caminará El Reto, apartado del festival en que se reta a un/a director/a con experiencia en el sector a rodar un cortometraje en el que debe incluir a todas aquellas personas que deseen participar, por lo que tendrá que agudizar el ingenio para lograrlo. ■



EL RETO
7 AL 11 DE NOVIEMBRE

ICODCINE
FESTIVAL
DE CINE
Low Cost

PUNTO DE INFO Y ACREDITACIÓN
📍 CASA DE LOS CÁCERES

CONECTA CON NOSOTROS EN

📱 @ICODCINE
📺 ICODCINE FESTIVAL DE CINE LOW COST
🌐 WWW.ICODCINE.WIXSITE.COM/ICODCINE

Accede a toda la información de IcoDcine a través del siguiente código:





MÚSICOS CANARIOS

por el mundo



Gustavo A. Trujillo Delgado, compositor canario residente en Holanda desde 1993.

Lo que en un principio iba a ser solo unos cuantos años para estudiar música en los conservatorios de Rotterdam y Amsterdam, se han convertido casi en veinticinco. En la actualidad, es profesor de Teoría de la Música en el Conservatorio de Ámsterdam, asesor artístico de PA'dam, confeccionante, arreglista y compositor freelance.

Un orotavense que a pesar de haber abrazado la cultura centroeuropea y sentirse cómodo en los Países Bajos no deja de reconocer sus raíces isleñas.

Gustavo, después de tantos años fuera, ¿Cómo influye Canarias en tu obra?

«¡En todos los aspectos! Mi música es producto de mi personalidad, y esa personalidad está muy marcada por mi “canariedad”. El hecho de llevar muchísimo tiempo fuera de las islas me ha llevado a reflexionar profundamente sobre mi identidad tanto artística como personal.

Salí de Canarias, como muchos otros, con una gran frustración y rechazo a las islas. En Holanda traté de integrarme y abrazar la cultura centroeuropea, y por un tiempo llegué a ser más holandés que los holandeses. Pero poco a poco, empezaron a surgir conflictos en mi personalidad, que hicieron darme cuenta

de la enorme e inevitable influencia de mis raíces isleñas.

Una gran parte de este conflicto afectó también a mi música: de un estilo marcadamente europeo y muy elitista/minoritario pasé a interesarme más y más por la música y tradiciones de las islas, pero también por su paisaje, por el carácter de sus gentes, por las contradicciones, virtudes y defectos de los canarios (que al final resultaron ser los míos propios).

Hoy en día, toda mi música está marcada por esos “genes” canarios, por la música tradicional, por los paisajes abruptos y siempre cambiantes, por la suavidad y la agresividad del entorno de las islas.

Ahora, me defino como un “holandés de medianías”, o como un “mago del pólder”.»

¿Cuál es la situación y el futuro del panorama compositivo en las Islas?

«El panorama compositivo y musical, en general, de las islas depende totalmente de nosotros mismos, y sobre todo nuestros políticos, queramos y quieran hacer con él.

El talento musical que hay en Canarias es inmenso. No deja de sorprenderme la cantidad y calidad de los músicos que salen de las islas. Estando en un entorno tan pequeño y tan aislado, este talento sólo se explica por el arraigo que tiene la música (popular) entre nosotros. La música es parte integral de nuestra cultura y nuestra vida: tocar un instrumento o cantar (aunque solo sea en las romerías) es imprescindible para un canario.

Lo que sigue siendo una pena es que muchos jóvenes músicos tengan que salir fuera por la imposibilidad de desarrollar su talento aquí. Cada año llegan al Conservatorio de Ámsterdam, y otros conservatorios europeos, decenas de estudiantes canarios con un nivel altísimo, pero que se han aburrido de la falta de apoyos, sobre todo institucional, para desarrollar su carrera.

Lo curioso es que el nivel de los conservatorios canarios ha subido mucho en los últimos 20 años, y no tiene nada que envidiar a lo que hay en Europa.

Hace un par de años hubo una vergonzosa polémica alrededor del Festival de Música de Canarias que le colocó en el panorama internacional de la forma más negativa. La inclusión de los músicos, compositores y conjuntos canarios en este festival refleja la más absoluta ignorancia y desprecio hacia la música y los músicos de las islas. Como suele suceder, se aprecia más al músico que viene de fuera -la mayoría de las veces mediocre, pero aupado por el marketing- en detrimento del músico de aquí, al que se le regatea el respeto y un salario digno. Si entre todos conseguimos cam-

biar esta actitud "snob", Canarias se puede convertir en la cuna y cantera de los futuros músicos internacionales. ■

Si quieres oír algunas de sus obras o conocer más de cómo a Gustavo le enganchó desde pequeño la música, cómo es su proceso compositivo o simplemente cuáles son los proyectos en los que se encuentra inmerso, sigue leyendo nuestra entrevista en código QR.

Sigue leyendo en nuestra web accediendo al siguiente código:



Escucha a Gustavo A. Delgado accediendo al siguiente código:





Fabián Ayube

EMOCIONES

“Emociones”, un álbum que merece la pena escuchar de principio a fin por las originales piezas de su autor, el pianista y compositor Fabián Ayube, que ha logrado hacerse un nombre en el mundo de la música en Canarias gracias a sus numerosas composiciones, más de 120 obras para piano y orquesta, ocho sinfonías, cinco discos además de bandas sonoras para cortometrajes y documentales.

Escucha a Fabián Ayube a través de este código:



El disco, compuesto por ocho piezas instrumentales de entre tres y seis minutos, nos muestra el talento de Ayube no solo como compositor, sino también como intérprete.

Despertar a la vida es el primer tema que podemos escuchar en este álbum. Un tema dulce e introspectivo que marida perfectamente con una atmósfera delicada.

Voces de Ucanca, el tercero, comienza con sonidos envolventes que luego te transportan a la soledad más ruidosa de la inmensidad del llano.

El piano protagoniza, con la elegancia y la distinción que le caracteriza, el cuarto tema: **Huellas en la arena**.

Lamento de una raza, El vuelo del halcón, A través del arco iris o Viaje hacia las estrellas, componen junto con los ya mencionados temas el repertorio total de este disco. Una obra magnífica para que cualquiera, incluso los no aficionados a este género musical, se inicien en él.

No cabe la menor duda de que estamos ante un gran trabajo compuesto e interpretado con talento y con un gran sentimiento que emociona al público tal y como propone el título de este trabajo: “Emociones”. ■

Reggae con Buena Vibra!

RUTS & LA ISLA MUSIC

La positividad y el optimismo que desprenden los mensajes de su música no la dejan pasar desapercibida. Ruts, a quien tuvo el placer de conocer años atrás, es la componente de “Ruts y La Isla Music”, la banda que le acompaña en este proyecto.

Enmarcada dentro de un estilo musical que tuvo su origen en Jamaica allá por los años 60, Ruts y su banda constituyen, dentro del panorama canario, una de las bases más sólidas del reggae.

Durante su trayectoria -más de quince años sobre los escenarios- ha demostrado que el reggae no sabe de géneros. Su energía y su puesta en escena la colocan como una de las artistas más innovadoras de este estilo, siempre bajo el respeto de los patrones clásicos del Reggae.

Junto con Toño Alonso (batería) son la base de este proyecto, compuesto además por Javier Delgado al bajo, Marcos Torres a la guitarra, Yeray A. Herrera a los teclados, y Sara y Zaida Almeida a los coros.

Esta banda, sin duda, contribuye a mantener el legado del reggae, estilo que inspira a las nuevas generaciones a través de la repetición constante de su ritmo acompañado de mensajes positivos y comprometidos.

“**Flor de invierno**” es su nuevo álbum, una producción que plasma la evolución de esta cantante y activista musical. Ruts matiza en este álbum la musicalidad y el mensaje de sus letras. Lo define como una exaltación de la sangre, la vida, la belleza, la ternura y la fuerza. “Es un canto a la raíz a la que volver para recuperar las fuerzas”. ■

Escucha a Ruts & La Isla
Music a través de este
código:





Gladys Domínguez

DOGAR. Orfebre y artista del vidrio

En el número anterior de

Chinegua hablamos sobre las Artes del Fuego en general.

A partir de este artículo **esbozaremos** la historia y las características de cada una de las disciplinas artísticas que utilizan el fuego como instrumento modelador, en algunos casos, o, como **herramienta**, en otros. Tal es el caso de la **orfebrería**, que utiliza el fuego como herramienta en forma de llama para **ablandar**, **fundir** o **alear** los metales.

La palabra orfebrería procede del latín auri (oro) y faber (fabricador), por lo que el orfebre era originalmente un fabricante de piezas de **oro**. Luego los orfebres incorporaron la **plata**, el **cobre**, el **latón**, y otros metales. Hoy en día también se utilizan materiales no convencionales como textiles, polímeros, plástico o vidrio, para complementar los metales y así **enriquecer** la obra artística.

La historia de la orfebrería camina junto a la historia de la humanidad, en todos los lugares donde estuvieran presentes los metales. Las técnicas utilizadas eran muy semejantes, todas eran crea-

das para poder **manipular** la materia prima principal, el metal, en cualquiera de sus composiciones químicas. En estas creaciones además de su valor estético, podemos reconocer a los pueblos, sus culturas, **normas**, **creencias**, situación económica en cada momento histórico... en fin, la esencia de cada una de las sociedades humanas con acceso al metal.

Las técnicas empleadas en el trabajo de los metales fueron muy sencillas al inicio. El **martillado** en frío proporcionaba láminas e hilos que podían adoptar formas diferentes. Posteriormente, aún en una época **temprana** de la historia de la humanidad, se utilizó el calentado, por la llama directa, para **ablandar** el metal y poderlo forjar y la fusión para poder realizar aleaciones o para fusionar elementos a las piezas. Los avances técnicos supusieron una diversificación de las formas.

Los orfebres necesitan adquirir un conjunto de habilidades y técnicas para la confección de sus obras, entre ellas: la forja, la fundición, el corte, el **repujado**, el **cinzelado**, la soldadura, el **grabado**, el **engastado** de piedras preciosas o semipreciosas, el **esmaltado**, el **pulido**, el grabado en todas sus formas, y muchas más. El orfebre además de haber adquirido la capacidad de manipular los metales con las diferentes técnicas, debe poseer un conocimiento profundo de las

propiedades y características físico-químicas de los metales. Todos estos conocimientos y técnicas varían poco de las que fueron desarrolladas por los antiguos y perfeccionadas por los artistas del Renacimiento hasta nuestros días, solo algunas han sido mejoradas y en algunos casos cambiadas por la tecnología.

La orfebrería es, como todo trabajo artístico, una labor de diseño y fabricación de obras en las que el orfebre, imprime su estilo personal, sus emociones, la forma en la que lo afecta su entorno, sus creencias, la sociedad en general; interpretando cómo responde el metal a las diferentes técnicas de acuerdo a su composición, para que éste pase de su estado original a ser una obra de arte con el alma del artista en su interior. ■

| | | |
|--------------------|---|---------------------|
| Herramienta | – | tool |
| Orfebrería | – | gold/silversmithing |
| Oro | – | gold |
| Plata | – | silver |
| Cobre | – | copper |
| Latón | – | brass |
| Vidrio | – | glass |
| A lo largo y ancho | – | far and wide |
| Normas | – | rules |
| Creencias | – | belief |
| Temprano | – | early |
| Esbozar | – | to sketch |
| Fundir | – | to melt |
| Alear | – | to alloy |
| Enriquecer | – | to enrich |
| Manipular | – | to handle |
| Martillar | – | to hammer |
| Ablandar | – | to soften |
| Repujar | – | to emboss |
| Cinzelar | – | to chisel |
| Grabar | – | to engrave |
| Engastar | – | to mount, to set |
| Esmaltar | – | to enamel |
| Pulir | – | to polish |

ANTONIO RODRÍGUEZ

ENTRE AGUJAS, PIQUES, HILOS Y BASTIDORES

Un 24 de marzo de 1965, en Palo Blanco -zona de **medianías** de Tenerife- y en medio de una familia de agricultores Lola da a luz a un niño que, **ni por asomo**, hubiera pensado que hoy en día **abanderaría** todo un movimiento de hombres **tejedores**.

En la actualidad Toño - como cariñosamente lo llama su familia- es un hombre dedicado a su madre y a lo que más le ha hecho feliz toda su vida: el **calado** y la **roseta** canaria. Es muy habitual verle tanto en ferias nacionales como internacionales.

Debió ser un niño **desinquieto**, pero con una gran creatividad, tanto que sus abuelas, para entretenerlo y que les dejara trabajar, le daban un pique pequeño y así, poco a poco, fue aprendiendo la técnica de la roseta.

Este niño, en aquel entonces diferente al resto, **disfrutaba** viendo a sus abuelas sentadas en **sendos** bastidores calando inmensos e interminables **manteles**.

Él aprovechaba y metía sus dedos para sacar **hebras** de aquellas telas y, como recom-pensa, su abuela le permitía hacer festones, en la orilla de los calados, donde no se estropeará la labor.

Emocionado nos confiesa: “yo me hacía **ovillos** con las hebras más largas y las llevaba a casa de la otra abuela para aprender rosetas”.

Las manos de Antonio a la vez que son brucas y **toscas**, dominan la técnica del calado y la roseta con tal finura que para muchos representa un referente en esta maestría, a pesar de que obtuvo el carné de artesano hace sólo dos años y poco.

Antonio en la actualidad está muy solicitado como monitor de calado y rosetas, tanto por instituciones como entidades privadas, por eso, yo siempre le digo que se ha convertido en el “rosetero mayor del reino”.

El **se ríe**, pero no **esconde** su honestidad y respeto por todas las maestras artesanas

de las que ha aprendido.

Como miembro del movimiento de Hombres Tejedores de Tenerife, lideró las performances que durante el V Festival de Lana de Canarias se celebraron en La Orotava el pasado mes de junio.

Sin duda podemos decir que Antonio, como hombre tejedor, ha contribuido junto con el Cabildo Insular y resto de instituciones a **poner en valor** esta artesanía. ■

| | | |
|-------------------|---|-------------------------|
| Aguja | - | needle |
| Bastidor | - | taboret |
| Medianías | - | middle-high lands |
| Ni por asomo | - | at all |
| Tejedor | - | weaver |
| Calado | - | ppintelle |
| Roseta | - | garland |
| Desinquieto (Can) | - | restless |
| Sendos | - | each |
| Mantel | - | tablecloth |
| Hebra | - | thread |
| Ovillo | - | ball |
| Tosco | - | rough |
| Abanderar | - | to carry the banner for |
| Deber de (ser) | - | should be |
| Disfrutar | - | to enjoy |
| Reírse | - | to laugh |
| Seconder | - | to hide |
| Poner en valor | - | to appreciate |



José Maza

Librería El Viajante - La Orotava

El 19 de julio de 1823, 36 años después de que Carlos III prohibiera por Real Orden los enterramientos en las iglesias, fue bendecido oficialmente por el Vicario y Beneficiado de la Parroquia de la Concepción de La Orotava Domingo Currás Abreu, el Cementerio Católico de la Villa de La Orotava. El Cementerio era ya por esos años una necesidad acuciante en la Villa, en la medida que tanto las iglesias como las ermitas del municipio ya no daban abasto para acometer tantos enterramientos y los dos cementerios provisionales que fueron creados urgentemente los años 1816 y 1821 no ayudaron a solucionar el problema. Ambos cementerios provisionales estuvieron ubicados, el primero en donde estuvo la iglesia del convento de San Francisco, incendiada en 1801, por espacio de unos tres años, y el segundo, en el convento de San Agustín durante varios meses.

Durante años, como era costumbre en el Antiguo Régimen, se enterraba a los fieles en las iglesias. En el caso de La Orotava, se empezó a enterrar primero en la Iglesia de la Concepción, no en vano su curato data de 1503, y luego desde 1681 se compartió con la recién creada parroquia de San Juan Bautista. En el caso de la Concepción, tuvo que comenzar a enterrar a los fieles fuera de sus muros durante la segunda mitad del siglo XVIII, sobre todo en los conventos de Ntra. Señora de Gracia y de San Nicolás, y más tarde, debido al lamentable estado en el que quedó la Iglesia tras los terremotos del volcán de Güimar, se utilizaron además

EL CEMENTERIO DE LA OROTAVA

y los enterramientos en iglesias

las iglesias de Santo Domingo, San Agustín e incluso el Hsopital de la Santísima Trinidad. Por su parte la parroquia de San Juan Bautista estuvo enterrando a sus feligreses bajo sus muros, salvo casos esporádicos en los que tuvieron que utilizar los conventos de Santo Domingo y San Francisco. La situación en dicha parroquia se mantuvo igual hasta el primer cuarto del siglo XIX en la que “la situación llegó a ser tan agobiante... que en determinados momentos los templos tuvieron que cerrarse para poderlos someter a las necesarias medidas de desinfección y control sanitario”, y se utilizó en ese momento la ermita de Santa Catalina.

La Orotava pudo haber sido el primer municipio canario en tener un camposanto municipal dado que el primer proyecto data de 1790 y fue obra del teniente coronel Juan Antonio de Urtusaústegui y Lugo quien se propuso situarlo en las inmediaciones de la iglesia de la Concepción, pero no se llevó a cabo por los grandes inconvenientes que presentaba ese sitio.

Pero aunque luego haya tardado tanto, no es un caso llamativo porque, por ejemplo, tanto Santa Cruz de Tenerife como Las Palmas de Gran Canaria no comenzaron a construir los suyos hasta 1811. Y otros como por ejemplo Vilaflor de Chasna, siguió enterrando a sus fieles tanto en la iglesia de San Pedro como en el convento de San Juan hasta 1901, Valverde bendijo el suyo en 1868, Santa Cruz de La Palma lo comenzó a construir en 1874 o Arico en 1925. ■



Una forma original
de aunar la **Ciencia**
con la afición
a la **Filatelía**

La Filatelia o afición de coleccionar objetos relacionados con el Correo y su historia es una afición que aúna a millones de personas en todo el mundo. Con las cartas, tarjetas, álbumes o matasellos no solo se promociona la imagen de un país, sino que con ellos se divulga todo tipo de acontecimientos históricos, culturales, sociales, etc.

En Canarias existen cientos de aficionados que se reúnen para dar a conocer sus colecciones e intercambiar opiniones. A este respecto, en el Hotel Tigaiga de Puerto de la Cruz -Tenerife- el pasado mes de mayo tuvo lugar una jornada para celebrar la creación de un segundo matasellos especial que homenajeaba a un científico canario: Don Antonio González, natural de Los Realejos y probablemente el mejor químico de España. El segundo matasellos- creado ya hace 15 años- fue para Don Agustín de Betancourt, prestigioso ingeniero nacido en Puerto de la Cruz.

El material filatélico elaborado para esta ocasión consistió en la publicación de sobres, tarjetas y programas, además del sello personalizado.

No cabe duda de que acontecimientos como este demuestran que el mundo de la Filatelia es una aventura apasionante. ■



**JOSÉ
SÁNCHEZ
GARCÍA**

Giuseppe

Entrevista

La curiosidad por saber qué es lo que hay detrás de una prenda, desde que se diseña hasta su venta, es lo que realmente lleva a José Sánchez García -Giuseppe- a especializarse en el mundo de la moda.

Palmero de nacimiento, se traslada a Madrid con vocación de piloto, pero por avatares de la vida, esta vocación se disuelve y encamina a Giuseppe a entrar en el mundo de la moda.

Entre Estados Unidos y Madrid culmina su formación en Sociología y Moda.

En la actualidad, José Sánchez García Giuseppe es el director de TENERIFE MODA.

Nos cuenta, casi con nostalgia, cómo el Gobierno de Canarias en un momento determinado le llama para evaluar, diagnosticar y asesorar a un sector que por aquel entonces era inexistente en Canarias, un sector que carecía de cultura textil, pero que sí contaba con grandes creativos.

Para Giuseppe la moda, sociológicamente hablando, es un diseño, un negocio. Y partiendo de esta premisa, el contenido del informe que presenta para dar respuesta al Gobierno de Canarias empieza por esa pre-

paración, esa formación que dirigirá no solamente al empresario textil, sino también al creativo, a sus unidades de producción, a esos micro talleres, a su desarrollo, a los puestos de trabajo, a la innovación, a la mejora productiva.

Su modelo se fundamenta en los siguientes principios:

- Tiene que existir una creatividad y el creativo tiene que caminar junto a un empresario.
- El empresario del sector textil no tiene que ser diseñador; es el que apuesta por el sector de la confección de moda.
- El esfuerzo por desarrollar una actividad en común, debe pasar, si o sí, por los canales empresariales, de formación y de innovación, porque es la única forma que esta actividad conjunta sea sinónimo de negocio y de riqueza.
- Otro principio importante es la comunicación. La moda hay que comunicarla en los

«En 1997 teníamos una cifra que no era para nada importante y hoy estamos en 80 países»

medios especializados. Hay miles de revistas especializadas.

La moda es pólvora mediática y una vez que ya está comunicada, hay que venderla. En este punto el Cabildo de Tenerife lleva a cabo una serie de acciones dirigidas al volumen de negocio de las 58 marcas que componen TENERIFE MODA, cada una consciente de sus capacidades productivas y económicas.

Ahora mismo, a nivel de consumo, tenemos varios colores: están los países que quieren el comercio justo, la sostenibilidad (que ha venido a España para quedarse), el eco diseño, el diseño único, el low cost. De alguna manera todo lo que hemos hecho en TENERIFE MODA es recoger toda esta información, diagnosticar, asesorar y redirigir a las empresas para seguir siendo competitivos.

Y lo hemos conseguido gracias a todo el equipo (creativos, empresarios, Cabildo -en este caso Efraín Medina-). Todos ellos han hecho que este proyecto avance y que tengamos a TENERIFE MODA dentro de lo que es la marca Moda España.

En Tenerife tenemos empresas con gran facturación en los escaparates de Nueva York, Italia y Shanghái. Por ejemplo, Marco y María es un producto de Tenerife que está en las mejores revistas del mundo. Ahora toca continuar y continuar, cada vez más.

¿Quién es a nivel mundial el que decide qué cosas se van a llevar en cada temporada? ¿Quiénes son los cazadores de tendencias?

Cinco blogueros a nivel mundial son los verdaderos influencers de la moda, los llamados coolhunters. Realmente son bancos de datos, cinco los más importantes, que están en Milán, Berlín, Nueva York, Tokio y Londres y se dedican a recopilar toda la información. Por ejemplo, hace 10 años ver a una persona con un tatuaje o un piercing tenía una connotación de malaje, hoy en día los tenemos en los estampados de los trajes. Todas esas tendencias son recogidas por estos influencers.

Mientras nos habla de estos influencers nos enseña un libro con todo lo que son las tendencias para 2019 (restiling de los años 70, pero actualizado).

Nos fuimos con la satisfacción de haber hablado con un hombre de un gran porte, elegante hasta la médula, cercano, cariñoso y con el deseo de poder hablar largo y tendido otra vez con él, de la moda, de la crisis y de cómo este sector ha sabido sortearla. Será en nuestra próxima entrevista. ■



Lis Peña

«LA GASTRONOMÍA: MI PASIÓN, MI VIDA, MI ILUSIÓN»

Venezolana de nacimiento, radicada hace años en Tenerife, mujer emprendedora, gestora de eventos y talleres gastronómicos y al frente de **Sabores del Norte Canarias**, su propia empresa, su pasión...

Actualmente Sabores del Norte Canarias es un referente de la gastronomía en Tenerife. Cuéntanos cómo surgió la idea de formar esta empresa

Sabores del Norte Canarias nace con la inquietud de formar un proyecto que, a través de varias vías, comunique la esencia de la cocina, llevando este concepto a educar, enseñar, incentivar y apoyar la gastronomía y el producto de nuestra tierra. Impulsando el producto y la gastronomía local hemos gestionado diferentes eventos con importante relevancia. Trabajamos y colaboramos con distintas administraciones públicas y empresas privadas que apuestan por la experiencia y el buen hacer de nuestro equipo. Hoy, Sabores del Norte Canarias es una pequeña empresa sólida que tiene como objetivo fundamental, enseñar la cocina como una ventana a la creación y a la educación culinaria.

De Sabores del Norte nacieron varias marcas propias: Gastromusic Tenerife, Feria del Gourmet, Sabores del Norte Junior entre otras... Háblanos de estos proyectos

Una de las directrices marcadas es el empeño en educar a los más pequeños e introducirlos en un mundo diferente y tan gratificante como lo es la buena mesa. Empecé con Sabores del Norte Junior por una consecuencia, tuve un hijo y quise aprender a tener buenos



Accede a Sabores del Norte Canarias través de este código:





hábitos de alimentación en casa y así, surgió la idea de transmitírselo a los más pequeños de forma amena, educándoles con talleres de cocina. En esta época en la que las prisas llevan la batuta, si creamos buenos hábitos de alimentación en edades tempranas, podremos cambiar poco a poco nuestra forma de comer, cocinar, alimentarnos y conseguir una generación más saludable. Además en Sabores del Norte Junior enseñamos a los niños y niñas a valorar nuestro producto canario, objetivo principal de nuestra empresa. Es un orgullo el saber que hemos sido los pioneros en crear el Primer Concurso Regional de Gastronomía Infantil “Sabores del Norte Junior” que celebró su cuarta edición este mismo año. Así como también ser los creadores del espacio “PIT Chef” organizado por el Recinto Ferial de Tenerife en la época navideña.

Por otro lado Feria del Gourmet es una experiencia piloto que estuvo cuatro años en el mercado y, como fue creciendo pasó a ser Gastromusic Tenerife, proyecto que tiene dos ediciones de trayectoria y ya preparando la tercera para 2019. El concepto consiste en fusionar música y gastronomía sin olvidar la promoción del producto local y por supuesto promocionar a su vez al municipio del Puerto de la Cruz como centro neurálgico de la gastronomía en el Norte de la Isla.

¿A qué se debe tu preferencia por el Puerto de la Cruz como escenario de muchos de tus eventos?

Puerto de la Cruz ha sido la ciudad que me acogió hace 22 años cuando llegué a esta tierra y la que me ha visto crecer profesional-

mente, fue el primer municipio que me apoyó cuando hace cinco años tuve una idea y es por eso que cuando ofrezco o tengo un proyecto en mente el primer municipio al que me dirijo es el Puerto de la Cruz. Tengo mucho que agradecerle, además de ser un marco inmejorable en el Norte de Tenerife para cualquier tipo de evento.

¿Próximos proyectos?

Ya estamos preparando Gastromusic Tenerife 2019 en su tercera edición como también un proyecto bastante importante que tiene que ver con la alimentación saludable para los niños, y la quinta edición de Sabores del Norte Junior, que viene con muchas sorpresas. Además Sabores del Norte Canarias está cruzando fronteras, estamos preparando proyectos con otras islas, en los que presentaremos muchos eventos relacionados con la gastronomía, el producto local y la alimentación infantil.

¿Quién ha sido tu inspiración para ser una mujer emprendedora?

Bueno ahí le das en el punto blando a Lis Peña; mi madre, ella fue siempre una mujer emprendedora, una luchadora, creo que en mis raíces llevo ese ímpetu de trabajar para lograr objetivos, el pasar también por crisis, altos y bajos me han motivado mucho para seguir adelante y alcanzar mis sueños.»

Por último... ¿Qué mensaje le das a todas aquellas personas que están dudando en emprender?

Que no lo duden, crean en sí mismos, lo más importante es hacer todo con pasión, entusiasmo, ilusión y jamás perder el norte... y muy importante, no olvidar nunca de dónde vienes, eso te servirá para salir adelante y para luchar cada día. Yo día a día me despierto con una ilusión, y es lo más importante, no perder el rumbo; no perder tus sueños... ■

«SI CREAMOS BUENOS HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN EN EDADES TEMPRANAS PODREMOS CAMBIAR POCO A POCO NUESTRA FORMA DE COMER, COCINAR, ALIMENTARNOS Y CONSEGUIR UNA GENERACIÓN MÁS SALUDABLE»



Una presentación de lujo

en el Círculo de la
Amistad XII de Enero



Para la presentación del segundo número de nuestra revista “Chinegua” tuvimos el placer de contar con las magníficas instalaciones del **Círculo de Amistad XII de Enero**, ubicado en pleno corazón de Santa Cruz de Tenerife. Una puesta en escena dinámica y entretenida en la que se intercalaron las presentaciones de los contenidos de la presente publicación con la actuación de algunos de los artistas que aparecen en esta edición como el Mago Malbert o el pianista Fabián Ayube.

Los seguidores de revista, junto a los integrantes de esta distinguida sociedad, llenaron las butacas del espacio cedido a nuestra presentación. Y es que desde el Consorcio Chinegua elegimos este enclave por la gran historia de esta asociación que ya conoce tres siglos, ya que se fundó en 1855 con el nombre de “El Recreo”.

Otro de los motivos por los que decidimos realizar nuestra presentación en el Círculo es por su estrecha vinculación con el mundo de la cultura, ámbito en el que desempeñan un papel fundamental en la sociedad tinerfeña. Y es que el “El Recreo” cuenta con un magnífico teatro, con una extensa biblioteca y, además, continuamente ceden sus salones para recibir todo tipo de expresiones culturales, como la acontecida para la presentación de la segunda edición de la revista “Chinegua” acto por el que estamos muy agradecidos. ■

GENNARO ESPOSITO

Filmmaker - Video editor



Durante la presentación de Chinegua #2, tuvimos la fortuna de anunciar la nueva incorporación de Gennaro Esposito al equipo de trabajo de la Revista Chinegua, reforzando así nuestras capacidades en el ámbito de los audiovisuales.

Gennaro, de origen italiano y residente en Tenerife desde 2016 es un editor de vídeo -filmmaker- que ha trabajado en las principales cadenas televisivas italianas. Una vez que llega a Tenerife -atraído por esa serenidad que no encontraba en Italia- funda “Primavera-TV”, un canal web que muestra la idiosincrasia de Tenerife y donde los protagonistas son sus propias gentes.

Comenzó siguiendo eventos culturales y de tradición local y poco a poco ha ido incorporando a su proyecto diferentes profesionales de otros ámbitos audiovisuales, como expertos en sonido, operadores cinematográficos de cámara y steadicam, etc.

Su canal de contenidos online sobre arte, cultura, tradiciones, etc., marida perfectamente con nuestro proyecto cultural. Así, de la unión de ambos proyectos surge **ChineguaTV** para ampliar los canales de comunicación de nuestro proyecto.

Desde aquí aprovechamos para darle la bienvenida. ■



Chinegua TV

Ventajas para discapacitados en el IRPF

Consejos del gestor

Si conoce a alguna persona con un grado de discapacidad igual o superior al 33%, infórmele de que tanto ella como sus familiares pueden disfrutar de diversos incentivos en su IRPF.

Mínimo: se pueden aplicar además del mínimo personal general, 5.550 euros, un mínimo por discapacidad de 3.000 euros y se aumenta en otros 3.000 euros si se acredita movilidad reducida o necesitar ayuda de terceros. En caso de personas con discapacidad igual o superior al 65%, el mínimo por discapacidad total aplicable es de 12.000 euros.

Gastos: los discapacitados que sean trabajadores activos o trabajadores económicamente dependientes (TRADE), pueden incrementar en 3.500 euros el gasto deducible por obtención de rentas del trabajo, o de actividades económicas en caso de TRADE, de forma que dicho gasto es de 5.500 euros (2.000 + 3.500).



SEGUROS:

Empresarios que tributen en Estimación Directa, pueden deducirse las primas de seguros médicos, la del cónyuge y la de los hijos menores de 25 años con los que convivan, hasta un máximo de 500 euros anuales. Empleados, a los trabajadores cuya empresa les satisfaga el se-

guro. Planes de Pensiones, al cobrar la prestación del Plan de Pensiones, las personas con discapacidad igual o superior al 65%,o con incapacidad declarada judicialmente, no deben tributar en su IRPF por las cantidades anuales que superen tres veces el IPREM. Si el discapacitado

no trabaja puede percibir la prestación a partir de los 45 años (y no a partir de los 65 años como en el resto de planes) También podrá percibirla, independientemente de su edad, si el familiar del cual dependa se jubila, fallece o sufre una incapacidad o dependencia. ■



CLAVIJO
RODRIGUEZ
gestoría administrativa

- Asesoría Contable y Fiscal
- Asesoría Laboral
- Asesoría Jurídica
- Gestoría Administrativa
- Patentes y Marcas
- Tramitación de Subvenciones
- Auditoría (Clavijo Auditores)
- Servicios Financieros
- Asesoramiento Marketing
- Asesoría Informática

www.revistachinegua.com



CONTACTO

*Carretera General del Norte,
34 - Urb. Las Marjas Vivies, 38350,
Tacoronte.
Tlf: 922.563.518
www.asesoriaclavijo.com*



Está sano y eso es lo que importa

Retrato de una matrona

M.T. Díaz de la Cruz

Matrona

Al atravesar la puerta del paritorio oigo los sonidos que emergen de las salas. Son los habituales de los dolores de parto. Aligero el paso y pienso: “mi compañero estará deseando irse a descansar después de una noche toledana”. Me miro al espejo mientras me abrocho el uniforme y examino mi rostro apagado por el paso del tiempo, “treinta y ocho años de profesión y todavía me apasiona mi trabajo”.

Sigo con paso ligero hacia el control. Hoy vas a tener una guardia calentita - me dice mi compañero con una sonrisa-. Al fondo, el bullicio procedente del office. Los ginecólogos toman café y comentan un caso clínico antes de dirigirse a sus respectivos puestos de trabajo. Mientras, entre los dos vemos las historias clínicas de las mujeres ingresadas y me resume brevemente cada uno de los casos.

No sé por qué extraña razón, a menudo las embarazadas deciden que durante el cambio de turno es el mejor momento para traer su retoño al mundo después de una larga noche. ¿Será la salida del sol lo que las estimula?, me pregunto. De camino a la sala de partos oigo

ese grito inequívoco que te avisa de que “ya está aquí”. Mi compañero sigue mis pasos ligeros y me presenta a la señora.

Se llama Carmen- me dice-, está cansada por la larga noche, pero animada porque ve la luz al final de tanto esfuerzo y contenta porque ha conseguido tener un parto sin epidural. Se siente muy fuerte a pesar de la mala noche. La compañera auxiliar la tiene colocada para el expulsivo. De pronto el fragmento circular de la cabeza aparece cada vez que empuja, y va creciendo desde una moneda de un euro hasta el tamaño de un pomelo. ¡Ya viene! -le digo-. Emerge la frente fruncida y luego le giro la cabeza para aparecer ante mí, una vez más, la forma milagrosa de un rostro humano. Azulado e inmóvil en los primeros segundos, recibe masajes de mis manos y el contacto del aire que experimenta por primera vez. El bebé llena sus pulmones de aire y abriendo la boca da a conocer su presencia.

¿Está bien?- pregunta la madre-. Sí, es un niño y está bien- le respondo-.

Una vez más, esa es siempre la primera pregunta.

**«Ya viene -le digo-.
Emerge la frente
fruncida y luego
le giro la cabeza
para aparecer ante
mí, una vez más,
la forma milagrosa
de un rostro humano.»**

En ese momento me viene el recuerdo de mis inicios como comadrona cuando la primera pregunta era ¿qué es..?, o nos anticipábamos diciéndole a la madre: ¡ es un niño!, ¡es una niña!... el júbilo era mayor cuando tenían varios niños y llegaba la niña tan esperada o al contrario, o en caso de que se repitiera el sexo, la frase era: ¡Está sano, y eso es lo que importa!.

Después de este parto, nos dedicamos a valorar los tres ingresos de esta noche.

Carmen, que ahora se encuentra en el puerperio dándole el pecho a su hijo (ya es una experta pues a su otro hijo le dio durante 16 meses), las dos futuras mamás, Cristina y Esther, que las mando a la planta de maternidad, después de ser valoradas y haber charlado con ellas un rato; están empezando a experimentar los primeros dolores de parto y es importante que paseen por los pasillos para que la fuerza de la gravedad coopere en el proceso.

Casi sin darme cuenta ya es media mañana. Acabamos de mandar a Carmen a la Sala de Maternidad, después de comprobar que ella y su niño están perfectamente.

Nos merecemos un café -les digo a mis compañeros-. En el office nos reunimos con el ginecólogo de guardia, la matrona de consulta y la auxiliar y charlamos animadamente, hasta que suena el teléfono; es de consulta. Nos mandan una señora de 31 semanas con amenaza de parto prematuro. Se llama Elena y efectivamente tiene contracciones.

Rápidamente empiezo con el protocolo para frenar el proceso del parto prematuro,



mientras el doctor inicia el trámite para su traslado inminente al Hospital Universitario de Tenerife. Queremos evitar que el niño nazca aquí: aún es muy pequeño y nuestra unidad de neonatos no está bien equipada para estos casos.

Durante todo este ajetreo, nos llaman además de urgencias para avisarnos que viene una ambulancia de camino con una mujer de parto que espera su tercer hijo. Normalmente una sola comadrona puede ocuparse de la sala entera, pero hoy he tenido que recurrir a mi compañera de consulta, que por casualidad ya había terminado.

La señora parturienta llega muy nerviosa y en ese mismo instante le da un espasmo muy doloroso. De no haberla sujetado se hubiera caído al suelo. La ayudamos a mantenerse en pie mientras le decimos que lo peor ya ha pasado y que está en buenas manos. “Respira hondo”, “tranquila” -le iba diciendo María- y poco a poco se fue relajando, haciendo más lenta su respiración mientras la acomodamos en la sala de dilatación.

¡Ya estás de nueve Virginia! - le digo tras explorarla-. María, se hace cargo de ella porque ya estaba entrando en fase de empujar. Todo fue rápido que no hubo tiempo de pasarla a la sala de parto y tuvo que ser asistida en la propia cama... El bebé emite un prolongado y fuerte llanto, rojo de pies a cabeza por el esfuerzo de llenar los pulmones de aire. Es una niña preciosa, con la cabeza perfectamente formada y una brillante cabellera negra y espesa, lo suficientemente larga como para cubrirle la nuca. Es una niña perfecta.



María y yo nos encontramos en el control, donde pasamos todos los datos a la historia clínica.

¡Buen trabajo María!, has hecho que Virginia se sienta segura y esa es la clave de una buena comadrona, todo lo demás es pura mecánica. Pero, no permitas jamás que de situaciones típicas llegues a pensar que nada inusual puede ocurrir, porque las auténticas complicaciones se presentan cuando uno menos se las espera.

En este mismo instante, nos interrumpe el sonido del motor del helicóptero sobrevolando el hospital. Ya están aquí para llevarse a Elena a Tenerife.

Vamos con Elena que está muy nerviosa. Nunca ha volado en helicóptero y se siente muy intranquila. Son demasiados aconteci-

mientos en poco tiempo. Llegan los compañeros del 112 y los conoce. Tienen mucha experiencia y la van tranquilizando y eso hace que su nivel de ansiedad disminuya. La acompañamos hasta la puerta y nos despedimos de ella y su marido con una sonrisa. Todo saldrá bien - les decimos-.

Y pienso...: 25 años atrás no se hacían traslados a Tenerife, los bebés prematuros nacían aquí ...salían adelante con pocos recursos: calor, oxígeno, alimentación por gravedad,...y lo más impresionante era ver cómo aquellos niños luchaban por salir adelante. Si, ¡unos auténticos héroes..!. ¿Cómo no íbamos a luchar nosotros?. ¡ Me acuerdo de tantos compañeros y compañeras que ya no están! Ginecólogos, pediatras, anestesistas, enfermeras, matronas... que robándole horas a su descanso y a su tiempo en familia permanecían al pie del cañón. ¡Excelentes profesionales de la obstetricia palmera!

Ya está la tarde avanzada y nos vienen a visitar futuras mamás. Algunas con sus parejas, otras solas, pero todas acompañadas por la matrona de primaria. Vienen a conocer el lugar donde traerán al mundo a sus hijos. Soy presentada junto a mis compañeros, y la expresión de sus rostros refleja una mezcla de curiosidad, emoción y alarma. Todos los vestigios de tensión empiezan a desaparecer al escuchar los detalles técnicos, intentando encontrar las palabras adecuadas para informar y transmitir. Siempre preguntan por la cesárea y se les explica que ésta debería reservarse como última opción. Finaliza la visita.

Al momento de entrar mi compañero a relevarme el turno llaman de la planta, me dicen que Cristina tiene más dolores y la van a mandar al paritorio. Me despido de él deseándole una buena guardia.

Me quito el uniforme y observo en él las huellas de un día ajetreado. Sonrío. Me visto, y al mirarme al espejo recuerdo que hace treinta y ocho años me preguntaban: ¿Seguro que eres comadrona?...¡ era tan joven!.....¡-de eso hace tanto ya!.... ¡ cómo ha pasado el tiempo!..... ¡Pero aún no me canso de mi profesión! ■

Sonreír sin barreras

Centro Dental Wittedent



La salud bucal no tiene precio, nuestra boca es la entrada a nuestro cuerpo de la salud y la enfermedad.

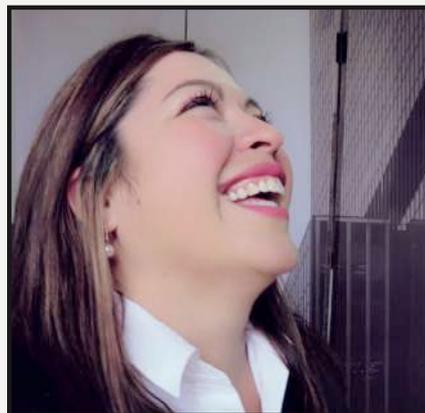
Sabemos que la pérdida de tan solo un diente, altera la salud de toda la boca y refleja nuestra salud interior, así podemos decir que, más de 150 enfermedades sistemáticas del cuerpo están relacionadas con la boca.

Esto nos obliga a visitar al dentista con una frecuencia nunca inferior a una vez al año, porque el dentista no sólo observa la salud de los dientes, sino que también de todos los tejidos blandos de la boca, labios, lengua, paladar, mejillas, y pudiendo hacer un diagnóstico de cualquier anomalía que denote la presencia de una enfermedad.

En nuestra **Clínica Dental Wittedent** aconsejamos a nuestros pacientes que no existe nada antes que la salud dental y aunque nuestra especialidad sea la estética, priorizamos la salud y funcionalidad, e insistimos en que en la salud de la boca no existen los

milagros y por ello es de vital importancia acudir al dentista.

Nuestro fin es conseguir que la boca de nuestros pacientes sea espectacular y que estén satisfechos con los resultados obtenidos, para ello, recurrimos a los tratamientos más vanguardistas, al alcance de todos los bolsillos. ■




**Clínica Dental
Wittedent**



Carretera General del Norte,
102 - El Sauzal - Tenerife
Tlf: +34 922 19 09 90
Correo electrónico:
wittedent-dental@gmx.es

Creación escénica y salud mental

Una experiencia de **SINPROMI**

Beatriz Bello

Socióloga. Creadora escénica desde la Diversidad.

En octubre de 2016 la Sociedad Insular de Promoción a las Personas con Discapacidad (SINPROMI) una entidad pública que pertenece al Cabildo de Tenerife para la integración socio-laboral y mejora de la calidad de vida de las personas con discapacidad en la Isla, en colaboración con el Centro de Rehabilitación Psicosocial de La Laguna Nava y Grimón (CRPS), que es un recurso sociosanitario para la rehabilitación y la integración social de las personas con Trastorno Mental Grave (TMG) persistente y de larga duración, pone en marcha una experiencia de creación escénica con algunos de los usuarios y usuarias de este centro.

Para comprender el valor de esta experiencia ha sido clave entender el relato de las personas que participan del proyecto a medida que se iba construyendo el grupo. Elaborando su identidad como una colectividad de creación desde el discurso propio como son el de las y los profesionales del centro Nava y Grimón, las trabajadoras de la biblioteca de La Laguna, el director artístico de LEAL.LAV (Laboratorio de Artes en Vivo del Teatro Leal de La Laguna), así como el personal técnico de SINPROMI.

Entre todas y todos y a base de propuestas y encuentros, hoy podemos decir que hay un grupo consolidado de personas, en su mayoría con TMG, que trabajan en la biblioteca de La Laguna para generar propuestas creativas hacia lo escénico.

Pero la identidad de este grupo no se ha construido solo a base de discursos sino también de hitos, de lo que sucede, de lo que hacemos que suceda. Por primera vez en febrero de este año el grupo participó en una puesta en escena abierta a público celebrada al abrigo de la iniciativa “Dejarse leer” de la biblioteca de La Laguna y el LEAL.LAV bajo el nombre “Diversidad de cuerpos, diversidad de vidas”.

En esta propuesta nos atrevimos a hablar de salud mental en primera persona y con textos propios. Una experiencia emocionante tanto para el propio grupo como para el público asistente. Aquello nos permitió vivenciar el reto de funcionar, por primera vez, como un conjunto ante a unos ojos que ya no eran los propios. Algo que al inicio de la experiencia parecía un reto de difícil alcance.

También nos sirvió para dar ese paso que todo artista tiene que dar en un proceso creativo para darse cuenta que lo que hace tiene un valor estético y humano que merece ser compartido. En aquella actuación la palabra “refugio” sonó varias veces desde las distintas bocas de las personas que formamos el grupo. Y de alguna manera estábamos hablando de

lo que ya éramos o habíamos conseguido ser. De aquello en lo que nos habíamos convertido: un refugio, un lugar común cálido donde mostrarnos y acompañarnos en nuestros procesos; atravesadas por la intención de realizar creaciones colectivas conjuntas. Nada más saludable que eso. ¿Quién no necesita un refugio? ¿Quién no ha necesitado un proceso de rehabilitación? ¿Quién no se sana al abrigo de lo común?

La experiencia del grupo de creación escénica en salud mental de SINPROMI nos está enseñando muchas cosas y nos está colocando a todas en un estado más saludable. Nos recuerda que es necesario generar espacios vivos que trasciendan los espacios de rehabilitación más convencionales para encontrarnos y darnos cuenta que todas somos necesarias.

Este año el grupo se plantea un nuevo reto: que los creadores que visiten en residencia artística la sala de cámara del Teatro Leal, estuvieran también con el grupo, con la intención de generar propuestas colectivas que en algunos casos derivarán en una puesta en escena pública. Un nuevo espacio común saludable y rehabilitador para seguir

encontrándonos y creando contextos que nos acojan y desde donde construir refugio.

En palabras de Javier Cuevas, director de LEAL.LAV, “Encuentros en las periferias es la pequeña frontera en la que la creación escénica contemporánea y la diversidad mental se encuentran para narrar la vida desde una mirada artística y revolucionaria. Un deseo afortunadamente compartido que ensancha y que enriquece las dimensiones vitales de las personas y de las estructuras que participamos del proyecto.

Porque el refugio se hace a base de diversidad y del deseo de acoger y construir. Solo desde ahí podemos pensar en la idea de recuperarnos que, quizá, no es otra cosa que volver sobre la mejor imagen de nosotras mismas. ■

«Encuentros en las periferias es la pequeña frontera en la que la creación escénica contemporánea y la diversidad mental se encuentran para narrar la vida desde una mirada artística y revolucionaria...»

MOTIVACIÓN

Ese fueguito interior que nos moviliza



Lía Barbery

Coach Personal. Escritora
Creadora del Sistema
NeuroCoaching®
www.liabarbery.com

"Un hombre del pueblo de Neguá, en la costa de Colombia, pudo subir al alto cielo. El mismo cielo que nos envuelve a todos..!"

A la vuelta contó. Dijo que había contemplado desde arriba, la vida humana. Esta persona privilegiada, ha desarrollado su capacidad de visión con perspectiva, es una suerte que además sea generosa y nos comparta su experiencia...!!!

Y dijo que somos un mar de fueguitos. Un testimonio, que viene a confirmar aquello que tú y yo intuíamos...!!!

-El mundo es eso -reveló- un montón de gente, un mar de fueguitos. Me emociono con solo imaginar el espectáculo; el esplendor de ese caos en movimiento, que al mismo tiempo fluye y refluye en oleadas luminosas e incesantes hacia órdenes superiores.

Cada persona brilla con luz propia entre todas las demás. La maravilla de la individualidad; la expresión propia e intransferible de nuestra esencia.

No hay dos fuegos iguales. Y eso es precisamente lo que nos hace tan especialmente interesantes.

Hay fuegos grandes y fuegos chicos y fuegos de todos los colores. Y en nuestros encuentros surge la vida y su singularidad. Desde allí florecen jardines multicolores con matices irreproducibles.

Hay gente de fuego sereno, que ni se entera del viento, y gente de fuego loco que llena el aire de chispas. Cada momento es una oportunidad irreplicable para encontrar el equilibrio, la manifestación de nuestra esencia en ese dinamismo constante de espirales ascendentes, que desprenden energía e invitan a la expresión vital de nuestros atributos.

Algunos fuegos, fuegos bobos, no alumbran ni queman; Se preparan para el encuentro de aquel estímulo propicio que le permita descubrir, la clave que aliente y estimule todo su potencial.

..pero otros arden la vida con tanta pasión que no se puede mirarlos sin parpadear, y quien se acerca se enciende". Y ese es precisamente el destino de todos los seres, vivir alentados por la fuerza vital más potente, su fuego interior, la motivación. Este movimiento en acción, contagioso que activa el entorno, generando sinergias inspiradoras.

"El Mundo", este hermoso cuento de Eduardo Galeano, me ha servido de estructura, para comentar el fenómeno de la motivación y todo el alcance que tiene a nivel integral para los seres humanos.

Un concepto que parte del reconocimiento de la existencia vital como un desafío apasionante, con efectos de ondas expansivas que alcanzan todo cuanto nos rodea.

La motivación, esta fuerza poderosa que mueve montañas, las montañas metafóricas que cada ser humano descubre en su entorno cotidiano y en su exploración interior. Esas metas que se convierten en objetivos alcanzables, gracias a su fuego interior, que le anima y estimula a dirigirse hacia el horizonte. Hacia logros impensados, que le desafían a reconocerse y validarse como un individuo capaz de hacer todo lo posible por alcanzar lo imposible.

La motivación, es por sobre todo una actitud frente a la vida. Es la actitud desafiante y reivindicadora. La actitud cuestionadora que pregunta: ¿Y dónde está escrito que no se pueda?, la que tiene claro qué es lo que quiere, y entonces se desafía a sí misma con los ¿Y cómo lo hago?

La motivación, que aunque a veces no tenga claro los por qué, sí tiene muy claro los para qué; y por ello se esfuerza en desarrollar todas sus potencialidades con el convencimiento de que el hecho de estar haciendo, de estar actuando, provoca en sí mismo el disfrute del fluir en el proceso de la motivación.

La persona motivada, mantiene la actitud de sentirse agradecida por poder experimentar el proceso de desarrollo personal que le permitirá en todos los casos **descubrir la mejor versión de sí misma.** Y este es su principal logro. Sentir con ilusión la experiencia de la vida con sentido.

Este fuego interior que hace de la vida una pasión, a la que nos entregamos generosamente con los cinco sentidos y que llena de valiosos contenidos nuestra existencia.

La fuerza motivadora, capaz de impulsarnos y ponernos en acción al encuentro de los logros más insospechados, -incluso por nosotros mismos-, puede ser abordada como un proceso en el que se diferencian distintas etapas. Inicio, mantenimiento y dirección de nuestro accionar.

«LA MOTIVACIÓN, QUE AUNQUE A VECES NO TENGA CLARO LOS POR QUÉ, SÍ TIENE MUY CLARO LOS PARA QUÉ»

Dado que se trata de una habilidad que se entrena, se sostiene a través de un continuo hacer, que por un lado, guarda **relación equilibrada entre el reto y el desafío** y por otro la habilidad personal que tenemos en el momento de realizar la acción. Como es lógico, a medida que nos entrenamos vamos ganando mayor destreza en nuestro desempeño, con lo que la tarea despertará en nosotros un menor desafío y por lo tanto la motivación decae. Al mismo tiempo, cuando el desafío es mayor que la destreza, puede generar frustración, y hacer peligrar el nivel motivacional. Se trata de un proceso en continuo equilibrio.

Podemos diferenciar la motivación extrínseca de la intrínseca. La primera es la que define la conducta que desarrollamos para obtener un fin determinado, del que consideramos que obtendremos un provecho o al menos evitaremos un perjuicio; en cambio la motivación intrínseca es aquella que se manifiesta con el desarrollo de la propia conducta o acción, la motivación surge en el desempeño mismo de la tarea.

A mí me gusta explicar esta diferencia, imaginando que estamos en un camino, real o vital, y llegados a un punto de inflexión hay que tomar una decisión. Si la elección se inclina por los “quiero” y deja de lado los “debo”, es que estamos siendo movidos por la motivación intrínseca, en cambio si nos inclinamos por los “debo”, nuestro camino casi con seguridad será de más corto recorrido y menor disfrute, ya que los debo, provienen del exterior y carecen de la energía del fuego interior.



Te pido que recuerdes la primera vez que montaste en una bicicleta.! Yo lo recuerdo perfectamente, fue un regalo de Reyes Magos, y la emoción me manaba por todos los poros. A mis seis años de edad, llevaba una larga vida deseando tener mi propia bici... jajajaja. El querer es un excelente comienzo, aunque en este caso en concreto no bastaba, había que entrenarse, practicar, dedicarle empeño y 'sufrimiento', porque para alcanzar mi logro, tuve que sufrir un sinfín de caídas, que no mermaron en absoluto mi motivación por volar pedaleando en mi vehículo. Mucho tiempo después, supe que ese palpitar alegre se llama motivación intrínseca. Tan distinta a mi experiencia en el intento de aprender solfeo y métrica!! Y es que, a las siete años de edad, esa tarea la realizaba únicamente por mandato de mis superiores, o sea de mi mamá, que estaba empeñada en que yo aprendiera a tocar el piano, y yo empeñada en satisfacerla a ella. De más está decir que no avancé nada en la tarea, que se interrumpió afortunadamente a los pocos meses. Claro está, se trataba de la motivación extrínseca.

No sorprende que se hayan documentado casos de deportistas y músicos que practicaban sus aficiones con gran destreza e incluso hasta con maestría, y que después de haber sido contratados profesionalmente, fueron poco a poco bajando su rendimiento. ¿Qué pasó?, pues que a medida que empezaron a entrenar con horarios, con pautas preestablecidas y diseñadas desde fuera, perdieron su margen de autonomía, imprescindible para mantener en alto la motivación intrínseca. Su fuego interior.!

Te dejo aquí algunas claves:

Facilita espacios y actividades en los que puedas ejercer un margen de autonomía.

Esto resulta fundamental a la hora de mantener viva tu motivación intrínseca.

Desempeña actividades sobre las que puedas ejercitar autonomía en lo referente a sus es-

pacios, sus cómo y sus cuándo. Disfruta de estas actividades apreciando la destreza que ganas en su ejercicio, sintiendo que cada vez las haces mejor y al mismo tiempo percibes que tu aportación es valiosa y forma parte de algo superior a ti. Eres un arquitecto de catedrales, picas piedras para construir algo superior. Tu actitud hace la diferencia.

Vacíate de prejuicios y prepárate para desaprender.

Descubrirás que el proceso de entrenamiento en nuevas habilidades resulta fascinante si has previamente dejado de lado todo lo que hasta el momento habías cargado en tu mochila. Prepárate para sorprenderte al experimentar el aprendizaje de ti mismo, renovándote continuamente. Entrenándote en nuevas respuestas, que te generarán nuevas interrogantes, fluyendo en ese proceso de constante innovación de un camino desafiante de la mano de la motivación. La motivación va más allá de los cambios, te lleva a la transformación. No somos camaleones, somos bellas mariposas, destinadas a volar alto y desplegar colores. Y como cualquier mariposa, disfrutamos de la evolución hacia la plenitud, atravesando los distintos estadios preparatorios para el despegue. Vívelo con pasión.

Cultiva hábitos saludables.

Somos seres integrales. Cuerpo, mente y emociones en alineado equilibrio. Los procesos motivacionales requieren de una alimentación saludable, la práctica de ejercicios físicos, y un descanso reparador. Y también por supuesto, de un cuidado amoroso de nuestros pensamientos y emociones. Presta atención a tu postura corporal sintonizándola siempre a una actitud proactiva. Cultiva un lenguaje positivo, selecciona las expresiones que utilizas en tu diálogo interno, ponle nombre a tus emociones, identifícalas; ejercita la escucha activa y la empatía. Todos estos hábitos serán tus aliados en el mantenimiento de una adecuada motivación intrínseca. Despliega toda tu creatividad!!! ■

EL *sexo* NO ES CANTIDAD, ES *calidad*

| Yenny Rivero
Sexóloga



«ERRÓNEAMENTE, MÁS CANTIDAD, EN MATERIA DE SEXO, ES VISTO POR ALGUNAS PERSONAS COMO SINÓNIMO DE “MEJOR”»

La sexualidad está en nosotros lo quieras o no, por eso, vivirla de forma sana es un derecho.

¿CÓMO VIVIR LA SEXUALIDAD DE FORMA POSITIVA?:

1. Llegar no es un objetivo. No conviertas el sexo en una carrera cuyo fin es conseguir un orgasmo. Todo debe ser goce, placer, sentir el momento. Romper con el “mal dicho” de los preliminares. Creer en un “juego previo” para lo bueno que viene luego -la penetración- es un grave error. El sexo empieza ya con el deseo, las ganas, la mirada, esos juegos de palabras.

2. El sexo no es cantidad, es calidad. Mucho no siempre es sinónimo de bueno. Erróneamente, más cantidad, en materia de sexo, es visto por algunas personas como sinónimo de “mejor”. Tú puedes tener sexo todos los días y no sentirte “a gusto” porque solo te dejas hacer. Cada pareja —cada persona— es un mundo y tiene que encontrar lo que realmente le satisface. Por lo tanto, el placer -como experiencia personal- no se mide ni se evalúa, se disfruta.

3. Quiere, ama tu cuerpo. Esto es muy importante porque si no estás cómodo con tu cuerpo serás incapaz de relajarte y si no estás relajado no hay disfrute, así de sencillo. Tenemos que valorarnos, aceptarnos. La perfección no existe; en la diferencia está lo hermoso.

4. El sexo empieza por el cerebro. Hay que liberar la mente. Y no es fácil porque somos fruto de una educación, una cultura, unas circunstancias. Para ello es vital informarnos. El conocer nos da seguridad. ¿Que no tienes placer?: estudia los puntos erógenos, investiga “sobre el arte de amar”, lee literatura erótica. El sexo se aprende. Échale horas. Y el sexo también es cuestión de práctica, nadie nace sabiendo. Pero, sobre todo, comunica: “esto me ha gustado”, vamos a por nuevas posturas, lugares, sabores.

Y tú ¿cómo vives tu sexualidad? ■

JUAN AGUIAR

Campeón del mundo de Triatlón

Carrera a pie, natación en aguas abiertas y luego, de nuevo, carrera a pie, son las pruebas que componen el Acuatlón, deporte individual y de resistencia que tiene como campeón mundial al tinerfeño Juan Aguiar, quien, a pesar de su discapacidad, logró hacerse con el título el pasado mes de Julio en Dinamarca.

La categoría con la que compitió este nadador tinerfeño fue la PTS4, o de "discapacidades moderadas". Juan Aguiar tuvo un accidente a los 9 años que le produjo una cojera a la que, con los años, se le suma una artrosis considerable además de un problema de asimetría en sus piernas.

No contento con las consecuencias que este fatídico accidente le produce durante su infancia y adolescencia, este campeón decide un día probar suerte con la bicicleta y con la natación, tanto, que su carrera a partir de entonces ha sido imparable. Funda, junto con Faustino Afonso y Raúl Díaz, Atletas sin Fronteras, una Asociación que pretende poner en valor a las personas con discapacidad y de empoderarlas a través del deporte.

Con el agua extremadamente fría y cantidad de medusas, Juan Aguiar se lanzó al agua y en tan solo 45 minutos y 2 segundos concluyó la prueba como campeón del mundo. No solo la ganó, sino que hizo frente a las picaduras de las medusas, a las que tanto teme.



La historia de superación de este hombre es un modelo a seguir, a través del deporte se ha superado venciendo momentos de fracaso y sobretodo de frustración. Gracias a esta disciplina tuvo la oportunidad de mejorar física y mentalmente.

Este triunfo mundial no solo le motiva para seguir desafiando pruebas, sino que gracias a él, Atletas sin Fronteras, su proyecto social, seguirá tendiendo puentes a todas las personas con discapacidad para que tengan la oportunidad de experimentar, sentir y crecer con el deporte, tal y como le pasó a él. ■

ZUMOS verdes

Zuleika Briceño

Dra. Biología Molecular y Biotecnología.
Especialista en alimentación alcalina, zumos verdes
y Plantas medicinales.

¿Qué son los zumos verdes?

Son zumos con una alta concentración de nutrientes a partir de frutas y **hortalizas** de **hojas, tallos, raíces** y flores. Poseen bajo contenido en azúcares -que provienen de fuentes naturales- y alta concentración de clorofila. Además, son ricos en enzimas, minerales, vitaminas y fitoquímicos de alto valor nutritivo.

¿Qué beneficios nos aportan?

La incorporación de los zumos verdes en la alimentación diaria puede **influir** en el buen estado de la salud gracias a sus efectos antioxidantes, depurativos y rejuvenecedores. Dependiendo de los ingredientes que se utilicen tendrán unas propiedades terapéuticas u otras. Sin embargo, la mayoría de ellos **comparten** similares beneficios:

En los zumos verdes las vitaminas, minerales, enzimas clorofilas, fitoquímicos y antioxidantes de las frutas y verduras están más concentrados y al ingerirlos pasan directamente a la sangre con un mínimo esfuerzo para nuestro sistema digestivo, por lo que éste trabajará mucho menos y nuestras células podrán enfocar su energía en **depurar**, eliminar toxinas, reparar tejidos y fortalecer nuestra salud.

y sus beneficios para la salud

- **Aumentan** nuestra energía y nos aportan vitalidad.
- **Refuerzan** nuestro sistema inmunitario, ayudando a mantenerlo sano.
- **Son ricos en minerales alcalinizantes** como el potasio, calcio y magnesio.
- **Nos ayudan a equilibrar el cuerpo y la mente**, regulando nuestro sistema nervioso y reforzando el sistema inmune, aumentando así nuestro bienestar.
- **Reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares** y nos ayudan a controlar el peso, **reduciendo** así enfermedades como la obesidad, diabetes.
- **Contienen moléculas de clorofila** que tienen alto poder antioxidante y cuya estructura molecular es similar a la hemoglobina -la proteína encargada de transportar el oxígeno de la sangre a todas las células del cuerpo- de tal manera que al ingerir clorofila pudieran nuestras células aumentar la formación de hemoglobina y por ende una mejor oxigenación necesaria para el buen funcionamiento del metabolismo.
- **Contienen betacarotenos**, vitaminas A, C, E y selenio que son fitoquímicos que protegen nuestras membranas celulares contra el daño de los radicales libres y ayudan a nuestro cuerpo a liberar toxinas.
- Los zumos verdes o zumos clorofilicos “vivos” **contienen alimentos que se consumen crudos**, manteniendo intactas sus enzimas que son las responsables de todas las reacciones del metabolismo celular.
- **Nos aportan gran cantidad de agua**, y nuestras células están compuestas principalmente de agua que resulta **imprescindible** para el buen funcionamiento de las mismas.

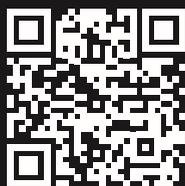
| | | | | | | | | |
|--------------|---|-----------|----------------|---|---------------|------------|---|--------------------------------|
| Alimentación | - | food | Rejuvenecedor | - | rejuvenating | Compartir | - | to share |
| Zumo | - | juice | Salud | - | health | Depurar | - | to purify |
| Beneficio | - | benefit | Por ende | - | therefore | Fortalecer | - | to strengthen |
| Hortaliza | - | vegetable | Crudo | - | raw | Aumentar | - | to increase |
| Hoja | - | leaf | Imprescindible | - | indispensable | Reforzar | - | to reinforce, to strengthen |
| Tallo | - | stalk | Aportar | - | to provide | Reducir | - | to reduce |
| Raíz | - | root | Influir | - | to influence | | | |

LO QUE HACEMOS

podríamos mejorarlo,
¡envíanos tus comentarios!

info@revistachinegua.com

#aquinosolohaypapas



www.revistachinegua.com



#YESWETRASH

Irene zIREJA

Yeswetrash es un proyecto generado en Canarias, en las redes sociales (principalmente en Instagram) y que en la actualidad tiene una visibilidad mundial. Consiste en la invitación a usar este hashtag para denunciar el problema de los residuos desde cualquier parte del mundo.

ziREJA es el nombre artístico por el que se conoce a su promotora, la tinerfeña Irene Sanfiel: una artista multidisciplinar comprometida con el problema de los residuos y la intervención del ser humano.

Esta activista lleva trabajando más de diez años con la basura. El hecho de haber estudiado Administración y Dirección de Empresas la ha mantenido vinculada siempre al tema de la globalización, el consumo masivo, la gestión de los residuos y los efectos sobre el medio ambiente. Fue durante su estancia por trabajo en Ghana -país con una insuficiente gestión de residuos- donde visualizó el concepto que quería imprimir en su obra artística, tanto a nivel escénico como a nivel plástico.

A través del objetivo de su cámara empieza a visibilizar el problema de los residuos. En 2013 zIREJA recibió un premio de la Agencia Europea de Medio Ambiente por su fotografía “the Waste Coast”, en la que

denuncia los residuos que llegan al litoral de las islas.

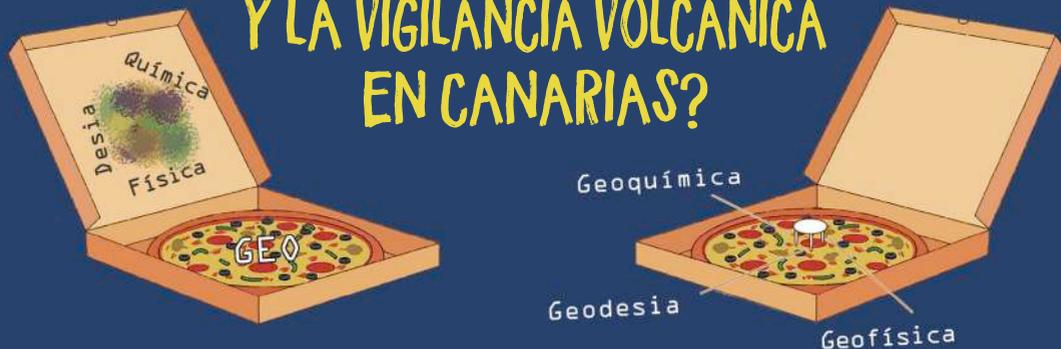
Pero **#YesWeTrash**, lejos de quedarse solo en las redes, caminó hacia las aulas gracias a la iniciativa del TEA “Un artista viene a vernos”. Con ello se consiguió la participación de las familias en Güimar, y en Añaza, la limpieza alrededor del colegio Secundino Delgado. Gracias al proyecto se logró impulsar en el aula el pensamiento creativo y medio ambiental con el que se lograron transformaciones en el entorno.

En Güimar las familias denunciaron a través de las redes los problemas con los residuos, y en Añaza la existencia de un vertedero ilegal.

Visibilizar para transformar, activar las redes sociales y crear espacios para arte y educación es principalmente la esencia de **#YesWeTrash**.

A día de hoy en Tenerife son tres las esculturas que dan fe del crecimiento de este proyecto: La Nasa, La Ballena Piloto y La Estrella de Mar, cuyo objetivo es visibilizar los residuos depositados en la costa que vienen del océano para concienciar a la sociedad de que, según el Foro Económico Mundial de Davos, **en 2050 habrá más plásticos que peces en el océano.** ■

¿QUÉ RELACIÓN HAY ENTRE UNA PIZZA Y LA VIGILANCIA VOLCÁNICA EN CANARIAS?



Dr. Germán D. Padilla Hernández

Investigador del ITER
Colaborador de INVOLCAN

La vigilancia volcánica es la segunda de las tres acciones que nos recomiendan desde organismos internacionales como la UNESCO y la Institución de Vulcanología del Interior de la Tierra (IAVCEI) para la reducción del riesgo volcánico. La primera de las acciones que figuran son la realización de mapas de peligrosidad para planificar y realizar un mejor uso del territorio, y la tercera, el desarrollo de un plan de emergencia que involucre a toda la sociedad.

Desde 1997 y 2010 los grupos de investigación del Área de Medio Ambiente del Instituto Tecnológico y de Energías Renovables (ITER) y del Instituto Volcanológico de Canarias (INVOLCAN), respectivamente, se han centrado especialmente en informar y educar a la población para contribuir al desarrollo de una sociedad menos vulnerable al riesgo, y en la implantación de un programa de vigilancia volcánica para detectar señales de alerta temprana no sólo en Canarias, sino que ha venido realizando trabajos de colaboración científica en 36 países y/o regiones que se localizan en los seis continentes, y en las regiones volcánicas del Atlántico y Pacífico, especialmente en Cabo Verde, Nicaragua, El Salvador, Costa Rica, Ecuador, Filipinas y Japón.

La vigilancia volcánica que realizamos en Canarias es como una mesa que se sostiene con tres patas: geofísica, geoquímica y geodesia. El seguimiento de un volcán a través de redes instrumentales permanentes y campañas periódicas de observación de parámetros geofísicos (sismicidad, temperatura,...), geoquímicos (gases) y geodésicos (deformación) nos proporcionan información de su grado de actividad. Si la vigilancia volcánica se realizara siguiendo sólo uno o dos de los parámetros de esas patas, cualquier cambio detectado nos daría una señal de alerta difícil de interpretar o una falsa alarma. Así, por ejemplo, después de acabada la erupción del Volcán de Las Calmas en la isla de El Hierro hubieron periodos en el que se registraron anomalías en los parámetros de sólo dos de las tres patas, pudiéndose interpretar que el volcán de Las Calmas u otro nuevo entraría en erupción si sólo estuviéramos registrando dos de esos parámetros. Una imagen gráfica de lo que ocurriría si no se hiciera un vigilancia volcánica multidisciplinar sería pedir una pizza para llevar y que no viniera con la mesa de tres patas...

OFFLINE

Para usted, ciudadano de a pie, que se está comiendo una pizza tranquilamente mientras los volcanes tiemblan, expulsan gases o se deforman quisiera recordarle que vivimos en un territorio volcánicamente activo y por tanto,

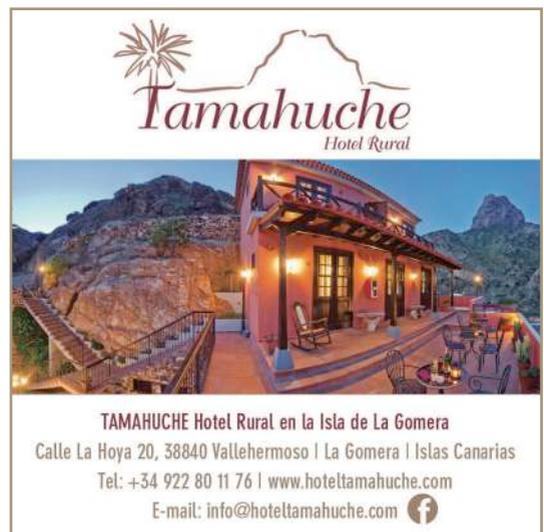
debemos convivir con una serie de bondades pero también de peligros que tiene asociados el vulcanismo (coladas de lava, flujos piroclásticos, terremotos volcánicos,...). El aumento del riesgo volcánico en Canarias no es debido a que los volcanes estén calentando más el horno del subsuelo para comenzar a hacer pizzas (mayor actividad magmática), sino que está aumentando por el incremento poblacional y desarrollo socio-económico (mayor número de carreteras, edificios, etc.). Si bien es cierto que en Canarias la frecuencia de las erupciones es baja, y que las erupciones históricas han sido de bajo índice de explosividad, no debemos olvidar, que éstas han originado más de 23 víctimas humanas, a pesar de los bajos niveles de población de la época y que también ha habido erupciones de alto índice de explosividad. Vivimos en la única parte del territorio nacional que ha experimentado erupciones volcánicas durante los últimos 500 años. Vivir de espaldas a los volcanes como hasta ahora, despreocupándonos de conocer esos peligros y su comportamiento provoca un riesgo añadido cuando viajamos a otros lugares del planeta donde esos mismos peligros ocurren con mayor frecuencia o a una escala de magnitud mucho mayor. El desconocimiento y la curiosidad pueden ser una mala combinación provocando que testigos directos de un fenómeno volcánico se queden inmóviles gravando con sus teléfonos móviles cuando un peligro volcánico se les aproxima, como ha ocurrido recientemente en la erupción del volcán de Fuego en Guatemala.

Ya se habrá dado cuenta que las dos primeras acciones que nos recomiendan los organismos internacionales para la reducción del riesgo volcánico son de carácter científico-técnico. Por tanto, usted se preguntará ¿qué puede hacer para reducir el riesgo volcánico? Pues sobre todo formarse y estar informado, ahora, antes de que alguno de nuestros volcanes aumente su actividad. El desarrollo de un plan de emergencia que involucre a toda la sociedad en su conjunto (administradores y administrados) y conlleva al menos tres actividades, como son el disponer de un sistema de comunicación de alertas infalible (semáforo volcánico,...), conocer los peligros volcáni-

«VIVIMOS EN LA ÚNICA PARTE DEL TERRITORIO NACIONAL QUE HA EXPERIMENTADO ERUPCIONES VOLCÁNICAS DURANTE LOS ÚLTIMOS 500 AÑOS»

cos y su comportamiento (asistir a programas educativos,...), y por último, potenciar la realización y participación en simulacros.

Con el objetivo de que esté formado e informado le invitamos a que visite nuestra página web (www.involcan.org), que adquiera nuestro calendario volcánico en los puntos de venta habituales, nos siga en las redes sociales donde publicamos el informativo gráfico semanal sobre la actividad sísmico volcánico llamado “Guayota” o el boletín mensual de vigilancia volcánica de Tenerife, o para que asista a alguno de nuestros programas educativos “Canarias una ventana volcánica en el Atlántico”, o para conocer un poco más sobre los riesgos naturales de nuestro planeta y/o conocer investigaciones punteras siga semanalmente nuestros programas de televisión “teleplaneta” y radio “planeta vivo radio”, respectivamente. ¡Qué disfrute del postre! ■



TAMAHUCHE Hotel Rural en la Isla de La Gomera
 Calle La Hoya 20, 38840 Vallehermoso | La Gomera | Islas Canarias
 Tel: +34 922 80 11 76 | www.hoteltamahucho.com
 E-mail: info@hoteltamahucho.com

EL VALLE DEL TAORO, *Laboratorio del Agua*

Isidoro Sánchez García

Ingeniero de montes. (De Hermanos EDIS)

Taoro es el nombre de un valle además de un laboratorio atípico de la naturaleza. Por culpa del agua y debido a ciertas circunstancias que lo hacen único e irreplicable. Unas veces geológicas y otras biológicas, así como físicas y culturales, contadas por diferentes naturalistas, locales y foráneos, pero en mi opinión, insisto, encubiertas por un elemento singular de los seres vivos: el agua. Es un laboratorio de la naturaleza al ser capaz de generar un agua muy especial, líquida, vaporosa y sólida. Del agua del mar y de las nubes, de las lluvias y de la nieve debido al ciclo hidrológico motivado por la energía del astro sol y el océano Atlántico, que permiten la evaporación, la condensación, la precipitación, la escorrentía y la infiltración del agua a lo largo y ancho de este valle tan llamativo del norte de Tenerife. La isla más alta, extensa y diversa del archipiélago de Canarias. Entre el mar Atlántico y las cumbres de Izaña, entre las laderas de Tigaiga y de Tamaide.

Además Taoro es un valle laboratorio porque es un espacio dotado de los medios físicos, biológicos y climatológicos necesarios para llevar a cabo diferentes tipos de trabajos experimentales de diverso carácter, científicos y tecnológicos; está equipado de instrumentos y equipos donde se realizan investigaciones y prácticas atípicas y es importante por cuanto cumple con los requisitos de control y normalización. Ahora el interés por el valle de Taoro es mundial, por la astrofísica y el cambio climático. También es laboratorio por ser fuente de inspiración, lo mismo en el Puerto de la Cruz como en Los Realejos y La Orotava. Cuando se está al nivel del mar o junto a dragos y palmeras; entre plátanos y viñas; en las medianías viendo las papas y los frutales o contemplando las bocas de las galerías, se percibe la recepción de endorfinas, de la energía positiva derivada de la calidad del paisaje, de la satisfacción personal.

Se recuerda con mucha enjundia la figuras de personajes ligados al valle, unos locales y otros foráneos, a su historia y naturaleza, a la ciencia y a la literatura, al agua y a los montes, a la geografía y al vulcanismo, a la geología y a la botánica, a las energías renovables, al arte y a la música, a la meteorología y a la astrofísica. Inolvidables las figuras de Humboldt y de Leopold von Buch, de Webb y Berthelot, de Haeckel y Wildpret, de Stübel y Meyer, de Ricardo Ruiz Aguilar, de Dulce María Loynaz y María Rosa Alonso, de E. Sventenius y Telesforo Bravo, de Piazzi Smith y Francisco Sánchez, .

El lenguaje del agua en Taoro se puede apreciar leyendo a expertos como el profesor canario Sánchez Robayna o al escribir haikus que te inspiran los paseos por los pisos de vegetación del valle de La Orotava cuando vas camino del Teide.

La poesía

Es amiga del agua

Es su lenguaje

El campesino

Es un hombre del campo

También del agua

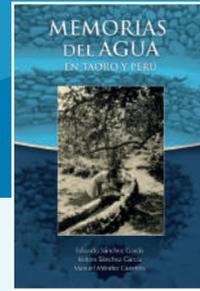
En otras ocasiones al recordar a personajes singulares de los Altos de La Orotava, enamorados del aprovechamiento integral del agua. Uno de ellos fue el caso de mi hermano Eduardo, al que le dedico este haiku y este artículo:

Eduardo Sánchez

Amigo de las aguas

Es resiliente

Dedicatoria en el siguiente código QR:



Horacio Nelson y el vino de Tenerife

Miguel Febles Ramírez y Enrique De Luis Bravo

BiDueño

Durante siglos España sufrió numerosos ataques británicos: la isla de Menorca fue conquistada y Cádiz asediada sin éxito. En las Islas Canarias se sintió especialmente este “interés” británico, aunque fueron repelidos los ataques uno tras otro.

El pasado 25 de julio, Santa Cruz de Tenerife celebra el acontecimiento militar más importante de la historia de la ciudad (y puede que del archipiélago canario). Las tropas y ciudadanía de la isla se defendieron del ataque naval del famoso contraalmirante Horacio Nelson. El esfuerzo de los tinerfeños bajo las órdenes del general Antonio Gutiérrez de Otero evitó la conquista de la ciudad y terminó con la pérdida de un brazo por parte de Nelson.

¿Y qué tiene que ver este acontecimiento con el vino?, se preguntarán. Pues el vino aparece en varios momentos del final de esta historia.

Seguidamente a la rendición de las tropas inglesas los soldados de la armada de Nelson fueron embarcados con todos los honores, y la población canaria les suministró raciones de pan y vino, hecho reconocido por el capitán inglés Toubridge en carta enviada a Nelson.

Al siguiente día, el 26 de julio, Nelson, aún convaleciente, envió una carta al general Gutiérrez en la que agradecía el tratado a sus tropas y como presente le envió una barrica de cerveza y un queso, productos tradicionales ingleses y disponibles en su armada.

El general Gutiérrez escribió una carta de contestación de la que podemos extraer este párrafo:

“Si en el estado en que ha conducido a V.S. la siempre incierta suerte de la guerra, pudiese yo o cualquiera de los efectos que



esta isla produce, serle de alguna utilidad o alivio, ésta sería para mí una verdadera complacencia y espero admitir á V.S. un par de limetones de vino, que creo no sean de lo peor que se produce...”

Los amigos de la Tertulia Amigos del 25 de julio, en concreto el geógrafo tertuliano don Miguel Ángel Noriega, nos aclaran que el término limetón procede de la castellanización efectuada por los canarios del vocablo inglés *limit on*, el cual hace referencia a la marca que indicaba el límite que debía alcanzar el líquido con el que se llenaban esas vasijas de vidrio o garrafones.

En el cierre de esta capitulación y acuerdo de no volver a atacar tierras canarias, tiene un papel protagonista nuestro vino, como presente de buena voluntad. Sumándose a los distintos datos históricos que lo hacen importante en la historia de Canarias. ■

La imagen de cabecera se encuentra en el Museo Histórico Militar de Canarias, antiguo fuerte de Almeida de la ciudad de Santa Cruz de Tenerife. El título del lienzo es “La capitulación idealizada”, obra de Manuel Lambarri pintada en el año 1947.

por qué el queso y por qué yo

Giovanni Del Giudice

Licenciado en Biología con especialización en higiene de los alimentos. Catador profesional de quesos y vino

Con este número de Chinegua inauguraremos una nueva sección que hablará sobre el queso. Viajaremos a través de este fascinante mundo contando historias y curiosidades.

El queso es un alimento muy importante y su procesamiento nos da fe de cómo el hombre, en sitios muy distintos entre sí, buscó la forma de sacar provecho del **pastoreo** de los animales y de cómo conservar la leche durante más tiempo.

La palabra queso procede del latín “Caseus”, cuyo significado era: carece de suero. Pero aún en tiempos del imperio romano se empezó a usar el término “formaticum” (que significa moldeado) de donde vienen los términos de queso en francés (fromage), italiano (formaggio) y catalán (formatge).

El queso es un alimento muy antiguo cuyos orígenes son anteriores a la historia escrita, y no se sabe exactamente dónde ni cómo comenzó la elaboración del primer queso, pero se estima que las **ovejas** fueron **domesticadas** hace 12.000 años y en el antiguo Egipto se cuidaban **vacas** que **se ordeñaban** para tener la

leche, por lo que es lógico pensar que también harían quesos. La leche se conservaba en recipientes de **piel**, **cerámica** o **madera** que se contaminaban fácilmente y por eso la leche fermentaba con rapidez y se ponía **ácida**.

Según la mitología griega, fueron los Dioses del Olimpo quienes enseñaron a los humanos el proceso de elaboración.

Pero seguramente la primera elaboración del queso ocurrió de forma **fortuita**. Cuenta una leyenda que un pastor árabe regresaba de un largo viaje por el desierto con la leche de las ovejas dentro de una bolsa hecha de **tripa de cordero**. Después de pasar todo el día caminando bajo el sol, al abrir la bolsa la leche estaba cuajada, sólida, se había transformado en queso.

Es probable que el queso surgiera como una nueva manera de conservar la leche. A partir de ahí la técnica de elaboración del queso por parte de los griegos y los romanos se fue perfeccionando cada vez más.

En la época romana, la fabricación del queso se convirtió en una **tarea** muy sofisticada. Fue el Imperio Romano el impulsor de las técnicas de su elaboración. Ellos mismos eran grandes consumidores de queso, incluso lo condimentaban con especias o **pimienta**.

En la Edad Media, en la que las órdenes religiosas se convirtieron en importantes centros de actividad agrícola, el queso adquirió importancia durante los muchos días de **ayuno** en los que se prohibía comer carne, por lo que se crearon diferentes variedades de queso.

Con el **auge** del comercio y el aumento de la población urbana, el queso empezó a comercializarse fuera de las zonas de producción y más allá de las fronteras convirtiéndose en un producto importante para la economía.

Desde la antigüedad, el queso se almacenaba para las épocas de **escasez**, y se lo consideraba un buen alimento para los viajes por su facilidad de transporte, buena conservación y alto contenido en grasa, proteínas, calcio y fósforo.

En Canarias, a pesar de la importancia del ganado caprino para los guanches, carecemos de referencias claras que permitan aclarar si ellos mismos elaboraban este producto, pero

si es muy posible que utilizaran algún método para la conservación de la leche. El queso en Canarias aparece en las fuentes escritas después de la conquista con una importante producción y cuya elaboración está relacionada con las mujeres. Los quesos canarios desde siempre están ligados a la actividad ganadera y han formado parte de la cultura y la tradición de las islas. Supuestamente durante siglos fueron uno de los pilares de la economía rural de Canarias.

Hoy en día, los métodos tradicionales de elaboración han evolucionado para adaptarse a las nuevas exigencias en materia de seguridad alimentaria conjugando modernidad y tradición. Al lado de los quesos frescos, semi y curados característicos de la tradición que era de las islas, se encuentran otros con las coberturas con gofio o pimentón y el **ahumado**. Este último utiliza subproductos vegetales originarios de los montes canarios como la **jara**, el tronco de higuera, las cáscaras de almendras, la pinocha.

La ubicación del Archipiélago Canario en el Océano Atlántico confiere numerosas particularidades al territorio isleño. Al mismo tiempo, la orientación, altitud y topografía de cada isla da origen a diversos microclimas, lo que favorece una flora única y una gran variedad de plantas endémicas. Muchas de ellas forman parte de la dieta del ganado, y por consiguiente, se transmiten a los quesos, dando olores y sabores únicos.

Todos estos factores, desde la posibilidad de trabajar con leche **cruda**, hasta los distintos tratamientos y las coberturas antes referidas, dan al queso unas características específicas y diferenciadoras.

También tenemos que recordar que Canarias es la Comunidad Autónoma española que





lidera el consumo de queso por persona, con 11,1 kg por habitante y año, según los datos referidos al 2016 del Ministerio de Agricultura. Una cifra muy superior a la media española (7,78kg).

Llegados a este punto, tras hablar de la importancia del queso y de la relación tan estrecha que Canarias tiene con este producto, es el momento de que me presente yo mismo y explique la conexión que tengo con este mundo tan **asombroso**.

Mi nombre es Giovanni Del Giudice, soy italiano y licenciado en Biología con especialización en higiene de los alimentos y catador profesional de quesos y vino.

Vengo de una familia de queseros desde 1800, de la que yo soy la quinta generación.

Me ocupo de asesorar empresas alimentarias y queserías en particular. Por una consulta técnica con una industria láctea llegué a Tenerife en 2009. A partir de ahí, durante tres años, trimestralmente venía a Canarias para esta colaboración. En 2013 **me mudé** aquí definitivamente con toda la familia.

Mi experiencia está relacionada desde siempre con el mundo de la leche y de los quesos. En Italia la quesería familiar producía desde la típica mozzarella a quesos de pasta blanda, azules y curados, de leche de vaca, oveja y cabra que todavía pastoreaban al aire libre en zonas de montaña.

Viajando por distintos países como Marruecos, Estados Unidos, Francia, Rusia, etc. por consultas técnicas entré en relación con gente muy diferente y tuve la posibilidad de conocer producciones de queso muy peculiares que son la expresión de la historia y la cultura de cada territorio.

Al llegar a Canarias me sentí muy sorprendido por las distintas almas que cada isla tenía y cómo la misma producción de quesos era tan diferente entre una isla y otra. A medida que conoces mejor el territorio te das cuenta como cada vez es más evidente cómo el paisaje de

Canarias alterna numerosos microclimas a diferentes alturas cuyo terreno acoge razas ganaderas autóctonas que producen una leche que genera una variedad quesera muy extensa.

Hoy, después de años trabajando aquí con los queseros artesanos, veo que la calidad es cada vez más alta, gracias a la estricta aplicación de las normas de higiene, a los cursos de formación de los ganaderos y a los asesoramientos profesionales.

También las producciones de quesos se van diversificando y se encuentran más tipos de quesos afinados con distintas **coberturas**.

Seguramente las islas son el lugar del país con mayor número de mini queserías y probablemente de las zonas de mayor proyección de futuro.

Me gusta recordar que: “es la suma lo que hace el total”, así es que los quesos suman muchos detalles distintos y Canarias, gracias a su variedad de formatos, tipos de leche y cortezas multicolores es un paraíso para los amantes del queso. ■

| | | |
|------------------|---|----------------|
| Oveja | – | sheep |
| Vaca | – | cow |
| Piel | – | skin, leather |
| Madera | – | wood |
| Ácido | – | acid |
| Fortuito | – | accidental |
| Tripa de cordero | – | lamb's stomach |
| Tarea | – | task |
| Pimienta | – | pepper |
| Ayuno | – | fast |
| Auge | – | peak |
| Escasez | – | privation |
| Ganado caprino | – | goats |
| Jara | – | stockrose |
| Crudo | – | raw |
| Asombroso | – | amazing |
| Cobertura | – | topping |
| Inaugurar | – | to open (up) |
| Pastorear | – | to herd |
| Domesticar | – | to rame |
| Ordeñar | – | to milk |
| Fermentar | – | to ferment |
| Ahumar | – | to smoke |
| Mudarse | – | to move |

#AQUÍ NOSOLO HAY PAPAS

Chinegna

1 y 2

¡DISPONIBLES YA
EN DIGITAL!



BUSCA LAS EDICIONES ANTERIORES DE CHINEGUA EN
WWW.REVISTACHINEGUA.COM Y DISFRUTA DE TODO
SU CONTENIDO EN FORMATO DIGITAL

BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA *de Tenerife*

Antonio Peraza Pérez-Hidalgo

En Chinegua #2 tuvimos la oportunidad de conocer la papa chinegua de la mano de Domingo Rios Mesa, profesor y Jefe del Servicio Técnico del Área de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife-. A través de Domingo Rios conocimos también el **Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)**, unidad orgánica del Cabildo cuyo objetivo es recuperar y conservar la biodiversidad (variedades antiguas) agrícola local de la isla de Tenerife.

Un trabajo precioso que abarca desde conocer las costumbres de la población rural, recogiendo información sobre sistemas agrícolas, localización de especies, material vegetal, etc. hasta llevar a cabo una conservación - ex situ - de semillas, plantas, árboles frutales, etc., con las exactas condiciones de temperatura y humedad, catalogar y clasificar las diferentes variedades para terminar llevando toda esa información a grandes bases de datos que aseguren la transmisión de estos conocimientos a las generaciones futuras.

En el banco se encuentran más de 3.000 entradas entre las cuales destacan las papas (150), millo (247); judías (210); batatas (103); trigo (134); tomates (74); cebollas (41); ajos (93) perales (256); manzanos (123); ... y un largo etcétera que supone el mayor banco de plantas cultivadas de Canarias.

El CCBAT comenzó en Tacoronte en 2004, en las oficinas que tenía la Agencia de Extensión Agraria. Hoy en día lo podemos

encontrar junto al Jardín de Aclimatación del Valle de la Orotava -Jardín Botánico-, perteneciente al Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).

Muy importante es también el Museo de Biodiversidad o Centro de Interpretación de la Biodiversidad con una exposición permanente "Tenerife, Isla de la Agrodiversidad", cuyo mensaje es el siguiente: "Nuestra isla sigue siendo un lugar en el que se conservan gran parte de los recursos agrícolas y ganaderos, gracias a la colaboración de los habitantes del mundo rural y el **Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)** del Cabildo de Tenerife. ■



922 38 58 18
Central de Taxis San Telmo
TU TAXI en PUERTO de la CRUZ 24H

EL MERCADO DEL AGRICULTOR DE ARONA

HA CUMPLIDO SU PRIMER ANIVERSARIO
PONIENDO EN VALOR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA



Ya han pasado 365 días desde que abrió sus puertas uno de los proyectos con mayor demanda histórica del municipio. El Mercado del agricultor de Arona, situado en Valle San Lorenzo, cuenta con unas instalaciones de casi 1.050 metros cuadrados. Un escaparate de productos autóctonos totalmente naturales, frescos y artesanales.



El Mercado del Agricultor de Arona abrió sus puertas el 14 de octubre de 2017, en Valle San Lorenzo, con una gran variedad de frutas, hortalizas y verduras, además de mieles, repostería, quesos y artesanía, que no deja a nadie indiferente. Un espacio que cuenta con las instalaciones más modernas, totalmente accesibles, con zona infantil, aula de formación y más de 1.700 metros de aparcamiento gratuito.

La concejala del Área de Promoción Económica, Dácil León, ha asegurado que “por primera vez el sector primario tiene la oportunidad de comercializar su producción en el municipio, además de ofrecer a los ciudadanos y ciudadanas un espacio con productos de la tierra, directos a la mesa.” El mercado cuenta con materias primas de primera calidad. Produc-

tos de la huerta tinerfeña y otras delicias tradicionales, como mieles, repostería, vinos o quesos.

La edil también ha apuntado que la iniciativa “ha supuesto una conexión directa del sector primario con el turístico, mejorando el reparto de la riqueza del destino”. Por lo que la actividad se ha ampliado. Cada jueves alterno el mercado se traslada a la bahía de la playa de Los Cristianos donde también ha generado gran expectación.



El mercado del agricultor de Arona, abre todos los sábados y domingos de 8:00 a 14:00 horas, y cuenta con un servicio gratuito de guaguas que enlazan el mercado con el litoral, con salidas desde Los Cristianos y Playa de las Américas.

El alcalde de Arona, José Julián Mena, ha manifestado que “desde un principio el proyecto superó las expectativas, consolidándose y posicionándose como el centro de venta directa, del sector primario, más moderno de la comarca sur, apostando por el desarrollo rural y sostenible del municipio.”

Y ya ha pasado un año desde que este escaparate de productos de nuestra tierra abrió sus puertas. Por ello, los días 13 y 14 de octubre, el Mercado del Agricultor de Arona ha realizado una programación especial con actividades para toda la familia, degustaciones de las creaciones de los mejores chefs del municipio, talleres infantiles, música y muchas sorpresas. ■

déjate mimar



La Gomera, rincón del archipiélago donde el magnetismo de un bosque de laurisilva del terciario y el retumbar de las chácaras y los tambores, lenguas silbadas, gastronomía singular... hacen de la Isla un lugar para visitar, repetir, y con cuidado, porque te acaba atrapando como las más bellas historias.

En ese rinconcito nace en 2012 **Ymaguara Turismo Sostenible, Desarrollo Rural**, un pequeño gran proyecto de Enekoiz Rodríguez y Yanira Quintero. Dos emprendedores que hace seis años decidieron dejarlo todo y apostar por este sueño: mostrar esta isla tan especial con la visión puesta en la revalorización del patrimonio natural, cultural y etnográfico. Empresa de actividades e intermediación turística, bajo unas líneas muy marcadas de sostenibilidad, desarrollo local y trabajo en red.

“Para comprender el paisaje, tenemos que conocer a las gentes que lo habitaron”. Siempre con el reto de que el turismo en zonas rurales, realmente sirva para mejorar la calidad de vida de sus gentes, se preocupan por dar valor al esfuerzo que cada día se hace por mantener el paisaje. Contribuyen de esta manera a un modelo turístico muy alejado de los ejemplos más cercanos. **“La Gomera es un destino de personas. Cada una de las personas que te vas a encontrar durante tu viaje formarán parte del recuerdo de esa experiencia”.**

Ese es el modelo por el que trabajan cada día. Un modelo que se aleje del mero elemento eco-

nómico y cuantitativo (“para ganar más tienen que venir más personas”). Para ellos no es una cuestión de cantidad, sino de calidad. Poner a La Gomera en el foco de modelo turístico responsable. Creen firmemente en que otro modelo turístico es posible, pero el camino no es fácil. “El dinero rápido, el pan para hoy y hambre para mañana es muy difícil de enfrentar. Está claro, que primero tenemos que ser las personas que habitamos el territorio las que creamos en defender esta premisa de cambio para así poder crear lo que se cree y hacerlo realidad.”

Apuestan por las mimbres que tiene La Gomera para abanderar un modelo turístico diferenciado y que se termine convirtiendo en referente para el resto de islas del Archipiélago.

Durante su corto pero intenso recorrido, han ido salvando diferentes fases propias de cualquier iniciativa empresarial. “Si emprender no es fácil, hacerlo en una zona rural de una isla como La Gomera, lo es menos todavía. Las cosas siempre llevan su tiempo y esto es algo que aprendes rápido cuando vives en una zona pequeña”.

La cocina verdadera es aquella que se hace con amor, de ahí que ahora haya habido una tendencia que pasa del *fast food* (comida rápida) al *slow food* (comida con tiempo). Siguiendo este símil, son de la opinión de que en el mundo turístico está pasando lo mismo. Teniendo la sensación de que se está pasando del *fast tourism* (turismo rápido) al *slow tourism* (turismo tranquilo). Parece que hay una tendencia a dejar de lado el concepto de viajar por viajar, a viajar empapándose de las vivencias que esa experiencia del trayecto te va aportar no sólo durante, sino después.

Comenzaron trayectoria creando actividades de senderismo muy vinculadas a la puesta en valor etnográfica y patrimonial, como la alfarería tradicional gomera, paisaje, arqueología, gastronomía... esto unido a su filosofía de trabajo en red y demanda del mercado, los han llevado a posicionarse en unos verdaderos gestores de destino, donde juntando todas estas experiencias ecoturísticas crean paquetes de viaje diferenciados para agencias y tour operadores. Grupos, colectivos, escolares (actividades, extraescolares y campamentos), turismo de un día especializados en el pequeño formato

de grupos de dos a ocho personas. Si tienes pensado visitar La Gomera y lo que buscas es algo especial, personalizado, diferenciado, con un modelo de turístico responsable, sin duda **Ymaguara Turismo Desarrollo Rural es tu opción.** ■

www.ymaguara.com
e-mail: info@ymaguara.com
Teléfonos: 659.992.205
645.927.650 - 922.800.329
Redes sociales: Facebook,
Instagram.



Top 5 (nuestros mejores productos)

Garajonay Experience Deluxe

Senderos de corta duración en diferentes puntos del Parque Nacional, de baja intensidad pero de altas sensaciones. Sin duda la mejor carta de presentación en la isla.



Caminos de barro: conoce un oficio tradicional, la alfarería gomera. Comenzamos sendero por tierra sagrada para los antiguos gomeros "Argodey" (la Fortaleza de Chipude), donde una vez puestos en contexto visitaremos el Centro de Interpretación de Las Loceras y finalizaremos con un taller vivencial de alfarería tradicional gomera.



Ruta de la Bodega Escondida

senderismo por paisajes agrícolas entre paredones y bancales, donde entre altas montañas de un paisaje singular descubrimos una bodega muy especial, visita guiada a la finca y "cata de sensaciones" en bodega.



Ruta de la miel de palma. Nos esperan en sendero paisajes de inmensos palmerales que no nos dejarán indiferente, conociendo de primera mano el trabajo de la palma en su día a día y en su historia. Visitaremos al Centro de interpretación de la miel de palma (exposición y tienda de productos artesanos con la palma) y degustación sus productos.



Ruta cultura del pastoreo o

Risco cabra experience, como les gusta denominarlo. Visitaremos una quesería para conocer de primera mano cómo se hace el queso gomero, su día a día en la granja de manera cercana y participativa, degustando sus productos. Para terminar de conocer a fondo la vida del pastor gomero, realizaremos un taller de salto del pastor y un taller de silbo gomero.



Pero también tienen una parte más activa con rutas guiadas en kayak de mar, bicicleta de montaña, rutas multiaventura...

Nuestra novedad más activa

GR 131 (44km en 15 horas. Sólo para las personas a la que les gustan los retos)

**Empresa adherida a la Carta Europea de Turismo Sostenible*

La Orotava, con calidad

El paradigma canario de ciudad sostenible

La villa norteña ha sido recientemente certificada por Cittaslow como "Ciudad Internacional por la Calidad de Vida", una prestigiosa Red Internacional que defiende un modelo urbano tranquilo donde, sin prisas, se puede disfrutar de múltiples experiencias.

Este **sello turístico de calidad internacional** diferencia a La Villa de La Orotava como un destino singular y único del resto de ciudades que parecen ser todas iguales. En palabras de su alcalde: “no se quiere masificar ni contar con un alto número de camas, ni generar grandes infraestructuras que generen un impacto negativo, sino todo lo contrario”.

Lograr el certificado de calidad turística por Cittaslow es todo un honor, según Delia Escobar, promotora de esta iniciativa y concejala de Turismo y Museos, porque se trata de un reconocimiento internacional a un pueblo que apuesta por sus valores tradicionales, sus señas de identidad y por fomentar un turismo sostenible en todo su conjunto, desde la cota cero con sus playas hasta los 3.718 metros en el pico más alto de España, el Teide. Senderismo, paisajes, espacios protegidos, patrimonio arquitectónico y artístico, etnografía, gastronomía, playas, cultura... son parte de la oferta que compone el conjunto de nuestras “Vivencias únicas”.



Esta distinción convierte a La Orotava en un referente mundial de turismo sostenible, una ciudad del siglo XXI pero con sabor a pueblo. Una ciudad sin estrés, sin prisas, una ciudad en armonía que aminora su velocidad para convertirse en un espacio donde se compatibiliza la calidad de vida, el bienestar, la comodidad y la modernidad con el amor a las tradiciones y el respeto de su historia e identidad.

La Orotava se convierte así en el primer municipio de Canarias en lograr esta distin-



ción y junto a la localidad alpujarreña de Bubión, reconocida también por Cittaslow, en uno de los dos pueblos que pasan a formar parte de los diez municipios españoles que cuentan con este prestigioso certificado internacional: Mungia, Lekeitio, Rubielos de Mora, Begur y Pals, Begues, Morella y Balmaseda, Bubión y La Orotava.

Cittaslow es un movimiento y una filosofía de vida cuyo origen data de 1999 en Italia y que cada vez va teniendo mayor número de seguidores así como países que apuestan por un estilo y calidad de vida único para quienes lo habitan o sus visitantes. Este movimiento está presente en 236 ciudades de 30 países de todo el mundo, desde Alemania, Francia, Noruega u Holanda, hasta Australia, Turquía, China, Corea del Sur o Estados Unidos.

La localidad norteña y sus numerosos espacios emblemáticos, desde cota cero hasta los 3718 metros del pico del Teide, continuará apostando por la defensa de los valores tradicionales de esta Villa y seguirá trabajando por el desarrollo de un turismo sostenible y por la mejora de la calidad de vida de sus habitantes, favoreciendo así ante todo la convivencia entre residentes y visitantes. ■

* *Cittaslow* (significa "ciudad" en italiano, y *slow* "lento" en inglés).





UNA NUEVA FORMA DE DESCUBRIR EL PATRIMONIO DE LOS REALEJOS

Pablo Hernández Abreu (lhorsa.com)

Descubrir, aprender, valorar y divulgar el patrimonio artístico, cultural y natural de una manera amena y didáctica a través de rutas temáticas. Ese es el objetivo que Lhorsa Arte & Eventos se ha marcado para hacer disfrutar a las personas que se inscriben en ellas. Dirigidas principalmente a residentes en la isla de Tenerife, las rutas que se han hecho en Los Realejos, a través de un convenio de colaboración con la concejalía de Turismo del Ayuntamiento del municipio, pretenden que los vecinos conozcan el patrimonio que conservan al lado de sus casas y que para la inmensa mayoría de los residentes pasa des-

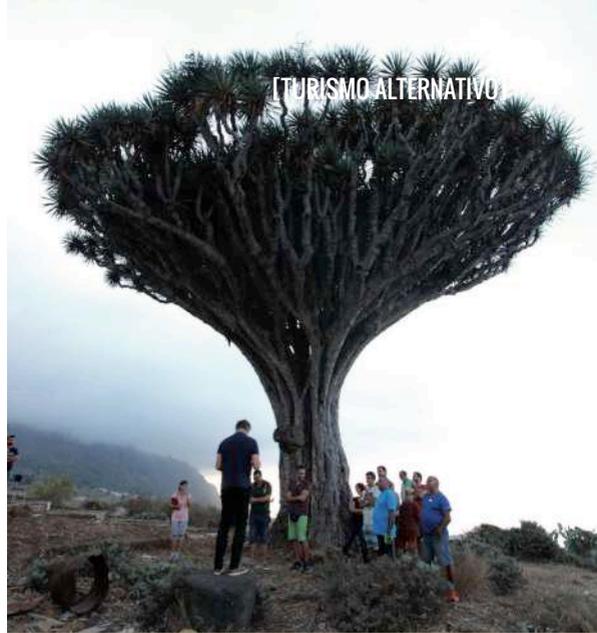
apercibido por simple desconocimiento y por una falta de puesta en valor. Desde finales del pasado año 2017 son muchas las iniciativas que se han llevado a cabo en diferentes rincones de nuestro pueblo, destacando siempre aspectos anecdóticos que hacen que las rutas sean atractivas para el que las disfruta, alejándose totalmente de clases magistrales donde apenas se interactúa con el espectador.

Así pues, son varios los itinerarios que se han llevado a cabo, siempre modelados conjuntamente con la concejalía. La primera de ellas, y la que más aceptación ha tenido debido a las numerosas veces que se ha tenido que repetir por la demanda, es la “Ruta de los Dra-

gos”. Este recorrido pretende dar a conocer los principales ejemplares de dragos existentes en el municipio: el drago de San Francisco o los dragos gemelos en Realejo Bajo, o el de Siete Fuentes, entre otros, en el que el visitante aprende no solo las principales características de la especie, sino a datar su cronología de una manera aproximada, interactuando también con textos que viajeros del pasado escribían al contemplar estos centenarios ejemplares.

Otra ruta que ha tenido bastante éxito, ya que se tuvo que abrir para ese mismo día un segundo cupo, es la que de manera circular se hace en la Rambla de Castro con comienzo y final en el Mirador de San Pedro, visitando no solo la ermita, sino las principales haciendas de la costa, descubriendo su intrahistoria y las funciones que a lo largo de los siglos han tenido. Estos dos primeros ejemplos sirven para ilustrar el patrimonio natural del municipio, pero no es el único, también hemos dado a conocer el patrimonio intangible, esas historias, a veces con parte de leyenda, que han quedado grabadas en la mente de muchos realejeros. Algunas de ellas se descubren en la Ruta del Misterio, que tiene su punto de partida en el mirador de El Lance en la carretera de Icod el Alto y que discurre por el camino de las Vueltas de Tigaiga hasta llegar a la plaza de la iglesia de la Concepción en Realejo Bajo, un tramo del municipio cargado de historias misteriosas y que se realiza al atardecer, otorgándole a la ruta el máximo suspense.

El éxito de los itinerarios propuestos por Lhorsa ha llevado a algunas comisiones de fiestas a solicitar recorridos para añadirlos a los programas de actividades. Es el caso de las fiestas en honor de Nuestra Señora y Madre de los Afligidos, en Realejo Bajo, para los que hemos realizado una ruta dedicada al patrimonio histórico del casco. Partiendo desde la iglesia de la Concepción, se visitan los principales enclaves del conjunto, como la Casa de la Parra, la ermita de San Sebastián, el antiguo convento franciscano (hoy cementerio) o las capillas de cruces, sin dejar de lado la arquitectura civil, siempre desde un punto de vista dinámico y atractivo para el espectador, que tiene una frecuente interacción con el guía.



Los lugares visitados son contextualizados con los textos que viajeros del pasado escribían al contemplar estos escenarios.



Puedes acceder a la página de lhorsa.com a través del QR

Esta misma ruta también se llevó a cabo durante el fin de semana de “Érase, la ciudad del cuento y la palabra”, en el que el casco de Realejo Bajo se llenó de familias con niños para disfrutar de las actividades que para ellos se organizan en el mes de abril. En este sentido, desde Lhorsa se planteó una ruta titulada “La vuelta al mundo en 80 minutos” dedicada especialmente para los más pequeños, en el que nuestros guías se disfrazaron de personajes por ellos conocidos para, de una manera muy didáctica y participativa, adquirieran algunos conceptos para poner en valor el patrimonio. Fue tal el éxito de la propuesta que hubo de hacerse varios pases extra solicitados por el ayuntamiento por la larga lista de espera que se acumuló en la jornada.

La comisión de la Calle del Agua, encargada de los cultos de Nuestra Señora de los Remedios en el mes de septiembre, nos encargó

[TURISMO ALTERNATIVO]

una ruta que pusiera en valor el patrimonio arquitectónico que se conserva en el antiguo Realejo de Arriba. Al igual que sucedió con las fiestas de Afligidos, la demanda fue tal, que hubo que habilitar un segundo pase para poder atender a todos los inscritos. La visita a principales viviendas antiguas conservadas en esta zona del municipio fue el eje central del recorrido, acabando, como es lógico, con una visita a la iglesia del Apóstol Santiago.

Otra de las más recientes ha sido la ruta de las tradiciones en Icod el Alto, en el que se ha querido poner en valor el patrimonio etnográfico que se conserva en este pintoresco rincón del municipio, muchas veces desconocido, y que sin duda dejó un gran sabor de boca a los visitantes, en el sentido más literal de la expresión. Y es que no solo en las rutas que plantea Lhorsa se ejercita la vista, el oído y el tacto, también el gusto, ya que en la mayoría de los itinerarios se suele concluir con alguna degustación o pequeño brindis con elementos relacionados con lo que hemos visto a lo largo del recorrido, potenciando así el comercio local

Pero el trabajo de Lhorsa no se queda aquí. Nuestra mente trabaja para ofertar nuevos proyectos que ayuden a los propios realejeros y a vecinos de otros municipios a conocer el rico patrimonio que conservamos. Además de una nueva edición de las rutas de Castro y del Misterio, se trabajan en poder ofrecer otras nuevas, como la de los Tesoros Ocultos de la parroquia de la Concepción, un proyecto llevado a cabo en la iglesia de la Peña de Francia del Puerto de la Cruz y con tanto éxito que se



El teatro y la participación del público es fundamental para llegar a los más pequeños.

pretende adaptar en el Realejo Bajo, y otras que, junto a la concejalía de Turismo del municipio, se irán ofertando por diferentes puntos de la geografía local.

Pero no solo Lhorsa trabaja en el municipio de Los Realejos, también nuestra oferta alcanza a Icod de los Vinos, Puerto de la Cruz, Buenavista, Santa Cruz de Tenerife o La Orotava, entre otros, queriendo ofrecer siempre la mejor manera de aprender, que es divirtiéndose e interpretando del patrimonio. ■

PATAPA

XV Concurso de Tapas

Los Realejos - del 2 al 18 de noviembre



Especial Productos Locales

Tapa + vino
3€



TAXI GRATIS
922 378 999
922 346 045
PATAPA en TAXI

VISITA:



WWW.PATAPA.ES

LAS CHARCAS DE ERJOS

un humedal único

Juan José Ramos Melo
@JuanjoRamoseco

Fotos: Juan José Ramos Melo

Las Charcas de Erjos ubicadas en las cumbres de los municipios de Los Silos y El Tanque, en el noroeste de Tenerife, son uno de los pocos humedales de la Isla. En este lugar se dan cita diferentes especies de ambientes acuáticos, otorgando al lugar un singular aspecto.

Durante los años 70 y principios de los 80 del pasado siglo en esta zona se realizaron importantes extracciones de tierra fértil para llevarla a los nuevos cultivos del sur de la Isla. Esto provocó la modificación del terreno dejando en superficie el nivel de impermeabilización, originando el estancamiento del agua durante los periodos de lluvia invernales. El paso del tiempo generó este singular espacio, único en las Islas Canarias.

La típica imagen de las charcas muestra una zona influenciada por las nubes, un espacio entre nieblas. Un lugar donde las lluvias son relativamente altas y las temperaturas muy extremas, muy frías en invierno, con la posibilidad de helar, principalmente durante

los meses de enero a marzo. Y con fuertes días de calor durante los meses de julio y agosto.

Tras su abandono como cantera a comienzos de los años ochenta del siglo pasado y la inundación de las zonas más profundas, la zona se fue naturalizando hasta llegar al paisaje actual, donde dominan especies vegetales adaptadas al agua como el sauce canario (*Salix canariensis*), la enea (*Typha dominguensis*), los juncos (*Juncus sp.*) y papiros (*Papyrus australis*). Las zonas húmedas se encuentran rodeadas de huertas de papas y terrenos abandonados, cubiertos de zarzas (*Rubus sp.*) o de espino (*Ulex europaeus*), una planta invasora proveniente del centro-norte de Europa, que llegó a las islas aparentemente en la tierra de los pinos de monterrey plantados durante el siglo XX.

En las zonas de ladera sobreviven varios grupos de árboles propios de las zonas de monteverde y laurisilva, como la faya (*Myrica faya*), brezo (*Erica arborea*), el follao (*Vibur-*



Las charcas de Erjos se encuentran entre los municipios de Los Silos y El Tanque



num rigidum), el laurel (*Laurus novocanariensis*) o el acebiño (*Ilex canariensis*).

Las charcas atraen a un importante grupo de invertebrados que encuentran aquí las condiciones adecuadas para vivir, como libélulas, mariposas de diversas especies, escarabajos y abejas son los más abundantes. Aunque también podemos encontrar escarabajos acuáticos, zapateros y chinches de agua en la superficie de las zonas inundadas.

Además, es un paraíso para las aves. En la zona habitualmente se pueden observar algo más de una treintena de especies, que la usan como lugar de alimentación, descanso y reproducción. Rapaces como el gavilán (*Accipiter nisus*) y el ratonero común (*Buteo buteo*), pájaros cantores como el canario (*Serinus canaria*), curruca capirotada (*Sylvia atricapilla*), curruca cabecinegra (*Sylvia melanocephala*) y aves acuáticas como la gallineta común o polla de agua (*Gallinula chloropus*) y la focha común (*Fulica atra*) son algunas de las más singulares. Además en ciertas épocas del año se pueden observar palomas de la laurisilva, paloma rabiche (*Columba junoniae*) y paloma turqué (*Columba bolli*) que llegan desde el cercano Monte del Agua.

También en algunas ocasiones podemos observar especies tan raras y escasas como el águila pescadora (*Pandion haliaetus*), que llega a este lugar en busca de algún pez que llevarse al pico. O incluso, ejemplares de martinete común (*Nycticorax nycticorax*), que se reproducen en la cercana Isla Baja.

Durante los pasos migratorios y periodos invernales se han podido observar hasta más de cincuenta especies de aves migratorias, como la garza real (*Ardea cinerea*), la agachadiza común (*Gallinago gallinago*), el andarríos chico (*Actitis hypoleucos*), el archibebe claro (*Tringa nebularia*) y la cerceta común (*Anas crecca*).

Por su fragilidad e interés para la conservación de la biodiversidad y por la singularidad y escasez de este tipo de paisajes en la isla, han sido incluidas dentro del Parque Rural de Teno.

Esta zona posee un alto valor para el ecoturismo y los amantes de la naturaleza, sobretodo del senderismo. Desde Erjos y sus proximidades se puede partir andando hasta



el caso histórico de Los Silos por los senderos de Cuevas Negras o Las Moradas, introducirse en el bosque del Monte del Agua, subir a la Cruz de Gala, a los pinares de San José de Los Llanos o aventurarse a caminar hasta La Punta de Teno.

Las Charcas de Erjos, no están exentas de multitud de problemas de conservación a pesar de su buen aspecto. Durante los últimos años actos de “buenismo” por parte de animalistas o amantes de los animales, han provocado la suelta o liberación de galápagos de florinda y patos y gansos de origen doméstico que compiten por el alimento y el espacio con las especies de fauna silvestres. Además pueden ser portadoras de enfermedades que ponen en peligro a las poblaciones de pollas de agua o fochas locales.

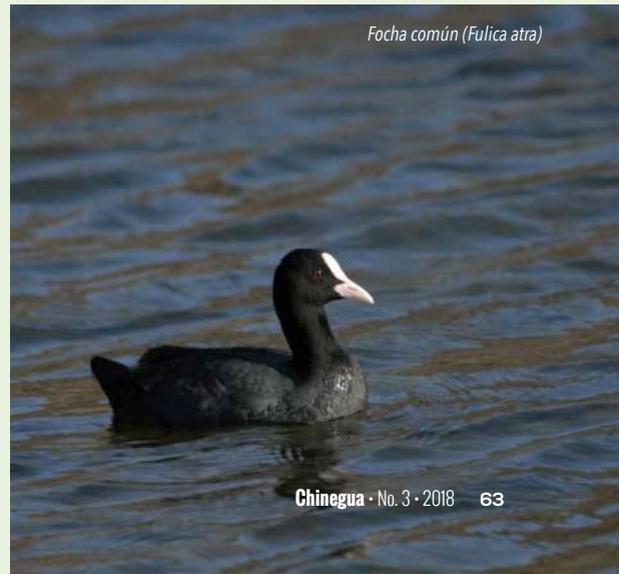
El aumento de su fama y conocimiento entre la población de la isla, ha motivado que cada vez existan más presión sobre el territorio y aumenten las molestias sobre la fauna local especialmente los fines de semana, días en los que se concentran muchas personas. Este aumento de visitas, sumado a la escasa vigilancia y la disminución de personal de conservación y gestión en Parque Rural de Teno, genera una situación un tanto insostenible. Ciclistas, senderistas sin control, cazadores furtivos, domingueros comiendo al borde del agua en plena época de reproducción, paseantes con perros incontrolados, personas volando drones sobre las aves o incluso navegando en Kayak o pescando, son algunas de las mo-

lestias más graves que hemos detectado en los últimos años.

Para visitar las charcas recomendamos hacerlo a primera hora del día, dejando el coche lo más alejado de las zonas húmedas, en silencio, evitando aspavientos y contemplando con prismáticos o catalejos las aves desde una distancia prudencial. Si te gusta la fotografía de naturaleza y/o de aves, no olvides nunca que lo más importante es garantizar la conservación de las especies que fotografiamos. Es importante que no dejes recuerdos de tu visita, no abandones tu basura y ni arranques plantas. Y sobre todo respetas las normas indicadas en los paneles informativos.

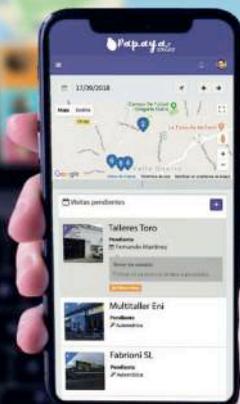
No olvides que es un lugar único y muy sensible. Es importante conservarlo para las generaciones futuras. ■

Focha común (*Fulica atra*)



CÓMO CAMBIA UNA APLICACIÓN TODA UNA EMPRESA

El método Papaya



Las tecnologías se desarrollan para intentar mejorar nuestra vida, se determinan las necesidades y se crean herramientas que nos ayudan a mejorar nuestro día a día, ya sea dentro o fuera del trabajo.

Papaya Sales es más que una simple APP, es una nueva metodología de trabajo que ayuda a incrementar las ventas. La aplicación tiene un algoritmo que obtiene y analiza determinados datos del cliente (*"Small Data"*) para realizar una predicción de visitas optimizadas que permite aumentar la eficacia de ventas reduciendo costes.

La aplicación ha surgido como respuesta a una necesidad empresarial concreta, pero poco a poco ha ido madurando hasta convertirse en un método de trabajo que puede aplicarse a cualquier empresas que cuente con una flota de comerciales.

Detrás del desarrollo de esta aplicación no hay ninguna empresa de Silicon Valley, se trata de un desarrollo de una empresa tinerfeña ubicada en el municipio de Los Realejos: echeide.com.

El desarrollo es fruto de cinco años trabajo, en los que se ha combinado las últimas tecnologías con la experiencia y el conocimiento del mercado de Repuestos Doral, para lograr un método basado en la captación y análisis de datos que ha ayudado a la empresa en su crecimiento comercial.

La herramienta se creó en un principio para una necesidad concreta de un sector determinado, pero un desarrollo flexible ha logrado poder adaptar su sistema para que pueda ser aplicada a cualquier sector comercial. Implantándose con bastante éxito en otras empresas de otros ámbitos que cuentan con comerciales a pie de calle.

El caso de Repuestos Doral

Repuestos Doral, S.L. es una empresa de origen canario especializada en la comercialización de accesorios y recambios de calidad para el automóvil. Siendo una de sus señas de identidad la de ofrecer un servicio de calidad que marque la diferencia.

En los últimos años ha experimentado un gran crecimiento, teniendo presencia en todas las islas, convirtiéndose en uno de los líderes en ventas en su sector en Canarias.

Repuestos Doral, cuenta con una flota de comerciales que visitan a sus clientes de forma diaria, realizando visitas de cortesía, comerciales y de prospección. Sus comerciales llevan varios años aplicando el "método papaya" con bastante éxito.



David García García, Director Comercial de Repuestos Doral, nos cuenta mediante una breve entrevista la evolución que ha experimentado la empresa desde la implantación de esta herramienta.



TECNOLOGÍA

¿Cómo eran los inicios en Repuestos Doral antes de implementar en la empresa esta aplicación? ¿Cómo funcionaba sin Papaya?

Pues si te soy sincero la parte comercial era un poco un caos, siempre estábamos a expensas de lo que nos comunicaba el comercial: "Este cliente tiene potencial, este cliente nos va a comprar mucho, este cliente ya no existe, bla, bla, bla" sin tener una herramienta fiable que nos permitiera medir toda la información transmitida por nuestros asesores comerciales de una manera objetiva y fiable. Básicamente nos limitábamos a crear rutas por semanas, por días, por municipios, por prospección, sin ningún criterio objetivo.

Ahora que trabajan diariamente con esta herramienta. ¿Qué crees que es lo más que les está ayudando? ¿Qué ventajas estás percibiendo?

En poder medir el potencial veraz del mercado y que la propiedad de la empresa tenga datos fiables y reales de su principal fuente de ingresos, que son sus clientes.

Son enormes las ventajas de trabajar con Papaya Sales, pero por enumerar alguna el solo hecho de que un comercial de tu equipo no pierda el tiempo en hacer visitas improductivas con desplazamientos inadecuados es un ahorro enorme para la empresa -aunque no se haya producido ninguna venta con esto-, siendo para el comercial una manera de ren-

tabilizar su tiempo conciliando vida laboral con vida familiar, todos ganamos.

¿Consideras que el valor de esta herramienta es elevado?

Papaya tiene un gran valor para nosotros basándose en la gran cantidad de datos fiables que hemos podido recopilar de nuestros clientes para interactuar con ellos en tan poco tiempo. Hoy por hoy sabemos gracias al aplicativo la manera de integrar ciertas operaciones que antes las hacíamos de otra manera, especialmente las que tienen que ver con la venta, la logística y los envíos.

¿Crees que esta herramienta es ahora imprescindible en la empresa o lo será en un futuro?

La herramienta es presente e imprescindible para nuestra empresa, sin ella nos sería muy complicado trabajar con datos fiables de 8.500 clientes de toda Canarias, 'Atender tantos clientes sin el aplicativo sería como mojarnos el dedo con saliva señalar al cielo al inicio de la jornada laboral para ver por donde sopla el viento, es trabajar sin una brújula'.

Muchas gracias por la entrevista David. ■

Para tener más información sobre esta aplicación puedes entrar en: papayasales.com



¿QUIERES DEJAR DE SER
INVISIBLE?
¡TE AYUDAMOS!



MARKETING Y
COMUNICACIÓN



DISEÑO Y
MULTIMEDIA



DESARROLLO DE
SOLUCIONES WEB



APLICACIONES
Y APPS MÓVIL



e-cheide.com

DESDE AHORA NUESTRA AGENDA CULTURAL ESTÁ EN FORMATO DIGITAL

ENE

FEB

MAR

ABR

MAY

JUN

JUL

AGO

SEP

OCT

NOV

DIC



Agenda del Ocio de Tenerife es una aplicación móvil imprescindible para informarte de la actividad cultural y de ocio de Tenerife, donde puedes acceder al listado de eventos organizados de forma cronológica, permitiendo filtrar por categorías, edad o municipio.

Además de los eventos, la aplicación muestra los lugares de interés ordenados según la proximidad al usuario.

El servicio incluye la función “Favoritos”, que permite guardar los eventos seleccionados, una buena idea para que cada usuario pueda hacer una agenda a su medida.

Además de los eventos culturales que organizan las entidades municipales, los impulsores del proyecto apuestan por potenciar las actividades realizadas por colectivos y entidades no gubernamentales para poder aglutinar la mayor oferta posible.

A partir de ahora ya no tienes excusas para planificar y aprovechar al máximo tu tiempo libre.

La aplicación es gratuita y está disponible para iOS y Android. ■



Descarga la APP:



LA MODA SOSTENIBLE LLEGA A LA RANILLA ESPACIOS

Taller de patronaje y diseño sostenible
Imparte: Adriana Baca

Horario: de 10:00 a 17:00 horas
La Ranilla Espacios
Calle Mequinez, 66
100 €

WORKSHOP:
ZERO WASTE FASHION

17 y 18 de noviembre 2018
TENERIFE
Puerto de la Cruz
WEP Work Experience Fashion
www.laranilla.org
info@laranilla.org whatsapp: 629.553.069

La entidad cultural portuense propone un taller de diseño ecológico pionero en Canarias llamado "Zero Waste" el 17 y 18 de noviembre

La Ranilla Espacios, con Lola Reyes al frente, ha apostado desde que vio la luz hace cinco años por el concepto de sostenibilidad y ecología que ha venido marcando su trayectoria hasta la actualidad. En concordancia con esta línea de actuación el espacio cultural portuense trae desde la Península a una experta en moda, Adriana Baca, para impartir este interesante y pionero taller-workshop los días 17 y 18 de noviembre (sábado y domingo, respectivamente) en un horario intensivo de 10:00 a 17:00 horas y por un precio único de 100 euros.

Adriana Baca ha impartido este mismo taller con gran éxito en otros puntos de la geografía española como Galicia o Madrid. Estudió el Grado en Diseño y Publicidad en moda por la Universidad Jannette Klein, en México.

Ha colaborado con Agatha Ruiz de la Prada en el área de diseño, con Leyre Valiente y The Shopping Stage en el apartado de comunicación y ha coordinado el backstage de firmas

como Maison Margela, o el Grupo Cortefiel. Además, posee el certificado de la técnica de diseño japonés de Shingo Sato.

El "Zero Waste", que forma parte del proyecto Work Experience Fashion, ha ido tomando fuerza en los últimos años. Surge como respuesta a la producción masiva y sus efectos secundarios del impacto de la industria textil y de la moda.

En esta misma línea La Ranilla Espacios tiene programado ofrecer a lo largo del próximo año 2019 otros talleres bajo el paraguas de Work Experience Fashion, como elaboración de vestuario escénico; gestión de materiales, coolhunting en moda (influencers); diseño de complementos o asesoría de imagen internacional. ■

Inscripciones:

www.laranilla.org,
info@laranilla.org
WhatsApp 629 553 069.



PSSST...!



TENEMOS UN ESPACIO RESERVADO PARA TÍ

Página completa
17 x 24 cms

1/2 página
horizontal
17 x 12 cms

1 Módulo
7 x 7 cms

1/4 de página horizontal
6 x 17 cms

Distribución en: Ayuntamientos, Centros Culturales, Centros Educativos, Bibliotecas, Centros de Salud, Salas de Artes y Exposiciones, Taxis y Autobuses, Hoteles y Centros de información de turismo, Paradores, Librerías y papelerías (incluidos aeropuertos), comercios y entidades colaboradoras.

ANÚNCIATE YA EN *Chinegua*

Contáctanos: 629 553 069 info@chinegua.com





Tienda de artesanía - Sala de arte y exposiciones
Talleres, actividades culturales
Organización de eventos



La Ranilla Espacios

info@laranilla.org



www.laranilla.org

Calle Mequinez, 59 y 66
Puerto de la Cruz - Tenerife - 629.553.069



La Ranilla
Espacios