

de reojo

la revista

MÚSICA

India Martínez presenta
"Palmeras" en el Kraus

GASTRONOMÍA

Toño Armas "muchos copian
nuestro estilo, eso significa que
algo hacemos bien"

ACTUALIDAD

Conocemos el Jardín
Japonés de Telde, de la
mano de Pedro Fleitas
González

SOCIEDAD

"Amor en
tiempos de covid"



KILIAN VIERA

"La música: diversión y disfrute en pandemia".

CLASES DE BAILES LATINOS

SABOR PAÍ



Fabián Rodríguez

¡Aprende a bailar los ritmos de moda!

salsa | *bachata* | *kizomba*

NIVEL BÁSICO

Martes y Jueves
20:00 a 21:00h

NIVEL INTERMEDIO

Lunes y Miércoles
20:00 a 21:00h

SUMARIO

GASTRONOMÍA

4 • Charlando con Toño Armas.

MÚSICA

6 • India Martínez presenta "Palmeras" en el Kraus.

ACTUALIDAD

8 • Inauguración del primer Jardín Japonés Soke Masaaki Hatsumi.

PORTADA

10 • Kilian Viera. La música: diversión y disfrute en pandemia.

EDUCACIÓN

12 • La Comunidad Educativa Arenas amplía su oferta de FP al modo semipresencial.

SOCIEDAD

14 • El amor en los tiempos del COVID.

15 • Hoy tengo una cita conmigo.

16 • SITCA cumple 20 años.

SALUD Y BIENESTAR

17 • Yoga y salud mental.

CULTURA

18 • Guayarmina Pedraza: Cayena Pura.

CARTA DEL DIRECTOR

Queridos lectores:

Dicen que la primavera la sangre altera, y cierto es que alterados y nerviosos ya estábamos con la situación que estamos viviendo de pandemia. Por eso es importante disfrutar de los pequeños momentos que nos da la vida, parar y respirar, pasar tiempo con la familia, pasear en medio de la naturaleza, ir a la playa...

El amor, el vino y la música como terapia emocional que cura y calma el alma, como prioridad en esta edición.

El protagonista de portada es un joven de Arguineguín que triunfa en la música con versiones y composiciones propias. Kilian Viera es un artista carismático y entrañable, nos lo demostró más si cabe en la sesión de fotos realizada por el fotógrafo Jose Bringas. No te pierdas su entrevista.

Deseamos una vez más que disfruten del contenido que con tanto cariño y mimo hemos seleccionado para ustedes

Patricia, Laura y Carolina

DPTO. COMERCIAL

LAURA UCHE AQUINO
TEL.: 666 772 341

DPTO. DE CONTENIDOS

CAROLINA UCHE AQUINO
TEL. 618308561

**CORRECTORA DE ESTILO
DISEÑO Y MAQUETACIÓN**
EVA FERNÁNDEZ | ARTINTA

**DELEGADA PROVINCIA DE
SANTA CRUZ DE TENERIFE**
ALE HERNÁNDEZ
TEL. 628608956

EDITA

PATRICIA UCHE AQUINO
LAURA UCHE AQUINO
CAROLINA UCHE AQUINO

AGRADECIMIENTOS

FOTOS PORTADA:
JOSÉ BRINGAS

FOTOS EL GUSTO POR EL VINO:
JEANNY GH

MARÍA NOVO
MARÍA AMENEIROS
PEDRO FLEITAS
LUCÍA MARTÍNEZ
INMA BRISSON
SARAY PRIETO RIVERO



CHARLANDO CON TOÑO ARMAS

“Muchos copian nuestro estilo, eso significa que algo hacemos bien”



Si tuviera que definir a Toño Armas con un solo calificativo elegiría, sin lugar a duda alguna, “auténtico”.

Toño es una persona total y absolutamente cercana, amigo de sus amigos, de sonrisa perenne a la par que un magnífico empresario donde los haya... Charlar con él es todo un lujo. Entrar en “El Gusto por el Vino” es una experiencia maravillosa.

Disfrutar, tanto de la calidez como de la exquisitez, de un espacio creado por y para el disfrute de sus visitantes. Dejarte llevar por el mágico ambiente de la cultura del Vino por antonomasia. Ser atendida por un equipazo sobradamente preparado a la par que amable y entrañable. Poder elegir entre una gran selección de productos para todos los bolsillos y/o preferencias.

Visitar “El Gusto por el Vino” es lo más parecido a dar un paseo por las nubes.

¿CÓMO NACIÓ “EL GUSTO POR EL VINO”?

El gusto por el vino nació fruto de otra empresa distribidora creada en el año 1981, con la que comercializábamos diferentes tipos de productos de alimentación: bebidas espirituosas, perfumería, vinos, etc... Con la llegada de las grandes superficies, consideramos que debíamos especializarnos en el sector del vino, la distribución al sector de la hostelería era una buena opción. Fruto de esta evolución, en el año 2000, creamos “El Gusto por el Vino”, en el año 2010 inauguramos nuestra vinoteca.

¿DE DÓNDE TE VIENE LA PASIÓN POR LA ENOFILIA?

La verdad, no lo recuerdo bien. Es cierto que en la empresa distribidora comíamos muchas veces fuera y

siempre me gustaba probar diferentes vinos, será por eso.

¿CÓMO FUE EL PROCESO DE SELECCIÓN DEL PERSONAL DE “EL GUSTO POR EL VINO”?

Al principio, el equipo comercial se fue adaptando a nuestra filosofía de trabajo. Con el tiempo, exigimos más formación especializada: sumiller, enología, informática, idiomas, etc... Me gustaría destacar que, más allá de la formación, valoramos mucho que sean buenas personas, con ganas de trabajar y, sobre todo, que se integren en el equipo.

LA EMPRESA HA CUMPLIDO 10 AÑOS GENERANDO SEROTONINA... ¿QUÉ TIENE “EL GUSTO POR EL VINO” QUE NO TIENEN OTRAS VINOTECAS?

Generamos serotonina, vamos al

trabajo felices. Creo que las empresas transmiten lo que su dirección plantea y nosotros queremos transmitir felicidad y energía positiva. Ya que nuestro sector es muy dinámico, pues intervienen elementos que así lo son, como la distribución, la hostelería, la venta al cliente final o la venta online.

¿CÓMO ES UN DÍA EN “EL GUSTO POR EL VINO”?

Divertido y, sobre todo, muy profesional. Indudablemente, no son los mundos de Yupi. Tenemos nuestras discusiones, pero remamos en el mismo sentido y sabemos dónde queremos llegar.

BAJO TU OPINIÓN, ¿SE PUEDE SER FELIZ SIENDO ABSTEMIO?

Claro que sí, la felicidad no la da la bebida. Si es por prescripción



facultativa, no queda otro remedio, pero si no es así, no lo entiendo. Siempre se debe beber con moderación. España es un país con muchísima tradición en acompañar las comidas con vino; somos uno de los tres países mayores productores de esa bebida. Sin embargo, la proporción de consumo de vino por habitante y año nos sitúa lejos de estar entre los 20 primeros países del mundo. Desde mi punto de vista, creo que sería más saludable consumir más vino y menos destilados.

¿CUÁLES SON LAS BASES PARA LLEGAR A SER REFERENCIA EN UN SECTOR COMO EL TUYO?

Personalmente, no me creo un referente de nada, ni de nadie. Simplemente, trabajamos mucho y con rigor. Es verdad que muchos copian nuestro estilo, eso significa que algo hacemos bien.

HAS SIDO UNO DE LOS GRANDES SUPERVIVIENTES A LA PANDEMIA... ¿CÓMO HAS CONSEGUIDO SALIR A FLOTE EN UN OCÉANO DE CRISIS SANITARIA Y ECONÓMICA SIN PRECEDENTES?

Superviviente, de momento... esta crisis tiene mucho más calado del que nos imaginamos. Cuando se decretó el estado de alarma y nos confinaron, sacamos nuestra capacidad de trabajo, pusimos en marcha nuestra web con la tienda online y comenzaron a llegar los pedidos. En ese momento, nos dimos cuenta de que había vida entre tanta incertidumbre. Esos pedidos nos dieron la fuerza moral que necesitábamos.

“EL GUSTO POR EL VINO” HA CONSEGUIDO EL PREMIO PYME DEL AÑO 2020... ¿CUÁL ES EL SECRETO DE DICHO ÉXITO?

En nuestra trayectoria hemos recibido varios reconocimientos a nuestro trabajo, concretamente, este año 2020 hemos recibido tres premios.

El Premio PYME 2020, por la provincia de Tenerife, ha sido un reconocimiento que nos ha dado muchísima alegría, por el significado que tiene obtenerlo este año que no ha tocado vivir, el año del COVID-19. Este reconocimiento que hacen entidades tan importantes como el Banco Santander o la Cámara de Comercio de Tenerife, se otorga a la empresa en todas sus facetas.

También hemos recibido la Mención Especial de la Academia De Gastronomía de Tenerife, que recogeremos cuando las medidas de sanitarias lo permitan. Por otro lado, el pasado 7 de febrero nos entregaron el premio a la Excelencia en los V Premios Gastronómicos, que organiza la plataforma Mesa Abierta.

SI TUVIERAS QUE ACONSEJAR A LOS JÓVENES QUE VAN A COMENZAR UN EMPRENDIMIENTO... ¿CUÁL SERÍA EL CAMINO PARA SEGUIR?

Mi consejo es trabajo, trabajo y más trabajo. Los inicios son duros, pero lo importante es que, antes de dar el primer paso, debes tener claro a lo que te vas a dedicar. Segundas oportunidades en estos tiempos son difíciles de conseguir.

¿HAS CUMPLIDO TODAS LAS EXPECTATIVAS LABORALES O, POR EL CONTRARIO, TIENES ALGUNA MÁS QUE CONSEGUIR? SI ES ASÍ... ¿CUÁLES SON?

Sí, sin lugar a duda, pero los empresarios no nos conformamos nunca. No en un asunto económico, indudablemente, nuestra misión es generar riqueza. Es importante ser feliz con tu trabajo y que tu equipo también lo sea. Somos una empresa pequeña, de las que hay miles en Canarias, pero pensamos y actuamos como una gran empresa.

Tenemos en mente, desde hace años, abrir una tienda en Gran Canaria, es nuestro próximo objetivo, esperamos cumplirlo en breve.

¿QUÉ PRINCIPIOS SON IMPRESCINDIBLES PARA TRIUNFAR EN LA SENDA DE LA VIDA?

Tener empatía, “no hacer lo que no te gusta que te hagan”, y levantarte cada día con ganas de vivir.



Fotos: Jeanny GH

Atle Hernández

PERIODISTA



INDIA MARTÍNEZ

presenta "Palmeras" en el Kraus

Para un aforo reducido y en un formato íntimo, acompañada de dos músicos y dos coristas. Así será como se presente India Martínez **ante su público grancañario en la Sala Sinfónica del Auditorio Alfredo Kraus el próximo 25 de abril a las 20.00 horas**. Las entradas ya están a la venta a través de la web de Auditorio: <https://auditorioalfredokraus.es/>

Palmeras, su último álbum, publicado en octubre de 2019, es una confirmación del desbordante arte de India Martínez, con su **característica fusión de culturas y músicas del mundo**: hindú, árabe o, por supuesto, el flamenco, géneros con los que en este disco repasa la música con la que creció precisamente en el barrio de Las Palmeras (Córdoba) y que la confirma como una de las grandes artistas del panorama actual.

En India confluyen dos afluentes caudalosos, el primero el flamenco y el segundo, el pop. Era todavía una niña cuando ganaba sus primeros festivales de arte jondo, a los que se presentaba con el aval de sus estudios de guitarra y solfeo, y se había convertido ya en toda una chica cuando abrió los ojos al pop. Que hiciera ese recorrido y no el inverso, es una de las explicaciones del embrujo de sus canciones, que además acercan dos estilos tan lejanos incluso generacionalmente.

No es ella la primera artista que lo intenta, pero sí es India quien en la actualidad se ha convertido en una autoridad en esa fusión racial y contemporánea, posiblemente sea gracias a esos orígenes flamencos que se convertirían en un cimiento de su carrera. Todo lo demás corre a cargo de un talento que se le cae de los bolsillos y de una voz apabullante, en combinación con el encanto de su misteriosa feminidad.

Así se resumen los grandes rasgos de una artista difícil de atrapar en unas pocas líneas, compositora e intérprete, clásica pero actual, tremendamente comunicativa.

Pese a su juventud, India es ya una veterana de la música española, con sus ocho álbumes, sus discos de oro y platino y su reconocimiento en los premios más prestigiosos, incluidas varias nominaciones en los Grammy Latinos.

El encanto misterioso que la caracteriza brotó desde muy joven. Ya encandilaba en las distancias cortas cuando se estrenó en 2004, a la edad de 17 años, con *Azulejos de lunares*, un trabajo eminentemente racial. Cuatro años más tarde comenzó el viaje hacia nuevas músicas y hacia la composición en *Despertar*, que fue nominado a dos Grammy Latinos: 'Mejor Nuevo Artista' y 'Mejor Ingeniería de Grabación'.

Reforzada, India continuó su búsqueda. Quería nuevas fórmulas, otros sistemas de trabajo. Encontrarse a sí misma. Así fue como rompió con todo. Se instaló en Madrid y multiplicó sus estudios (armonía, piano, guitarra acústica, canto, interpretación, baile...). Recogió los frutos en 2012 cuando logró con *Trece verdades* (Disco de Platino) su primer Disco de Oro. Durante 48 semanas, el álbum estuvo en la lista de los más vendidos en España.

El camino de India continuó con *Otras verdades* (Disco de Platino), un trabajo en el que cedió el testigo de la composición para entregarse plenamente a la interpretación, para realizar el camino inverso en *Camino de la buena suerte*, en el que recobró el protagonismo como autora. Este álbum, que fue Disco de Oro, está impregnado de las músicas y experiencias vividas en países como México y Colombia, en lo que constituyó una nueva etapa de su creciente mestizaje.

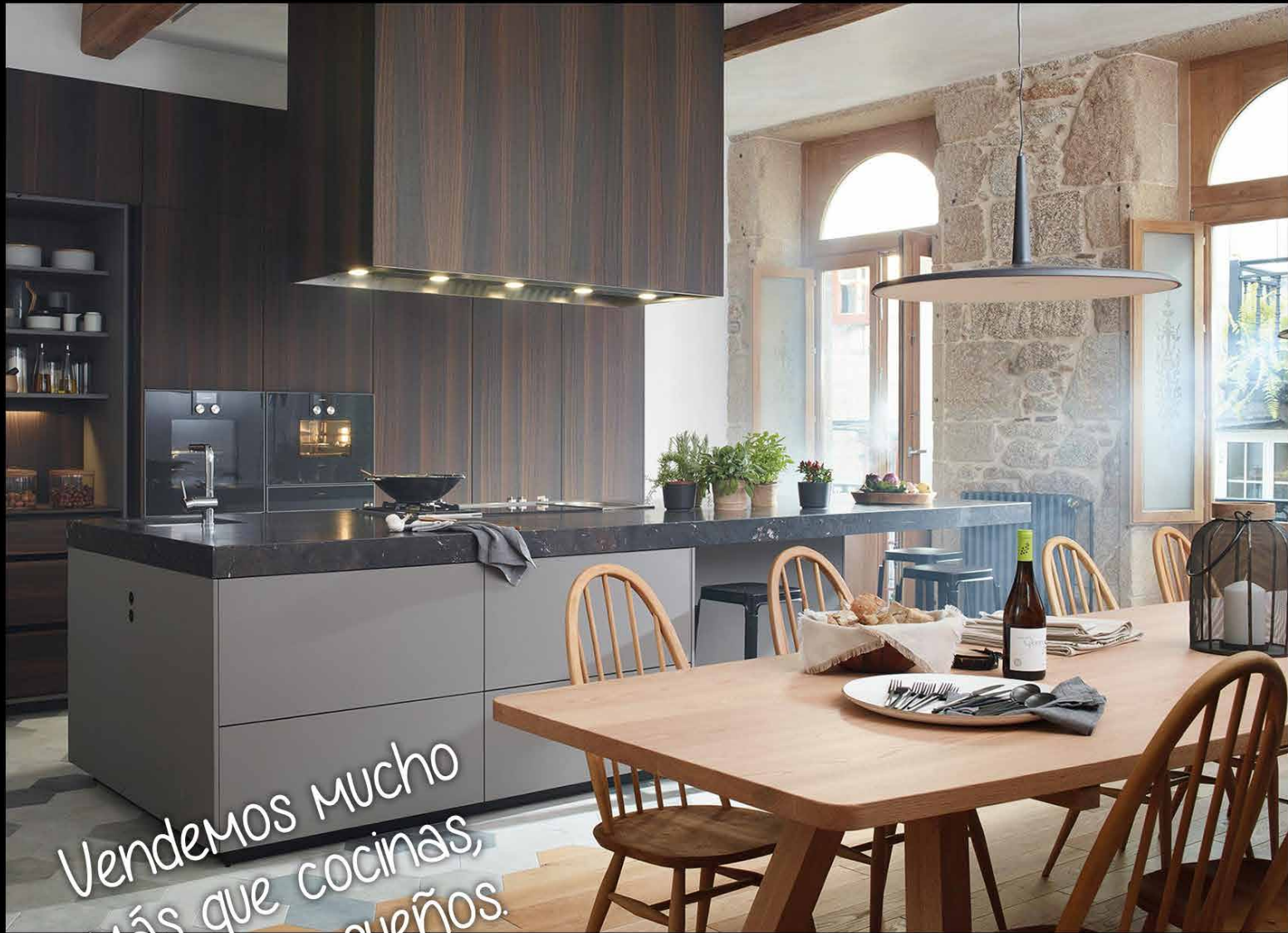
Triunfó después con *Dual* (Disco de Platino), en el que canta con Abel Pintos, Enrique Iglesias, David Bisbal o Franco de Vita. Era la antesala de *Te cuento un secreto* (2016, Disco de Platino), que se colocó en el número 1 de los más vendidos en España en su primera semana.

Toda esta trayectoria es como un camino hacia la madurez que culmina en *Palmeras*. Este disco viene a resumir que no hay mejor manera de avanzar hacia el futuro que recapacitar en el pasado, en ese humilde barrio cordobés de Las Palmeras en el que se crió y al que rinde homenaje en su octavo álbum.



SAMONY

mobiliario de cocina



*Vendemos mucho
MÁS que cocinas,
creamos sueños.*

Distribuidor exclusivo de cocinas SANTOS

TELDE

C/ Viera y Clavijo, 18
San Gregorio
928.692.914

LAS PALMAS G.C.

Avenida Pintor Felo Monzón, 31
7 Palmas
928.414.217



¡Síguenos!

www.samony.com



INAUGURACIÓN DEL PRIMER JARDÍN JAPONÉS SOKE MASAAKI HATSUMI

Dr. Masaaki Hatsumi • Ruta 636 Noda-shi • INAUGURADO EN LA CIUDAD DE TELDE, GRAN CANARIA, EL DÍA 23 DE MARZO DE 2021. "Es importante soñar para que se transforme en realidad, hay que intentarlo..."

Han pasado algunos días desde que el grupo de alumnos del Maestro Pedro Fleitas González puso manos a la obra para cumplir un sueño anhelado por todos, y en especial el sueño del maestro Pedro, el cual era entregarle en vida, a su querido maestro Dr. Masaaki Hatsumi, un espacio de recuerdo y homenaje, un punto de conexión físico, el cual une a Telde en Islas Canarias con Noda-shi en la isla de Japón: un Jardín de estilo japonés de línea zen, con elementos que nos recuerdan al Dr. Masaaki Hatsumi y que regala prosperidad y paz a todos los que lo visitan.

Aquí podrán encontrar tranquilidad, simpleza, belleza, armonía, podrán meditar y escuchar los árboles al viento, los pájaros y su volar. Un regalo en homenaje al Soke Masaaki Hatsumi por su entrega sin límites durante todos estos años de parte de su persona y de todos los alumnos, que se han visto beneficiados por la Gran Labor desarrollada por este precioso ser humano, el cual ha dedicado toda su vida a elevar espíritus, y esperamos que esté con nosotros mucho tiempo más.

"El sentimiento de haber creado este lugar, de haber soñado este proyecto durante tanto tiempo y que hoy se transforme en tangible y algo que de forma altruista se regala para el beneficio de nuestra sociedad, me llena de orgullo. Mis alumnos trabajaron sin descanso para que todo fuera perfecto, inclusive

sin tener conocimientos de jardinería, logrando un resultado realmente impresionante, estamos todos muy felices, y esto es un precedente a nivel mundial, ya que es el primer jardín que se crea en honor al Maestro Dr. Masaaki Hatsumi, y está ubicado en el Parque urbano de San Juan, uno de los más importantes de las Islas Canarias."



El día 23 de marzo fue inaugurado por el Excmo. Sr. D. Héctor Suárez Morales, alcalde de Telde; Hon. Sr. D. Yoshihiro Miwa, cónsul de Japón; Sr. D. Álvaro Juan Monzón Santana, concejal delegado de Parques y Jardines, Medio Ambiente y Fuentes del Ayuntamiento, que luego de ver el proyecto presentado por el equipo de Pedro en el mes de Enero del 2021, no dudaron en generar la opción y oportunidad de entregar este espacio para desarrollar el proyecto dentro del Parque San Juan de Telde, el cual tiene más de 130.000 metros cuadrados de extensión. Es el primer Jardín Japonés

denominado "Dr. Masaaki Hatsumi • Ruta 636 Noda-shi • en el mundo.

¿Por qué el nombre • Ruta 636 Noda-shi •?

Ruta 636 Noda, Noda-shi es la dirección de la residencia del Dr. Hatsumi Sensei en la ciudad de Noda, Japón. Es el lugar donde miles de personas de todos los continentes se han encontrado y han visitado durante décadas para encontrarse con el Maestro, ha sido y es refugio, luz, y hogar.



Los elementos que componen el Jardín son dignos de una postal de jardines zen japoneses, muy típico para la meditación y contemplación, para encontrarte a ti mismo. La base es de un microgranito color blanco con destellos brillantes, el cual simula el mar, tanto en calma como en tempestad, árboles y plantas de los cuales primordialmente nos muestran el color violeta en las **Buganvillas**, que simbolizan la lealtad y la fortaleza. Atrae la armonía al hogar y fomenta la comprensión. Además, este ha sido el color característico del cabello del Dr. Masaaki Hatsumi durante muchos años.

También podrán encontrar un **Árbol de Cerezo (Sakura)** árbol que tenía gran importancia antiguamente para los samuráis, ya que su vida podía ser frágil y efímera, un árbol de **Almendro**, donde las flores significan el amor que supera todo, incluso la muerte. También una planta **"Siempreviva"** violeta, que tienen gran capacidad para sobrevivir ante condiciones adversas, y así también distintas plantas acuáticas que se encuentran dentro del **estanque** que se sitúa al centro del Jardín.

Como saben, en los jardines de estilo japonés cada elemento nos entrega un metáfora y nos lleva a la meditación, las **pedras** pueden simbolizar montañas, Islas... dependiendo de lo que te entreguen su forma y disposición, también se



observa un **bosque de bambú** donde el tallo recto simboliza la determinación, y el hueco interior hace referencia a la apertura del espíritu. Encontrarás **caminos de piedra** que simbolizan anticiparse a lo que se espera del futuro, respetando al mismo tiempo el pasado, los cuales te guían hacia el **estanque** y te invitan a que des un paseo alrededor del jardín. El **punto de madera** es un símbolo de un camino de vida o una búsqueda de la verdad. La luz de las **linternas japonesas** se considera la luz del conocimiento, que limpia las nubes de la ignorancia, y así cada elemento cuidadosamente ubicado en este espacio. Elementos con sentido y enseñanzas que encontramos en la naturaleza y dentro de lo que es real y sincero.

Como comenta el Maestro Pedro: *"Este proyecto nace con el objetivo de proteger las enseñanzas de Hatsumi Sensei desde un punto de vista claro y conciso. Esto nos da la referencia para acercarnos aún más a sus enseñanzas y alejarnos de lo que no saca brillo al alma tanto en las artes marciales como en la vida cotidiana. Esto significa PROTEGER las enseñanzas de Hatsumi Sensei y hacerlas extensibles a las sociedades como un acto de convertir este mundo en un lugar mejor. Es un acto de purificación que procede del corazón de los verdaderos artistas marciales"*.

"Agradezco al hermoso grupo humano que me acompañó haciendo realidad este proyecto altruista en beneficio de la ciudadanía, especialmente en los tiempos que vivimos en medio de una pandemia, demostrando que el coraje de seguir adelante y el amor son fuentes inagotables de vida. Mi gratitud a los alumnos que trabajaron insitu sin descanso, también a aquellos que entregaron una aportación para poder cumplir este sueño en tiempo record, al Ayuntamiento de la ciudad de Telde, Concejalía de parques y jardines, al Honorable Sr. Cónsul de Japón, a mi familia por su apoyo incondicional y especialmente a mi querido y amado Maestro, el Soke Dr. Masaaki Hatsumi..."



KILIAN VIERA

“La música: diversión y disfrute en pandemia.”

Un joven de Arguineguín nos sorprende con versiones y temas propios que gustan mucho al público en general y a influencers de ámbito nacional. Kilian Viera tiene ese brillo que le refleja donde quiera que va.

Su primer álbum, “Mi vicio”, está compuesto por 9 temas propios y 1 versión de la popular canción de Maluma “Hawai”, mezcla fresca de pop y género urbano.



¿CÓMO COMIENZAS EN EL MUNDO DE LA MÚSICA?

Desde que nací he estado ligado a la música, ya que tengo una familia de artistas (Mi abuela, mi padre...) Siempre me presentaba a las “Scala en Hifi” y participaba en las galas del instituto, pero hasta hace menos de 3 años no lo hacía profesionalmente, comencé sustituyendo y animando en el restaurante en el que trabajaba de camarero.

¿QUÉ HA SIDO LO MEJOR QUE TE HA PASADO HASTA EL MOMENTO?

La presentación de mi álbum en el Hard Rock me encantó, el apoyo que recibí de todos los que fueron, la verdad que fue espectacular.

¿Y LO MENOS BUENO?

Yo siempre me tomo las cosas de manera positiva, así que difícilmente te puedo decir algo malo que me haya pasado y que no haya tenido soluciones...

TE “APADRINA” UNA PERSONA MUY POPULAR QUE DA UN IMPULSO Y VISIBILIDAD MUY IMPORTANTE A TU CARRERA. ANABEL PANTOJA QUE TANTO IMPULSO LE DA A NUESTRA TIERRA HACIA EL EXTERIOR. ¿QUÉ HA SIGNIFICADO ELLA PARA TI Y TU CARRERA?

He hecho una buena amistad con Anabel. Ella es espectacular, me ha ayudado muchísimo en infinidad de aspectos.

¿EN QUÉ MOMENTO TE ENCUENTRAS AHORA PROFESIONALMENTE?

Tenemos nuevos proyectos, creo que vamos a cambiar la dinámica y vamos a tirar más de single tras single para darle más movilidad a las canciones,

no directamente un disco que tengan que escuchar todo junto. La música ahora es más de momentos. No es como antes que escuchabas un disco entero en el coche, ahora es todo más aleatorio, así que vamos a seguir la dinámica de single tras single para ganar más fuerza.

¿ESTÁS VIVIENDO EL MEJOR MOMENTO DE TU VIDA? ¿CUÁLES SON LOS INGREDIENTES QUE LA HACEN TAN ESPECIAL?

La verdad que musicalmente estoy viviendo un momento espectacular, aunque queda mucho por hacer. Hay que seguir dando pasos para conseguir cosas más grandes. Luego en ámbito familiar estoy viviendo un momento muy feliz con mi reciente paternidad; un hijo te cambia la vida y ahora hago las cosas con más ilusión si cabe gracias a él.

“NO TE CREAS”, ¡QUÉ TEMAZO!, TE ESTAS RODEANDO MUY BIEN, SUENA ESPECTACULAR, NO TIENES NADA QUE ENVIDIARLES A ARTISTAS DE OTROS PAÍSES COMO LATINOAMÉRICA.

Si, está sonando bastante, está pegando fuerte. El otro día me enviaron un vídeo sonando en Madrid, me emocioné mucho. Estamos trabajando con una cantante que también es canaria, se llama Daniela Garzal, tiene una voz espectacular, DJ SAMMYTO está también trabajándolo con nosotros, y hay un equipo detrás bastante extenso.

GRACIAS AL OCIO QUE NOS PROPORCIONA LA RESTAURACIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA PODEMOS TENER MOMENTOS DE DISFRUTE, ESTAMOS DESEANDO QUE TODO PASE, CAN-

SADOS DE SALTAR DE FASE EN FASE... LOS LOCALES VIVEN UN MOMENTO DELICADO Y AÚN ASÍ IMPULSAN A ARTISTAS COMO TÚ A PODER TRABAJAR.

Si, están haciendo un esfuerzo tremendo y no creo que sea temporal. A la gente le gusta ir a comer y tomarse algo con la musiquita, lo que hace falta es que puedan bailar y se que pronto llegará ese momento. Lo esperamos ansiosos pero nos adecuamos al presente. Piensa que antes ibas a la discoteca que abría a las 11 o a las 12, ahora tienes a la gente activa a las 4 de la tarde con música en directo.

KILIAN PIENSA POR UN MOMENTO... YA ESTÁS ROZANDO LOS 20.000 SEGUIDORES EN INSTAGRAM, IMAGÍNA TE EN EL ESCENARIO DELANTE DE UN PÚBLICO DE 20.000 PERSONAS CANTANDO TUS CANCIONES, BAILANDO, APLAUDIÉNDOTE...

Hombre, eso es un sueño!

AHORA ES IMPENSABLE POR EL TEMA COVID PORQUE CON TANTOS SEGUIDORES, PODRÍAS LLENAR EL GRAN CANARIA ARENA POR EJEMPLO (RISAS)

Uff eso Si, que traigan un artista grande y que la gente que la productora apueste también por cantantes de la isla.

PERO NO NECITAS UN ARTISTA GRANDE, TE VALE POR TI MISMO, CON TUS FANS.

Si, bueno... eso sería espectacular! Pero hay que ir paso a paso. El siguiente escalón sería un concierto autóctono aquí en la isla, y después ya quien sabe, ojalá.

ME ENCANTA PORQUE ERES HUMILDE Y SÚPER ENTREGADO, A ESE TIPO DE PERSONAS ES A QUIENES LAS PASAN COSAS BONITAS. NUNCA PIERDAS ESA SENCILLEZ Y ESE CARISMA POR MUCHOS ÉXITOS QUE TENGAS.

La persona es lo que vale

VOLVIENDO AL TEMA FAMILIAR... ¿QUÉ TE DICEN? TIENEN QUE TENER UN POQUITO DE MIEDO, UN CHICO JOVEN, CON ESA VOZ TAN PERSONAL, GUAPO, AHORA QUE ESTAMOS EN LA ERA DEL POSTUREO, PEGADOS A LAS REDES... TIENE SUS COSAS BUENAS POR SUPUESTO, PERO TAMBIÉN SU PARTE MÁS DELICADA. ¿TU FAMILIA INTENTA QUE MANTENGAS LOS PIES EN LA TIERRA?

Ahora voy a intentar entrar en Tik Tok y hacer algunos bailes, yo dominaba los pasos de las verbenas, pero lo he perdido, tengo que retomarlos (risas) Pero yo las redes las llevo bien, la gente me apoya un montón, no me puedo quejar, tengo muchísima suerte y pocos haters. Es cierto que he tenido alguna situación incómoda, pero la gente en general súper activa conmigo.

¿POR QUÉ CREES QUE LA GENTE TE QUIERE TANTO, CUAL CREES QUE ES EL SECRETO?

Yo creo que la gente es buena, pocos son malos. En estos tiempos que corren, si un artista logra sacarte de tu rutina diaria y hacerte olvidar los problemas que tengas, por ejemplo si lo está pasando mal por la falta de trabajo... la gente lo agradece, y te muestra cariño.

QUEREMOS DARTE LA ENHORABUENA POR TU PATERNIDAD ¿SE TE ESTÁ DANDO BIEN ESO DE CAMBIAR PAÑALES?

La verdad es que sí, me he sorprendido a mí mismo, nunca en mi vida había cogido a un bebé. Y cuando es de uno, la cosa cambia, lo que haga falta. (risas) Y creo que se me está dando bien. Te enamoras de nuevo, es otro mundo. No hay palabras, es bonito, súper bonito. Y lo que pasan las mujeres... están hechas de otra pasta, ese umbral de dolor que soportan...

TE ENAMORASTE MÁS DE TU CHICA SI CABE AL PASAR POR ESTO JUNTOS, ¿NO?

Sin dudar.

KILIAN, CANARIAS ES MARAVILLOSO Y DA GUSTO TRABAJAR AQUÍ CON EL CLIMA Y LA GASTRONOMÍA, PERO NO SÉ SI TE ESTÁ PICANDO EL GUSANILLO DE VOLAR UN POQUITO MÁS ALTO.

Hombre, a mí me encantaría poder irme a Madrid, Barcelona... a todo cantante le gusta crecer, es lo que espero, de una manera o de otra. Trabajo en ello, y seguro que lo conseguiremos.

¿CÓMO TE VES DE AQUÍ A CINCO AÑOS?

Espero seguir viviendo de la música y poder conseguir muchas más cosas

¿A QUÉ ARTISTAS ADMIRAS? ¿CON QUIEN TE GUSTARÍA COLABORAR? MUSICAL QUE TE ENCANTARÍA...

La verdad que Danny Romero, Maikel Delacalle, Rosanna, Juanfran, Justin Quiles, Tutto Durán... la verdad que me gustaría trabajar con muchos artistas, un sueño que quizás se cumpla algún día.

Fotos: José Bringas

Carolina Uche Aquino

La Comunidad Educativa Arenas amplía su oferta de FP al modo **semipresencial**.

El Colegio Arenas Sur, centro privado perteneciente a la Comunidad Educativa Arenas abre el próximo curso su oferta de Ciclos de FP al modo semipresencial y lo hace hasta el 1 de mayo con matrícula gratuita.

La oferta actual permanece como referente y emblema del modelo de formación dual que acredita el éxito en titulaciones como TSEAS (Técnico Superior de Enseñanza y Animación Sociodeportiva) o Educación Infantil se amplía el curso próximo al modo semipresencial en el que se combina la asistencia a clase y prácticas en el propio centro durante el primer año, con un horario online en dos años adicionales en el que se completa la formación práctica en un currículum y títulos propios y convenios con empresas de prestigio. Además con la inscripción se incluye la oportunidad de un examen OTE de Inglés gratuito para el 2º curso*.

En Educación Infantil, además, se podrá cursar el modo bilingüe, aprovechando así el centro su gran experiencia y organización certificada (ISO9001) en la enseñanza del inglés. Las instalaciones propias, la atención personal y un precio atractivo para poder compaginar en estos tiempos una ocupación parcial con una

formación reglada flexible y de calidad hacen de esta una apuesta segura para la que se puede solicitar información en el 928765934 .

EL TSEAS SEMIPRESENCIAL: EL ALUMNO MARCA EL RITMO

Esta modalidad es compatible con el empleo y otras actividades en cuanto que el alumnado puede conectarse a cualquier hora y se establecen sesiones presenciales y el contacto directo con la actividad práctica de los centros Arenas (Arenas Sur en San Agustín y Arenas Almas Maspalomas) . Los horarios flexibles incluyen un programa con certificaciones y diplomas específicos como Instructor de Musculación, Monitor de Actividades en entorno Natural, Socorrismo o Psicomotricidad y Estimulación Sensorial, entre otros.

ArenasfpCampus ofrecen en sus sus ciclos superiores semipresenciales TSEAS y Educación Infantil :

- Experiencia en formación online, grupos reducidos.
- Equipo docente formado por profesionales en activo en su área de actividad el sector y supervisados por un sistema de calidad ISO (AENOR)
- Sistema de tutorización ONLINE y PRESENCIAL
- Sistema de estudio flexible y 100% adaptable a tu ritmo de vida.
- Campus Virtual propio con una metodología moderna y de calidad



Comunidad Educativa Arenas

Educando
con corazón

COLEGIO ARENAS
SUR
INTERNATIONAL SCHOOL

COLEGIO ALMA'S
bilingual school

Arenas
fp Campus

La Comunidad Educativa más amplia del Sur de Gran Canaria

—MATRÍCULA ABIERTA CURSO 2020-2021—

Educando
con corazón




**COLEGIO
ARENAS
SUR**
INTERNATIONAL SCHOOL



COLEGIO ALMA'S
bilingual school



EXÁMENES DE OXFORD NIVELES A2-B2
8 DE ABRIL / 15 DE JULIO
INSCRIPCIÓN EXTERNOS EN LA WEB



EDUCACIÓN BILINGÜE

EXCELENCIA EDUCATIVA

INMEJORABLES INSTALACIONES

COMPROMISO DE CALIDAD

CENTRO OFICIAL DE CAMBRIDGE

LEARNING BY DOING

DESDE LOS 6 MESES

+34 928 765 934

www.colegioarenassur.com >

www.colegioalmas.com >

AENOR



Empresa
Registrada

ER-0799/1/01



ISO 9001



El amor en los tiempos del covid

Como esos pequeños brotes de hierba que ves nacer del asfalto o entre los ladrillos de una pared, el amor también se abre paso en terrenos difíciles. Guerra, hambruna, o pandemia... Incluso en los peores escenarios, como la naturaleza, el amor también encuentra sus formas para crecer.

Hoy les voy a contar una historia de amor, o más bien de su nacimiento.

Ella pasó varias veces por delante de su restaurante en la calle General Mas de Gaminde. Siempre se detenía a mirar, pero nunca se animaba a entrar. Al final un día fue a cenar, convencida por un amigo. George les atendió y comenzaron a hablar, en inglés, algo que siguen haciendo hoy en día. Comió cordero y baba ganoush, ella que hasta ese día aseguraba que no le gustaba el cordero y que odiaba las berenjenas. Resultó que en El Coto le encantó. Él cada vez iba más a su mesa, algo que su amigo se encargó de aclarar que nunca solía hacer. Ella (ah, por cierto, se llama Celina, Anna Celina para mí, creo que soy de las pocas personas que la llaman por su nombre compuesto) no podía dejar de mirarle, le observaba trabajando, algo que incomodaba un poco al amigo que la acompañaba, pero es que no podía parar.

Un tiempo más tarde, justo tres días antes de su cumpleaños, acudió por segunda vez al restaurante de George. Esta vez con otro amigo y fue ella la que propuso el sitio. Solo había visto sus ojos (cosas de la pandemia y las mascarillas), aún no conocía su cara y ya deseaba tocarle. Ese día no ocurrió, pero tres días más tarde le llegó un mensaje suyo felicitándola por su cumpleaños. Un mensaje que Celina recibió como cuando tienes 16 años y vives tu primer amor.

Afirma que estaba en un buen momento a solas, que no esperaba ni buscaba nada, pero apareció él y se enamoró

como una adolescente. Un cortejo en tiempos de poco contacto y muchos WhatsApp, un amor en tiempos modernos para alguien que se siente de alguna forma un alma antigua. Luego llegaron las llamadas, las largas llamadas, se pasaban horas y horas hablando por teléfono. Un día quedaron para un café, y fue con la segunda quedada y el segundo café cuando llegó el primer beso. Cuando ella te habla de ese momento, realmente parece que te lo cuenta alguien que hubiera recibido un beso por primera vez. Te describe a la perfección cómo él se quitó la mascarilla, retiró la de ella, y se acercó a sus labios.

El amor también se abre paso en terrenos difíciles.

Ella nació en Guatemala y ha vivido en Estados Unidos, Francia e Italia. Él nació en el Líbano y ha vivido en Estados Unidos y Nigeria, pero se han venido a encontrar en una pequeña isla del Atlántico llamada Gran Canaria, y más en concreto en su capital, Las Palmas de Gran Canaria. Aquí coincidieron pero ya les unía un viaje gastronómico de olores y sabores. Ambos conservan recuerdos de su estancia en Estados Unidos, y hay más. Una infancia en dos puntos tan distantes como Guatemala y Nigeria pero tan unidos por el gusto. Ambos recuerdan unos primeros años de vida en calles de tierra, grandes mercados y paladares que disfrutaban de plátanos machos fritos, aguacates y mangas. Memorias comunes de dos niños, adolescentes y adultos que nunca se habían visto.

El café y la cultura de la comida es algo que les une. Ambos regentan un restaurante -Celina, Zoe, y él, El Coto-, pero ella nunca se había metido en los fogones. Fue al descubrir la cocina libanesa de George cuando se enamoró de la gastronomía de otro modo. Seguro que muy pronto harán algo juntos. Aseguran que les une su ética de trabajo, su amor por los productos frescos y por la atención al cliente. Así que nos toca esperar a ver con qué nos sorprenden estos dos enamorados. Si entre ellos saltan chispas, seguro que también en sus cocinas.

Lucía Martínez

Hoy, tengo una cita conmigo
Voy a presentarle la magia que somos.
[sé que vas a gustarme]
Pues yo... te elijo.

Tengo una cita conmigo, estoy algo nerviosa, no voy a mentirme.
Voy a hablarme de lo que por ti siento.

Alzar las manos al aire me ayuda, es un simple gesto que para mi cobra sentido, me relaja, me da lugar, es efímero y a la vez, eterno.

Y así de sencillo y complejo es el único compromiso del que tú y yo nos hacemos presos;

-me veo en la necesidad de contarme que compromiso es ese, que ata con suave lazo tu existencia a la mía, y la hace tan nuestra.

Así que, ingenua ante mi misma, me lanzo y me digo que nos elijo con la libertad del primer día.

Que te elijo sin los juicios, los prejuicios ni las opiniones de los demás.

Y al escucharme, me miraré como una extraña ...

lo sé, porque algo me conozco, pero vengo preparada.

Me he vestido con mi calma. Y con firmeza dulce, me hablaré sobre los juicios, opiniones, palabras, ideas y proyecciones que nada tienen que ver con nosotros y que van cargadas de historias personales de otros, ajenas a lo que tú y yo, somos.

Y entenderás en detalle, que nada puede cambiarme... porque yo elijo.

Y me devolveré la mirada compasiva, pues estoy defendiendo sin capas ni espada lo que por nosotros siento.

Hoy, tengo una cita conmigo
He llegado pronto, ya sabes mis modos
Me estoy contando la magia que somos
[sé que vas a gustarme]
Pues yo... te elijo.

-También me diré que vivo sin "hacernos esclavos" de palabras dichas bajo ningún contexto.
Que he aprendido a disfrutar de la libertad del otro.

Y tú, Sr. Night Suit.
Escucharás cómo me digo
Que te elijo,
y que me es sencillo hacerlo en los aciertos.
En los tuyos y en los nuestros, donde me regocijo y alimento las ganas de nosotros.

Pero...

Mirándome a los ojos me diré, que te elijo en todos y cada uno de los errores cometidos y que cometeremos;
los tuyos, los míos y los nuestros.

Pues en ellos nace lo que somos y seremos.

Lo que me hace crecer contigo y conmigo al mismo tiempo.

Me diré que Te elijo.

Y que Te elijo en cualquier momento.

En los Más cercanos, en los más distantes, en los mágicos, cotidianos y en los opuestos [& que en todos ellos, nos acepto]

Miraré al horizonte... allá muy lejos y con algo de nostalgia en mi voz y fe, me contaré que Te elijo, incluso cuando no te tengo.



Que Te elijo "despierto" así te prefiero, mientras "dormido" aún sigues en muchos de los juicios que influyen en aquello que eres y no deja sernos
Aún así, me diré que te elijo.

Incluso, afirmaré que Te elijo, cuando me traicionen en futuros imperfectos, siendo víctima y verdugo de tus propios miedos.

Me diré que Te elijo
Porque así me siento,
libre para hacerlo, libre para serlo.
Hoy, tengo una cita conmigo
He llegado pronto, ya sabes mis modos
Estoy sintiendo la magia que somos.
[disfrutando con mi diálogo honesto]
Pues yo... te elijo con y sin mis miedos.

PD: Quien dijo "elijo", dijo "te amo"
[léase de nuevo con el verbo amar]
& tú, ¿Qué eliges? ¿Qué amas?

SITCA

Cumple 20 años

Durante el último año, como ocurre años tras año, esta Central Sindical creció en todos los aspectos, logrando representación cada vez en más sectores económicos y siendo referente de todos aquellos que quieren una plataforma desde la que poder defender los derechos laborales y sociales de los trabajadores con eficacia, seriedad y rigor.

En un año que, trágicamente, sigue marcado por la pandemia del COVID-19, que tanto daño ha hecho a la economía mundial, SITCA ha seguido al pie del cañón, prestando asesoramiento y apoyo a los trabajadores, a pesar de que nuestra Central Sindical, como el resto de la sociedad, también se ha visto afectada por las consecuencias de la situación que vivimos.

Todos conocemos ya el panorama: confinamiento, ERTES, cierres totales o parciales de miles de empresas, crisis económica, miles de desempleados en Canarias... El turismo, nuestro principal motor económico, prácticamente a cero, la incertidumbre por las diferentes olas de la pandemia y las subidas y bajadas de las fases, restricciones sanitarias, por no hablar de las miles de vidas segadas en todo el país por esta enfermedad.

La caótica situación en lo que a los trabajadores se refiere, ha obligado en SITCA a multiplicar nuestros esfuerzos, y a echar muchísimas horas de trabajo, para dar a esos trabajadores el asesoramiento y el apoyo necesario en una situación de gran incertidumbre, en la que en muchas ocasiones se han visto sin saber a quién acudir, sin poder realizar sus trámites por incapacidad de la administración pública, que se vio desbordada, o en otras ocasiones, sometidos a la picaresca de algunos empresarios poco escrupulosos con la normativa y la legalidad laboral.

En medio de esta vorágine, sacamos fuerza de la flaqueza, y lejos de venirnos abajo ante el aluvión de trabajo, nos pusimos manos a la obra para dar la adecuada respuesta tanto a nuestros afiliados como a quienes, sin serlo, acudían a nosotros en busca de ayuda. Adaptamos nuestras instalaciones y protocolos a la prevención de la COVID-19, y reforzamos nuestros recursos

para dar asesoramiento laboral y en materia de salud laboral, algo fundamental en esta situación.

Con todo esto, SITCA, en este largo año, no sólo ha resistido el embate de la pandemia, sino que nuestra dedicación y entrega nos ha valido el reconocimiento de muchísimos trabajadores, muchos de los cuales se han pasado a nuestras filas animados por nuestra respuesta ante la adversidad, y porque encontraron aliento donde otros sólo cerraban puertas. Igualmente ha ocurrido con muchos delegados y representantes sindicales, que en este año 2020 han abandonado otras opciones sindicales para venirse a SITCA.

Todo ello mientras nos encaminábamos hacia el año en que cumplimos nuestro 20 aniversario, como es este 2021. Cumplimos 20 años de sindicalismo serio, coherente, riguroso, sin ataduras políticas, sin dogmatismos ni fanatismos que no llevan a ninguna parte. Al contrario, ocupados y preocupados por aquellas estrategias negociadoras que han demostrado ser efectivas y logrado importantes mejoras para los trabajadores de las distintas empresas y administraciones públicas.

Hace 20 años, un grupo de compañeras/os dijimos que queríamos hacer las cosas de otra manera, que queríamos ser diferentes, y que podíamos hacerlo mejor, mucho mejor. Ha sido un camino largo, difícil, y a menudo con algunos sinsabores, pero el balance global es tremendamente positivo, no sólo porque hemos consolidado y puesto en rumbo de crecimiento sostenido anual a esta Central Sindical, sino porque hemos demostrado que, efectivamente, se podía y se puede hacer un sindicalismo distinto al que estábamos acostumbrados. Lo estamos haciendo, y la respuesta de la clase trabajadora hacia SITCA no puede ser más positiva. Debe ser que estamos en el buen camino.

Antonio Rodríguez

SECRETARIO GENERAL DE SITCA



SINDICATO INDEPENDIENTE DE TRABAJADORES DE CANARIAS



C/ Prof. Lucas Arencibia, 13
928 680 763
TELDE, GRAN CANARIA

C/ Castillo, 17. Puerta 4.
922 289 917
STA CRUZ DE TENERIFE

Estamos también en Fuerteventura / Lanzarote / La Gomera



Estos y otros problemas pueden tener solución, depende de ti.

INFÓRMATE Y TE ASESORAMOS EN LO QUE NECESITES

- ¿Te despidieron, o te van a despedir, y no sabes a dónde acudir?
- ¿Tienes problemas en tu empresa y no se respetan tus derechos?
- ¿Crees que tu empresa puede cerrar y no sabes qué hacer?
- ¿Problemas con el pago de tu hipoteca?

Yoga

y salud mental



! La palabra recordar proviene del latín "recordari", formado de re (de nuevo) y cordis (corazón). Recordar quiere decir mucho más que tener a alguien presente en la memoria. Significa "volver a pasar por el corazón".

¡curioso!

Recordando lo esencial

Si dudas..., párate un momento y respira.

La vida nos invita a detenernos, a re-conocernos. Toda crisis genera una fractura, rotura de un sistema de creencias, con el que veníamos funcionando pero que ahora se tambalea y comenzamos a cuestionar. Donde aquello que creíamos seguro deja de serlo, las viejas estructuras se derrumban y nos muestra el único sustento real, que es precisamente eso, sos-tenernos, volver a lo esencial, sentirnos en nuestros propios pies y ser anclas en medio de la tormenta. Porque cuando todo se desvanece, en primera y última instancia, nos seguimos teniendo a nosotros mismos.

Todo esto nos recuerda la incertidumbre, se hace latente, así como puede traer consigo confusión y vacío ante el hecho de no saber, de desconocer el nuevo territorio hacia el que avanzamos que, aunque aparentemente todavía no

se vislumbra, sí se siente. Y al mismo tiempo, todo esto nos lleva a lo único "seguro": este instante y dónde colocamos la mirada. Es de vital importancia, y más en este momento que nos está tocando vivir, pararnos a observar-nos.

¿Cómo te relacionas con tu cuerpo? ¿Cuál es el diálogo que tienes con él?

Llevar la atención al cuerpo, establecer con-tacto con él, respirar y permitirnos sentir. Mientras le preguntamos amable-mente qué necesita, escuchar lo que tiene que decirnos y permitir que se exprese.

Habitarnos, explorar nuestro propio territorio y volver al momento presente, que es donde acontece la vida.

Llevar la mirada hacia adentro se torna esencial, una mirada honesta, amable y sin juicios. Y quizás entonces podamos ver el mismo paisaje desde otro lugar.

Saray Prieto Rivero


Centros Enervida
energía y vida

¿Conoces las propiedades del agua que bebes?



centrosenervida.com



Bebe agua buena, bebe salud.

Lo que bebes te puede sanar o enfermar

¿Cómo podemos saber si el agua que bebemos es buena?

Taller Gratuito



Beneficios del agua hidrogenada.



Evitar el desequilibrio del PH en nuestro cuerpo.



Consecuencias del agua embotellada



Protegerse de los pesticidas en los alimentos.



639 779 733



C/ Adargoma, 35. El Calero - Telde



enervidacanarias@gmail.com

Guayarmina Pedraza

CAYENA PURA

BIOGRAFIA

Guayarmina Pedraza nació en La Rambla, Córdoba en 1981 en el seno de una familia de artistas. Pasó la infancia y la adolescencia viajando entre la península y Gran Canaria, isla de su raíz materna en la que reside desde 2016. Apasionada del arte, la literatura y los viajes, desde muy joven mostró un inquieto espíritu aventurero que la llevó a explorar la escritura a través de la creación de relatos cortos, publicar artículos para mujeres en una plataforma digital y viajar por diferentes países. Sus relatos han recibido diversos premios literarios y menciones y han sido compilados en varias antologías. Su primera novela, Cayena pura, nos lleva a Colombia, país en el que residió y trabajó durante un periodo decisivo para la historia del país.

SINOPSIS

En 2016, año en que se firman los acuerdos de paz en Colombia entre las FARC- EP y el Gobierno tras un largo periodo de negociaciones, Cayena, una española intrépida viaja a Cali, capital mundial de la salsa, con la intención de aprender a bailar.

En la Sucursal del Cielo se deleitará en el disfrute del vivir de la mano de unos personajes entrañables a través de la alegría del baile y la música. Pero a pocos kilómetros de la Cali más rumbera, comunidades indígenas, afrodescendientes y campesinas resisten en la dignidad de una lucha sin armas por preservar sus territorios ancestrales, en medio de la violencia generada por el conflicto armado más largo de la historia de América Latina.

Erotismo, amor, interculturalidad, feminismo, verdades ocultas y defensa del medio ambiente se entretienen en un viaje a través de los sentidos por la naturaleza exuberante de una Colombia aquejada de profundos conflictos sociales, con una narrativa rica en matices y nomenclaturas que conectan al lector con la tierra y con la pasión por la misma vida.

Hazte con un ejemplar a través de su instagram @guayarminapedraza o en www.canariasebook.com

PCOL Radio

Sigue nuestra programación en streaming al completo a través de la web, Facebook y Youtube desde cualquier parte del mundo.

95.3 fm
TELDE



pclradio.es

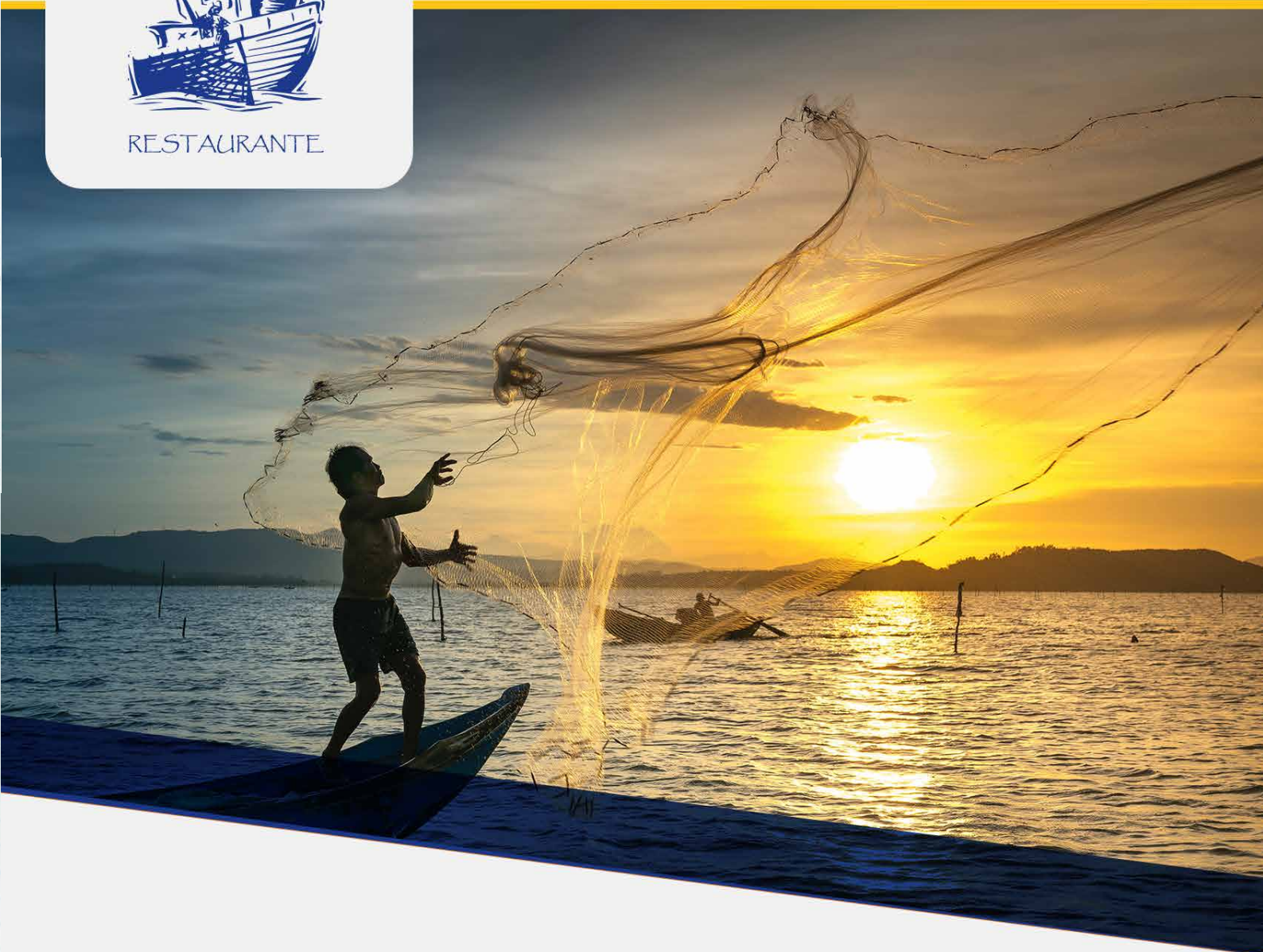


La Cofradía
de Taliarte



RESTAURANTE

TELÉFONO: 928.134.387



¡EL MEJOR PESCADO FRESCO DE LA ZONA!

Gran variedad de mariscos de tierras gallegas

Local Climatizado

Comidas y postres caseros

Platos típicos canarios

Gran Bodega de vino

“Gracias a cada uno de nuestros clientes por el respeto, y por seguir las normas obligatorias de sanidad y distanciamiento.”

Gracias por venir a visitarnos y disfrutar de buenos momentos con todos nosotros.”



**“El negocio del éxito
HUELE BIEN”.**



21 AÑOS

PRESTANDO SERVICIO EN CANARIAS

**MARKETING OLFATIVO
CREACIÓN DE ODOTIPO**

**HIGIENE Y AMBIENTACIÓN
PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS**

*Adquirimos el compromiso de innovar
Respetamos el medioambiente
Ofrecemos soluciones creativas
Mejoramos la experiencia del cliente
Asesoramos la sinergia entre aroma y marca
Servicio, calidad, entusiasmo y vitalidad*

*2000 razones para caminar **juntos***



+34 928 437 555 | info@aromas2000.es

aromas2000.com