

# MUJERES

IDEAS Y EMPRESAS DE MUJERES EN EL MEDIO RURAL DE GRAN CANARIA



*Cultivando ideas*

## DIRECCIÓN



**AIDER. Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria**

C/ Del Agua s/nº

Vega de San Mateo 35320

Tfno.: 928 660738 / 928 660665

Fax: 928 660708

email: [aidergc@aidergc.com](mailto:aidergc@aidergc.com)

<http://www.aidergc.com/>

## PROYECTO IGUALAR

**Financia:** Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

**Coordina:** Zona Media de Navarra

**Promueven:** Valle Ese Entrecabos (Asturias), Montaña Palentina (Castilla-León), Valle de Guadalhorce (Málaga), Sierra Mágina (Jaén), Ader La Palma y Aider Gran Canaria (Canarias)

**Colaboran:** Instituto Navarro de Igualdad e Instituto Canario de Igualdad, Consejería de Igualdad del Cabildo de Gran Canaria

## COORDINACIÓN EDITORIAL

**Mass Media Canarias, S.L.**

C/ Pedro Díaz, 5 - Vegueta

35001 Las Palmas de Gran Canaria

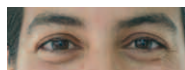
**Diseño y maquetación:** Pilar del Sol (IDAFE Estudio)

**Redacción:** Ana Lola Betancor

**Fotografía:** Candela Molina

## Sumario

2



MACARENA RGEZ. EXPÓSITO  
AGAETE

4



NOEMÍ ARROCHA REYES  
AGÜIMES

6



Mª LUISA GIL FALCÓN  
ARTENARA

8



CARMEN ALEMÁN AMADOR  
ARUCAS

10



FELICITAS RGEZ. JIMÉNEZ  
FIRGAS

12



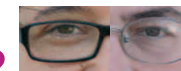
MARÍA TERESA CUBAS LUJÁN  
GÁLDAR

14



ANTONIA LÓPEZ RODRÍGUEZ  
INGENIO

16



CAMINO SAGRERA  
MARISA TALAVERA  
LA ALDEA DE SAN NICOLÁS

18



MIRIAM MARTÍNEZ IZQUIERDO  
LAS PALMAS DE G.C.

20



Mª JESÚS GUERRA RODRÍGUEZ  
MOGÁN

22



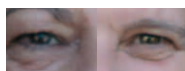
Mª JOSÉ RGEZ. PERDOMO  
MOYA

24



CLARA CABEZAS GONZÁLEZ  
S. BARTOLOMÉ DE TIRAJANA

26



SARI Y TERE S. SANTANA  
SAN MATEO

28



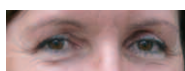
PILAR ROSA SANTANA  
SANTA BRÍGIDA

30



CALIXTA RAMOS OJEDA  
SANTA LUCÍA DE TIRAJANA

32



CONSUELO MARRERO QUEVEDO  
SANTA MARÍA DE GUÍA

34



ROSA MARÍA MEDINA VEGA  
TEJEDA

36



CARMEN FLORIDO SANTANA  
TELDE

38



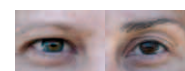
OLIVIA GUERRA SÁNCHEZ  
TEROR

40



ANA LIDIA RIVERO RAMOS  
VALLESECO

42



VICTORIA CABRERA MUÑOZ  
FABIOLA MELIÁN GIL  
VALSEQUILLO





El Proyecto de Cooperación IGUALAR ha trabajado estructuradamente, creando un marco para que las mujeres rurales puedan dar el paso de la invisibilidad

al protagonismo. Para ello, ha querido rescatar y señalar referentes y modelos de mujeres e intervenir generando las condiciones para que las mujeres rurales se empoderen personal y colectivamente. Todo ello a través de una serie de actuaciones que se describen en la presente publicación.

Visibilizar a las mujeres rurales supone darles reconocimiento y recuperar las historias y las obras de tantas mujeres sin las cuales posiblemente ya no cabría hablar de futuro para el medio rural. Supone pasar del olvido a la referencia y conocer los distintos modelos que en la actualidad pueden inspirar a las mujeres rurales. Significa proponer la sororidad como alternativa a la misoginia y facilitar que las mujeres rurales puedan pasar del aislamiento al empoderamiento, construyendo sus propios modelos de vida y de trabajo, sus propias identidades, diferentes y empoderadoras, como mujeres del y en el medio rural.

La visibilización del papel de las mujeres rurales es una de las medidas clave dentro del objetivo fundamental que se proponen alcanzar las políticas de desarrollo rural en el marco de la Política Agraria Común. El Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino aboga por dicha medida y de ello se hizo eco en su día **IGUALAR Proyecto de Cooperación para el Desarrollo Rural Igualitario**, al definir la visibilización del papel de las mujeres rurales como uno de sus ámbitos de intervención en los territorios en los que se desarrollan sus actuaciones.



La situación de invisibilidad en la que se ha mantenido a lo largo de la historia el trabajo productivo no remunerado y el trabajo comunitario que las mujeres rurales han venido realizando en su entorno vital -situación que es consecuencia de una escasa valoración de dichos trabajos- ha conducido a una falta de reconocimiento y de valoración social de estas actividades; ha conducido a hacer “invisibles” a sus protagonistas; prueba de ello son la baja tasa de afiliación de las mujeres del medio rural a la Seguridad Social y el escaso nivel de desarrollo del asociacionismo y de liderazgo de las mujeres rurales.

Sin embargo, hoy somos conscientes, desde las políticas y desde la intervención, de que la presencia de las mujeres y el trabajo productivo y comunitario que realizan son indispensables para la sostenibilidad del medio rural. Esos trabajos, esa presencia, son hechos ciertos que la sociedad, por una cuestión de justicia social, de cultura democrática real y de sostenibilidad económica, debe sacar a la luz mostrando toda su importancia y su riqueza desde el reconocimiento de su valor fundamental. Visibilización y puesta en valor van por lo tanto de la mano.

Desde el proyecto IGUALAR, esperamos que esta publicación contribuya a hacer justicia a las mujeres rurales en el sentido antes mencionado y que, al recoger las experiencias prácticas desarrolladas a través de las actuaciones del proyecto IGUALAR, sea una fuente de información y de inspiración que contribuya, a través de su visibilización de las mujeres rurales, a que éstas se conviertan en protagonistas reconocidas y valoradas del medio rural del futuro.

# Todos a una

MI PADRE MERECEÍA QUE COGIÉRAMOS EL TESTIGO DE LA GANADERÍA QUE TANTO QUISO

QUIENES SE DEDICAN A LA CATA DE QUESO DESTACAN DE LAS VARIEDADES DE MACARENA Y SU FAMILIA LA BUENA MEZCLA Y UN CIERTO MATIZ A CAFÉ EN SUS NOTAS. Y TIENE SU EXPLICACIÓN. POR UN LADO, LA MEZCLA, ADEMÁS DE POR LA LECHE DE VACA Y DE CABRA, LE VIENE A ESTA JOVEN GANADERA EN EL MISMÍSIMO ADN. APRENDIÓ CON SU PADRE A HACERSE CARGO DE LOS ANIMALES Y DE SU MADRE A AMASAR EL QUESO. LO DE LAS NOTAS A CAFÉ, QUIZÁ TENGA QUE VER CON LA UBICACIÓN DE LA GANADERÍA. ESTÁ EN LOS LLANOS DE AGAETE, CUNA DE BUEN CAFÉ EN EL NORTE DE LA ISLA.



# “E

l sabor del queso viene dado por la zona, señala Macarena, aunque los animales y las mezclas sean las mismas, no saben igual. Influye el clima, el entorno.. ”. Y el cariño con que se hace - añadimos-.

Mientras hablamos con ella, Toñi, su madre entra en la cocina brindando un buen café. A la vez que rellena el filtro cuenta con su hija la historia de la *Quesería del Rosario*. “Mi marido, era carpintero pero un día le dio por comprar una vaca y una cabra. Me sorprendía la ilusión que le hacía cada día atender a aquellos animales. Tanta, que decidió dejar la carpintería para convertirse en ganadero. Ahora tenemos veinticinco

*Traigo a mis hijos para que comprendan y valoren este trabajo*

vacas y mas de cien cabras. Y el no está desde hace un año”. “Pero estamos nosotras” - apunta Macarena. “Soy la del medio de tres hermanos que con mi madre nos hacemos cargo de toda la cadena. Elaboramos el pienso, alimentamos a las vacas y las cabras, las ordeñamos y hacemos con la leche cerca de treinta kilos de queso cada día”.

“Hacemos queso curado, semicurado, con pimentón y con gofio”. Variedades que han sido premiadas en numerosas ocasiones.

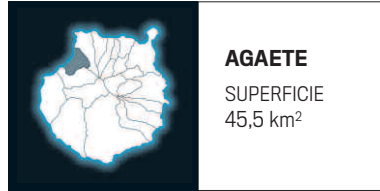
La venta la realizan en la misma ganadería a restaurantes y particulares de la zo-

na y también en pequeños supermercados. “Por ahora no da para contar cada uno con un sueldo pero podemos ganarnos la vida y mantener vivo el sueño de mi padre”.

“Yo quería ser veterinaria, pero por circunstancias personales dejé de estudiar en Bachiller”. -Tiene treinta y dos años y es madre de dos hijos-. “Pero mira, -comenta- la vida me ha puesto delante la oportunidad de vivir de los animales, digamos, de otra manera. ¡Quien me iba a decir a mi que iba a estar ordeñando las vacas!”. Exclama. “Desde niña he visto a mi padre hacerlo, veníamos dos o tres veces a la semana, le ayudábamos un poco y nos íbamos cuando queríamos -cuenta-. Ahora, nos turnamos para venir cada día a las cinco de la mañana para el ordeño y entre los animales y el queso no salimos de aquí hasta las nueve o las diez de la noche”. De vacaciones, ni hablamos.

Cuado le preguntamos como concilia ese horario con su vida familiar responde que trayendo a los niños a la empresa, “hacerlos partícipes de todo para que comprendan y valoren este trabajo”.

“El mercado esta difícil -confiesa- por un lado la competencia de los quesos industriales con precios imposibles de igualar aunque la calidad no es la misma ni mucho menos -asevera-. Y por otro, se suma esta crisis que nos afecta a todos en cadena. Si un restaurante pierde clientes, el restaurante nos pide menos queso. Pero bueno -añade- confío en que todo se estabilice



#### AGAETE

SUPERFICIE  
45,5 km<sup>2</sup>

## *Hacemos con la leche cerca de treinta kilos de queso cada día*

y vaya mejor. Quiero que se venda mucho mejor el queso. Y que los ayuntamientos y las instituciones ayuden al sector que alimenta a la población” sentencia.

En este punto de la conversación tanto Macarena como Toñi, hablan del apoyo recibido por parte de las instituciones. “Ha sido muy importante. No sólo las ayudas para mejorar la maquinaria o las instalaciones, AIDER Gran Canaria además nos ha asesorado y en ocasiones, incluso, hemos encontrado allí hasta el apoyo moral que necesitábamos. Estamos muy agradecidas”, añaden.

### Vaqueras

Sobre su condición de mujer en un sector tradicionalmente de hombres, confiesa que en algunos momentos, sobre todo al principio, “cuando nos veían llegar a las dos hermanas a las fincas para cargar los rolos de plataneras, nos miraban extrañados -comenta sonriente- pero ya están acostumbrados. La verdad es que personalmente no he notado ningún tipo de discriminación por ser mujer ganadera”.

“Yo misma me sorprendo cuando

me veo ordeñando entre dos vacas. Es una situación que implica un gran esfuerzo mental -ríe-. Tú controlas a la que estás manejando pero la de al lado te puede dar un empujón -nos cuenta-. Hasta hace un año no lo había hecho nunca, pero hacía falta que alguien lo hiciera y un día me dije me meto y me meto”. Toñi añade, también entre risas, que “la primera vez que lo hizo parecía como si hubiera estado toda la vida ordeñando”. Las dos se miran con complicidad.

“Me encanta estar con las vacas, -dice-. He descubierto que me relaja. Muchas veces, cuando voy a rellenar el agua, me llevo una rasqueta y me paso horas con ellas, hay una que me persigue como un perrillo” -vuelve a soltar una carcajada-.

“Esto es sacrificado pero estoy muy a gusto y satisfecha con mi trabajo. Sobre todo, porque lo creó mi padre y merecía que cogiéramos el testigo de la ganadería que tanto quiso”.

Semi curadas de la pérdida del padre y fundador de la quesería, consiguieron el año pasado el primer premio al mejor queso *tierno*. Justo galardón y término para esta emotiva visita.

MACARENA ROSARIO EXPÓSITO

QUESERÍA DEL ROSARIO



# Abriendo puertas

QUEREMOS RECUPERAR  
LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS  
TRADICIONALES Y DOTAR DE MAYOR  
VISIBILIDAD EL TRABAJO DE ARTISTAS  
Y ARTESANOS

CONVERTIR EL CASCO HISTÓRICO  
DE LA VILLA DE AGÜIMES EN UN  
CENTRO ABIERTO DE PRODUCCIÓN  
ARTÍSTICA QUE ATRAIGA A  
TURISTAS Y SE CONVIERTA EN UN  
FOCO CULTURAL PARA ESTE  
MUNICIPIO ES EL PROYECTO DE  
NOEMÍ ARROCHA. UNA JOVEN DE 35  
AÑOS QUE ATERRIZA, DE NUEVO,  
EN SU ISLA TRAS HABER DEDICADO  
MÁS DE UNA DÉCADA A FORMARSE  
EN BELLAS ARTES Y ESCULTURA  
EN LA PENÍNSULA, ITALIA E  
INGLATERRA.



**AGUIMES**  
SUPERFICIE  
79,28 km<sup>2</sup>

# “E

mpecé estudiando interiorismo en Las Palmas pero pronto me di cuenta que mi vocación iba más allá. Me licencié en Bellas Artes en La Laguna y después amplí mi formación en escultura en l'Accademia delle Belle Arti di Carrara en Italia. En la actualidad estoy realizando mi doctorado sobre “La vuelta a la tradición de la piedra” en la Politécnica de Valencia y compagino todo con la participación en exposiciones y simposios nacionales e internacionales”.

Noemí nos abre las puertas de su taller situado en la planta baja de una casa antigua de Agüimes. Está acondicionándolo y muestra ilusionada las distintas zonas de trabajo. Piedras de mármol traídas de Italia y otras de la cantera de

*Quiero que salga porque es un proyecto que beneficia a muchos*

Arucas aguardan los golpes de esta escultora. “**Sí soy escultora, pero también Picapedrera -apunta-porque mi oficio es trabajar la piedra**”.

Llega cargada de referencias y energía. “**El haber estado tanto tiempo estudiando fuera me ha permitido conocer distintos proyectos vinculados al arte impulsados por colectivos**”. Cuando le preguntamos so-

bre el origen del suyo, contesta “**Soy una persona muy activa y no puedo estar quieta. Cuando llegué hace ocho meses comentaba con Jessica Álvarez -amiga y compañera de viaje en este proyecto- la necesidad de encontrar un espacio para abrir un taller donde poder trabajar la piedra. Salió el tema de las villas artísticas que funcionaban por Europa. Nos encantaba la idea. Ella, que es de Arinaga, me comentó que el Ayuntamiento de Agüimes era bastante sensible con este tipo de proyectos y me animó a que redactáramos el nuestro**”.

Y lo hicieron. “**Agüimes es precioso: es peatonal, las calles están empedradas, casas antiguas, tiene mucho encanto, se respira el arte y además tiene muy buen clima**”, apunta. “**Vinimos a estudiarlo bien y observamos que el casco histórico cuenta con muchas casas vacías. Era el lugar perfecto para arrancar con nuestra Villa del Arte**”.

Pronto se pusieron manos a la obra “**La idea es partir de nuestro propio taller, abrirlo a los vecinos, que vean cómo trabajamos y, poco a poco, con una buena promoción, ir creando un estímulo de confianza alrededor para que los propietarios de las casas colindantes o cerca-**



*Pieza escultórica realizada por Noemí*

NOEMÍ ARROCHA REYES

“AGÜIMES, VILLA DEL ARTE.”

*Revitalizar la zona con el arte y atraer a turistas que enriquezcan a la comarca es nuestro objetivo*

nas alquilen los espacios a artesanos y artistas que buscan un lugar como éste para trabajar e inspirarse”- añade-.

Los ojos de Noemí parece que se encienden cuando habla de su proyecto. “**Abrir las puertas para que las personas puedan conocer la obra y comprar - si quieren-. Lugares receptivos y productivos que además revitalicen el casco histórico sin alterar su cotidianidad. Por otro lado, al alquilar las casas y habitarlas coadyuvamos a que éstas no se vengán abajo. Volveríamos a darles vida**”.

En definitiva, casi se trata, nada mas y nada menos que de un proyecto de recuperación de las actividades económicas tradicionales, devolver protagonismo y dotar de mayor visibilidad el trabajo de los artesanos. “**Queremos que éstos convivan con los artistas, revitalizar la zona y atraer a turistas que enriquezcan a la comarca**”. Puntualiza.

“**AIDER Gran Canaria nos ayudó mucho en preparar la documenta-**

ción, a elaborar el proyecto, y cuando lo presentamos en el Ayuntamiento nos dijeron que lo veían muy positivo y beneficioso para el municipio. A los pocos días nos llamaron para decirnos que aunque las cosas están complicadas a nivel presupuestario nos ayudarían como pudiesen. Y en eso estamos.”

“**Quiero que salga porque es un proyecto que beneficia a muchos**”.

Cree que el apoyo y empuje de la familia es puro combustible. “**Cuando me dicen que si hace falta un aval me lo facilitan, sabiendo cómo están las cosas para todos, me emociono sólo pensando el grado de confianza que tienen en mi y en este proyecto. Pero quiero intentarlo sola. Soy muy cabezota y algún día lo conseguiré**”.

Por lo pronto ya tiene su local donde cada día los vecinos de Agüimes pueden ver cómo trabaja. También cuenta con el apoyo del Ayuntamiento y de un buen número de artistas. Su proyecto no es fácil pero con su empuje y su visión vencerá a todo un pueblo.



**ARTENARA**  
SUPERFICIE  
66,7 km<sup>2</sup>

# Un negocio en la Cumbre

SI TUVIERA EL SUPERMERCADO EN LAS PALMAS YA HUBIERA CERRADO



EN EL PUEBLO MÁS  
ALTO DE GRAN  
CANARIA, A 1.270  
METROS DE ALTITUD,  
HACE MUCHÍSIMO FRÍO  
EN INVIERNO Y EL  
CALOR EN VERANO  
PUEDE SER  
INSOPORTABLE.  
ARTENARA TIENE MÁS  
O MENOS FIJOS UNOS  
QUINIENTOS  
HABITANTES Y ALLÍ,  
CON ELLOS Y EN MEDIO  
DE ELLOS TIENE MAGÚI  
SU SUPERMERCADO  
“TAMADABA”.

Magúí Luisa Gil Falcón, Magúí para los amigos, pasó una infancia feliz en el pueblo de su padre correteando por el campo y asistiendo al colegio público de este municipio rural. Mas tarde, tuvo que acostumbrarse a madrugar para poder hacer el bachiller en Teror de donde llegaba, cada noche, cerca de las nueve. **“Me cansé de tanta guagua y decidí marcharme con mis hermanos a Las Palmas a hacer el COU. Me costó adaptarme pero después en la ciudad estaba encantada de la vida”.**

Su verdadera pasión son los viajes y su vocación dedicarse a los idiomas. Por eso decidió matricularse en la Escuela de Turismo. Antes de acabar sus estudios, la vida le brindó la oportunidad de marcharse seis meses a Siena para practicar el italiano donde asegura vivió **“una experiencia increíble”.** Pero una complicada lesión en el hombro cuando practicaba natación le cambió, un año mas tarde, los planes y la vida.

Ahí se descolocó del ámbito académico y fue entonces cuando empezó a trabajar **“Fíjate, que siendo de la cum-**

**bre, vine a dar a una tienda de surf que montó mi hermana en la ciudad”** Nos cuenta. Después **“Pude hacer algo relacionado con los viajes trabajando en una agencia donde hacía los transfer de turistas del aeropuerto a los hoteles, las excursiones...”.** Vivía sin horario trabajando casi los siete días de la semana y la lejanía empezaba a hacerse cada vez mas dura.

*Hay que valorar lo conseguido*

Su familia siempre había tenido negocios en Artenara: el bar, el restaurante y una tienda de ropa que regentaba su madre en lo que es ahora el supermercado. **“Fue entonces cuando mi padre, viendo lo apurada que estaba trabajando hasta los fines de semana con los turistas, me ofreció coger el local”.** Confiesa que al principio estaba un poco reticente pero que la convencieron con el argumento de que en vez de trabajar los fines de semana para otros, que lo hiciera en su propia empresa.

Hace 18 años decidió abrir allí un supermercado porque era más cómodo que cualquier otro negocio de hostelería. Estaba sola. Dice que al principio no sabía ni lo que vendía ni lo que hacía falta traer. Pero con el tiempo fue controlando todo hasta tal punto que ahora va a otros supermercados y le falta poco para decirle a su dueño o dueña como funcionaría mejor. **“Está perdiendo ventas por dos o tres boberías -me digo o lo comento con mi madre si voy con ella”.**

**“Desde que abrí hasta ahora, la tienda no ha variado nada. La misma clientela de siempre”.** Señala a unos y a otros que la saludan y le preguntan por sus cosas mientras estamos con ella. **“Al estar en un pueblo tienes que tener de todo. Desde “primitivas” hasta pienso para las gallinas, desde pilas a embutidos pasando por productos de limpieza o de perfumería... además de la alimentación, claro”.** Sabe que su negocio es totalmente diferente a un supermercado de la ciudad. **“Allí un comercio como este estaría ya cerrado por la competencia de las grandes cadenas”.**





Cuenta que lo más difícil fue darse a conocer. **“En los pueblos, hasta que no vean una seriedad y una confianza no se meten en tu negocio”**. Ella lo ha conseguido. **“Cada persona es un mundo, añade, tiene su forma de pensar y a cada una tienes que saberla llevarla como es. ¡Esto es psicología pura!”**.

Progresó hasta poder contar con una ayudante que le permitiese que no decajera su pasión por los viajes. Europa, Egipto, Brasil... **“Después conocí al que hoy es mi marido, padre de mis hijos y compañero de trabajo. Sé que ha hecho un enorme sacrificio viniéndose conmigo a este pueblo desde un lugar como Madrid. Le ha costado pero somos felices. Hace once años que nos casamos”**.

El día lo tienen dividido a partes iguales. Han matriculado a los niños en Las Palmas donde se han comprado un piso para organizarse mejor. **“Bajamos los domingos. El lunes los dejamos en el micro, hacemos la compra, el papeleo, los recogemos por la tarde y subimos otra vez a Artenara. Nos vamos turnando. Cada día dedico media jornada a mi**

*En un pueblo tienes que tener de todo. Desde “primitivas” hasta pienso para las gallinas y desde pilas a embutidos*

**condición de madre y la otra media en el supermercado. Y mi marido, igual”**.

**Mucha inquietud**

Para no decaer, asegura que **“Lo importante es tener iniciativa y ganas. Salvo lo saludable de respirar aire puro, las ventajas de vivir aquí no son muchas. Pero tengo coche y en una hora me pongo en la capital. Es lo que hay, es lo que tengo y procuro no pensar mucho”**.

Magüi es de las que piensa como el poeta Machado que el camino se va haciendo al andar, **“vas aprendiendo lo que quiere la gente, lo que necesita”**... Y lo que necesita ella porque las vacaciones, por ejemplo, son pocas, **“en verano no puedo porque es cuando más gente hay en Artenara y más movimiento tengo en la tienda”**.

Su condición de mujer no le ha acarreado ningún problema en su negocio. Ella sabe bien que todos los trabajos son complicados **“Una tiene que ser consciente de lo que ha conseguido y de lo que tiene, darle valor y conformarse y más ahora, con la que está cayendo”**.

MARÍA LUISA GIL FALCÓN  
SUPERMERCADO TAMADABA



# El arte de vivir creando “H

HAY QUE TENER FUERZA DE VOLUNTAD PARA PONERTE A TRABAJAR CADA DÍA SIN QUE NADIE TE LO DIGA



*Nos inspiramos en la cultura, en la geografía y en el paisaje que nos rodea*

“LO NUESTRO ES UNA LARGA HISTORIA” COMENTA SONRIENDO CARMEN ALEMÁN CUANDO NOS RECIBE EN SU CASA TALLER DE ARUCAS. NADA MÁS ENTRAR SE RESPIRA LA CALMA Y LA SERENIDAD QUE PIDE UN TRABAJO CREATIVO Y APLICADO. EN EL TALLER SUENA UNA BONITA MELODÍA DE JAZZ. HAY MESAS DE TRABAJO, CINCELES, LIMAS, PIEDRAS DE ORILLA PULIDAS, CADENAS A LA ESPERA DE SU COLGANTE, ANILLOS DE PLATA CASI TERMINADOS, PULSERAS DE PLATA MACIZA CON TEXTOS LITERARIOS GRABADO Y OTROS ESCRITOS EN PIZARRAS COLGADAS DE LA PARED. REFERENCIAS GRÁFICAS Y LITERARIAS QUE HABITAN EN UN MISMO ESPACIO. UN ESPACIO Y UNA VIDA QUE COMPARTE CON MARIO COMAS. SON EL SELLO C&M JOYEROS ARTESANOS.

oy en día el término artesanía no está del todo bien valorado en el mercado” apunta Carmen Alemán al inicio de nuestro encuentro. “En ocasiones, nos resulta complicado llegar a la clientela a la que nos dirigimos bajo ese término puesto

que lo relacionan más con objetos rústicos o manualidades que poco tienen que ver con lo que hacemos. Por ejemplo -apunta- ¿Dirías que Manolo Blahnic es un artesano?”. Por esta cuestión, C&M firman sus obras como joyeros artesanos.

Sus trabajos, realizados sobre todo en plata, están inspirados en el patrimonio etnográfico y la cultura canaria. Desde figuras antropomorfas engarzadas inspiradas en los petroglifos de Balos, a otras que tienen la escultura de Miguel Hidalgo como referencia. “Nos inspiramos en el pasado pero nuestras piezas son muy modernas”. “A mi me gusta la literatura, a Mario la pintura, creemos que ahí hay mucho contenido para inspirarse” señala. “Pero todo nos influye a la hora de diseñar. Tenemos en cuenta desde un paisaje para trabajar un color hasta la propia geografía para recrear texturas. Creemos que nuestra inspiración viene de todo aquello que tenemos alrededor”.

## Cuestión de principios

Cuando se le pregunta por qué predomina la plata en su obra, indica que “Aunque el oro es un material muy noble y muy bueno para trabajarlo, además de costoso es devastador del Medio Ambiente y por eso preferimos la plata reciclada. Igual nos pasa con las piedras preciosas, sabemos engarzarlas pero no queremos utilizarlas porque no está dentro de nuestros principios. Pa-

ra incorporar el color en nuestras piezas lo que hacemos es utilizar lanas, pigmentos o esmaltes”.

En este sentido y aprovechando el gusto de Carmen por los telares, han creado, entre otras, una colección de joyas aplicando esta técnica tradicional a sus piezas. El resultado, habla por sí solo tanto por la originalidad como por el intenso colorido de los hilos de algodón o de lino teñidos fusionados con el metal.

Y hablando de principios, Carmen nos cuenta cómo se iniciaron en este oficio. “Nuestra filosofía de vida desde muy jóvenes era vivir en el campo, cultivar la tierra, tener hijos y criarlos en contacto directo con la Naturaleza. Por eso, con 18 años nos marchamos a vivir a La Palma. Allí aprendimos técnicas de patronaje para trabajar la piel y las primeras nociones sobre la joyería artesanal. Nos entró el gusanillo y compramos las primeras herramientas”.



**ARUCAS**  
SUPERFICIE  
33,01 km<sup>2</sup>

*La flexibilidad en mi vida es más importante que ver grandes beneficios económicos*

Por circunstancias personales volvieron años después a Las Palmas con los niños. **“Nuestra forma de vida cambió radicalmente. Tuvimos que ponernos las pilas para seguir adelante. Recibí una herencia y la invertimos en libros y maquinaria. Así fue como nos iniciamos en la fundición -que para nosotros era otro mundo- Al principio, de 20 o 30 piezas nos salían dos buenas, pero, poco a poco, fuimos adquiriendo más destreza y experiencia”.**

#### Piezas de museo

Fueron evolucionando **“Primero hacíamos reproducciones de símbolos identitarios populares canarios que vendíamos muy bien. No diseñábamos, simplemente reproducíamos. Pero con el tiempo y formación adquirida en diversos cursos fuimos aportando nuestras propias ideas al trabajo”.**

Nos remite al año 2000 para hablar-nos de un momento crucial en su carrera. La FEDAC (Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria) impulsó un proyecto para crear colecciones específicas para los museos de Gran Canaria. **“Trabajamos imbuyéndonos en los fondos de la Casa Museo Colon, del Museo Galdós y del Museo Canario. Para nosotros fue un antes y un después por la notable**

**proyección que adquirió nuestra firma con aquellos trabajos”.**

Entre las dificultades encontradas en el camino resalta el no poder acceder a formación especializada. **“Aquí no hay tradición, no hay escuela y esto no se aprende en un curso intensivo. Si quieres formarte bien tienes que irte fuera bastante tiempo y eso tiene un alto coste”.**

Sobre su condición de mujer, confiesa que trabaja en un sector tradicionalmente de hombres y que sí nota cuando en lugar de ella habla Mario en los talleres o con proveedores. **“Le prestan más atención. ¡Como si yo hablara chino! -exclama sonriente-. Confiesa que “también, inevitablemente, asumes más tareas domésticas. Sobre todo cuando los niños son pequeños porque tienes que dejar de trabajar, levantarte y preparar comidas o ropa”.**

Constancia y optimismo son las claves para seguir **“Hay que tener fuerza de voluntad para ponerse a trabajar cada día sin que nadie te lo diga. Pero para mi es más importante esa flexibilidad en mi vida que ver grandes beneficios económicos”.**

Una flexibilidad que le permite vivir tranquila, según sus principios, aportando sus propias ideas a un trabajo en equipo junto a la persona con quien además comparte la vida. Todo un arte.

# El fruto de la fruta

SI MIRAS EL LADO BUENO DE LA VIDA  
Y TRABAJAS BIEN, TODO SALE

UN INTENSO OLOR A MANGA FUE DEJANDO LAS PISTAS PARA DAR CON ELLA. LA ENCONTRAMOS EN SU NUEVA FÁBRICA UBICADA EN “LOS ROSALES” DE FIRGAS. RESULTÓ INUSUAL VER PELADURAS DE CASI NOVENTA KILOS DE ESTA FRUTA TROPICAL DE TEMPORADA. EN EL FUEGO, TRES ENORMES CALDEROS AHUMABAN EL FRUTO DE UNA HISTORIA DE SACRIFICIO Y SUPERACIÓN.

F

elicitas Rodríguez, conocida por Sita, ha traído cinco hijos al mundo, dos hembras y tres machos. Nació en el Sahara hace sesenta y un años y volvió con la Marcha Verde.

Cuenta que empezó limpiando casas hasta que consiguió entrar a trabajar en unos grandes almacenes donde se mantuvo casi veinte años.

Gracias a una cuñada suya que trabajaba en la cooperativa de mujeres de la mermelada de Valsequillo cambió su vida. “Cuando me dijo

que necesitaban una comercial para la distribución del producto no me lo pensé dos veces. La idea me encantó. Necesitaba un cambio y mira, aquí sigo”.

En el año 97 entró con ellas. Eran seis socias y todo iba bien. El crecimiento de la empresa se notaba. “No parábamos de hacer mermelada, envasarla, etiquetarla y venderla. Como la distribución comenzó a hacerse cada vez más complicada por el volumen de producto y de clientes, decidimos contratar a al-





*Una mujer no ve las cosas para el momento, sino lo que ese momento va a producir. En cambio el hombre es más práctico*

guien de fuera, pero fue un error - confiesa- la cosa se torció y la cooperativa empezó a debilitarse”.

“Fueron momentos muy complicados porque con nosotras solas todo había funcionado perfectamente...” recuerda con cierta añoranza. Pero para no parar la actividad, lo que hizo esta mujer fue tomar las riendas ella sola de aquella cooperativa. Contrató a su nuera como comercial en Tenerife para atender la creciente demanda en esa isla y a su hija como ayudante en la cocina. Poco a poco se fue convirtiendo en una experta.

“Elaboraba las mermeladas y experimentaba con ciertas mezclas cambiando las recetas. Después me fui a hacer un curso a Guía de Isora. Y el resto, me lo ha ido dando la experiencia y muchas señoras mayores que se han acercado a mis puestos de las ferias de productos para desvelarme sus trucos caseros para mejorar la de higo, la de tomate...”.

Sin embargo, pese a tanto esfuerzo, en aquellos momentos no se conseguía sacar un sueldo para las tres. “Se fueron mi hija y mi nuera y me quede yo sola. Y como una cooperativa no puede ser una persona me hice autónoma”.

### Fabricación casera

En su empeño por seguir adelante, vio que en su casa de Firgas contaba con espacio suficiente para poder conseguir la licencia que le permitiera poder seguir viviendo de las mermeladas. Y así hizo. Reformó, habilitó y lo consiguió, otra vez. Su producción es pues “casera” y totalmente artesanal. No hay máquinas, pura manufactura. “Mira, nos dice, ahora mismo vamos a sacar cuatro calderos de mango que darán cada uno más de 200 botes de 200 gramos”.

Para pelar, remover, envasar, repartir y comercializar, tiene solo dos ayudantas. ¡Lleva once años con los mismos precios! Nos dice una de ellas mientras remueve la mermelada animando a Sita para que suba un poco. “Pero sacamos un sueldo para cada una!”, le responde ella entre risas.

Hay muy buen ambiente. Ya no quiere grandes producciones como hacían en la cooperativa. Incluso ha sacado el producto de muchos puntos de venta donde comprobó que no se valoraba el trabajo artesano. “Los clientes se limitan a comparar precios no calidad. Por eso prefiero vender a tiendas gourmet, en mercados y ferias de alimentación”.



Trabaja siempre con fruta de temporada. Las variedades son: mango, papaya, higo, tuno indio con canela, guayabo, calabaza con naranja, ciruelas y hasta una de berros que ha registrado. “Cuando decidí hacerlas en Firgas pregunté en el Ayuntamiento qué variedad podía sacar típica del municipio. Me dijeron que de gofio, pero cuando me hablaron de los berros, lo ví claro. Hice pruebas y conseguí el punto perfecto para tomar sola o con queso. Miré en Internet y vi que no existía, así que hablé con un agente de la propiedad intelectual y la registré para toda Europa por veinte años”.

Es admirable ver como habiendo llegado a este terreno por casualidad transmite tanto entusiasmo y destile tanta satisfacción cuando habla de innovar. “Me gustaría hacer también variedades exóticas, originales, pero esas, las vendería aquí en la fabrica. Mermelada de cebolla blanca, de cebolla roja, de dátiles...”.

Da a probar una cucharadita de la mermelada que está al fuego “tú ves lo dulce que está, pues sólo lleva medio kilo de azúcar. No tiene ningún tipo de conservante: para conservar basta con el limón. Sólo fruta, ni pulpa ni nada. Fruta cien por cien. Y esa es la diferencia”.

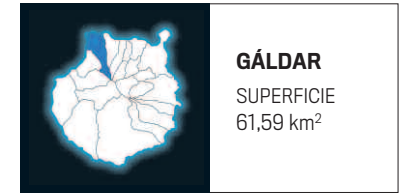
Felicitas considera que su trabajo no es cosa de hombres -aunque todos los de su familia la apoyan incondicionalmente en esta aventura-. “Para un hombre no sería lo mismo. Esto es un trabajo lento, horas removiendo. La mujer es más sacrificada y más soñadora. Una no ve las cosas al momento sino lo que éste momento va a producir. En cambio el hombre es más práctico”.

“Siempre digo, si sigues la vida mirando el lado bueno y trabajando bien todo sale. Ahora ya no lo dejo, No puedo, ni quiero”. Es más, sigue teniendo proyectos. Algún día le gustaría montar una bonita tienda de mermeladas y un salón de té en el patio de su casa para que la clientela disfrute, al aire libre, de sus ricas confituras.

Lleva muchos años colaborando con AIDER. Ha recibido ayuda y asesoramiento cuantas veces ha requerido y lo agradece.

*Hoy en día los clientes de los supermercados se limitan a comparar precios no calidad. Por eso prefiero vender a tiendas gourmet y mercados*

# Un kilo de azúcar y dos consejos



ME GUSTA ESTE TRABAJO PORQUE ME HACE SENTIR ÚTIL, ACTIVA Y PRODUCTIVA

MARÍA TERESA CUBAS TIENE CUARENTA Y OCHO AÑOS Y DESDE HACE VEINTIDÓS REGENTA EN JUNCALILLO - GÁLDAR- UNA DE LAS POCAS TIENDAS QUE QUEDAN EN GRAN CANARIA DENOMINADAS POPULARMENTE DE ACEITE Y VINAGRE. LA PARTICULARIDAD DE ESTOS ESTABLECIMIENTOS TRADICIONALES ES QUE ADEMÁS DE VENDER TODO TIPO DE VÍVERES Y PRODUCTOS FUNCIONAN TAMBIÉN COMO CANTINA.

**S**

Se trata de la única tienda del pueblo. El horario se extiende desde buena mañana hasta las doce de la noche o bien entrada la madrugada. No hay ofertas dos por uno ni caja registradora. Aquí se sigue apuntando a mano cada cuenta para pagar al momento o a primeros de mes, si eres de los fiados. Pero no todo el mundo viene a la tienda de María Teresa a comprar.

**cuenta, dice, que aquí fijos no llegan a trescientos vecinos. La mayoría son mayores, no hay colegio, ya no hay niños, así que si alguien se muere en Juncalillo, me llaman a mi para contarle”** comenta con una tímida sonrisa. **“Si llega un cartero joven que no conoce a la vecindad, me deja aquí la correspondencia y la llevo yo misma**

trador, la cantina, hace las veces de psicóloga y hasta de profesora. **“Soy buena escuchando a la gente. Pongo interés en lo que cuentan”** sostiene.

Sus estudios no llegaron a secundaria pero es defensora de la sabiduría popular **“Hay personas que vienen que están más preparadas que yo y hablando con**

**visión empresarial”** apunta. **“Su familia es de Teror - otro municipio grancanario- pero un día vino a Juncalillo, vio un molino de gofio y lo compró. Así nos conocimos y nos casamos. Ahora, mi hijo y mi cuñado trabajan con el en los molinos y yo lo más que hago con el gofio es venderlo”** suelta una carcajada.

*Soy consciente del valor de esta tienda. Ya no quedan muchas así.*

Tras una antigua pesa azul que tiene más de cien años, esta mujer atiende cada día a los pocos vecinos de esta localidad que vienen a por pan, jabón, judías, conversación o consuelo.

La lejanía de esta localidad, situada casi en la cumbre de la isla, ha hecho que muchos de sus habitantes emigren a otros municipios **“Dese**

**a sus casas. Igual cuando alguno o alguna enferma les acerco los medicamentos o las recetas”** añade.

La naturalidad que desprende María Teresa hablando de su polifacético trabajo es asombrosa. Hace la compra los jueves para aprovisionar a todo el pueblo, atiende tras el mos-

**ellas de cualquier tema aprendo mucho”.**

Siempre le gustaron las tiendas pero sus obligaciones en la casa no le dejaron tener la suya propia hasta que su primer hijo cumplió cinco años. Fue idea de su marido.

**“El siempre ha tenido mucha**

María Teresa le tiene alquilada la tienda a Doña María Cristina Jorge- una señora de Juncalillo que cumplirá pronto cien años- desde hace más de dos décadas y desde entonces hasta ahora no ha querido cambiar nada. **“Soy consciente del valor de esta tienda. Ya no quedan muchas así”.**



## *Si me ofrecieran abrir un supermercado en la ciudad me deprimiría*

“Mi vida está aquí. Desde que me hice cargo yo sola me las amañó, pago las dos licencias; la de bar y la de comestibles. Controlo todo. Pagos a la seguridad social, hacienda, proveedores, abastecimiento, limpieza. Lo tengo al día y vivo tranquila”.

Está contenta y satisfecha con su trabajo. Tanto, que nunca ha cogido vacaciones “La única vez que dejé de venir fue un mes cuando me dieron la baja por maternidad de mi segunda hija”. Reconoce en este punto que gracias a su madre pudo conciliar su trabajo con la crianza.

“Me gusta porque me hace sentir útil, activa y productiva. Lo que tienen mis hijos lo hemos sacado de aquí. No es mucho, pero más que suficiente”.

No cambiaría esto por nada del mundo

“Si me ofrecieran abrir un supermercado en la ciudad me deprimiría” confiesa. “¡Aquello es una vida muy ajetreada!. De la casa al trabajo y del trabajo a la casa. No conoces a las personas ni tienes trato alguno con nadie. Allí vas a la tienda a lo que vas y punto. ¡Y no hablemos de las grandes superficies! Exclama. Te cuesta hasta encontrar a alguien que te atienda y casi, ni te miran a la cara. Aquí hay menos venta, claro, pero me compensa todo lo demás”.

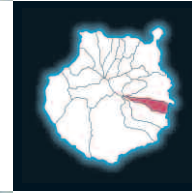
En el mostrador hay una mujer que quiere detergente y tres hombres en un lado esperando a que esta mujer les arregle la vida. Ella se despide con amabilidad y nosotros nos vamos con la impresión de haber viajado al pasado para descubrir los secretos de una vida sencilla.



MARÍA TERESA CUBAS LUJÁN  
TIENDA DE ACEITE Y VINAGRE



**INGENIO**  
SUPERFICIE  
38 km<sup>2</sup>



EL DÍA QUE ANTONIA NOS RECIBE EN SU CASA DE INGENIO EL CALOR HACE ESTRAGOS EN ESTE MUNICIPIO DEL SURESTE GRANCANARIO. EN EL GARAJE, LUGAR COMÚN DE CELEBRACIÓN Y DE ENCUENTRO EN LAS CASAS, ADEMÁS DE BUEN FRESCO ENCONTRAMOS APEROS DE LABRANZA Y UNA ENORME VITRINA CON CERCA DE CIENTO TROFEOS PERFECTAMENTE COLOCADOS . "SON DE MIS HIJOS"- SEÑALA ORGULLOSA- LES GUSTA ASISTIR A EXHIBICIONES Y CONCURSOS DE ARRASTRE DE GANADO".



# Toda una vida sembrando

ANTONIA MARÍA LÓPEZ RODRÍGUEZ AGRICULTORA

“EL SACRIFICIO NO TIENE LÍMITES CUANDO SE HACEN LAS COSAS CON EL CORAZÓN”



A

Antonia María López Rodríguez, con cincuenta años recién cumplidos es una mujer sabia de la tierra. Nacida y criada en el campo siempre ha estado cerca de animales y plantaciones. Le gusta y es buena conocedora de los métodos tradicionales de labranza. **“La tierra no es lo que tu quieres, dependes de la climatología y si un tiempo malo viene, otro mejor vendrá”** - afirma-

Confiesa que le relaja y que no se ve en otro sitio. **“Me nace seguir como voy”** -apunta-. **“Soy de esas personas que piensa que el trabajo, pudiéndose llevar, es salud. Fíjese -prosigue- que hay días que amanezco con fuertes dolores en la cintura o en las piernas y sólo por la impotencia de no poder trabajar me veo nerviosa y malhumorada. En cambio, cuando no me duele nada, me mato trabajando y me encuentro pletórica”**.

Su mirada es dulce pero refleja a la vez una fuerza desmesurada.

Además de su rutina diaria que comienza al alba preparando todo lo que tiene que llevar a los mercadillos donde vende

la fruta y las hortalizas que cultiva, se encarga de los animales, de la labranza, la casa, las comidas, de estar al tanto de sus cuatro hijos, de su marido, de acompañar cada día a su padre ingresado en un hospital y de volver a casa para seguir trabajando lo que de el día. Cuando anochece, cuenta que guisa leche con su marido o prepara el queso que se consume en la casa.

Con todo, cuando se le pregunta por vacaciones, sonríe tímidamente. **“¡Nunca! -confiesa-. Los animales comen tres veces al día y no entienden que es eso de vacaciones. Aquí no se descansa. Estamos siempre pegados”**. -y vuelve a sonreír-.

**“Y gracias a que a mis hijos les gusta también el campo. No les da pereza levantarse a las cinco de la mañana para lavar a los animales, arar las tierras o echar una mano plantando millo o papas”**- señala-. **“De esto vivimos y aquí trabajamos todos con buena gana. Estamos bien entretenidos”** -esta vez, la sonrisa se convierte en carcajada-.

**“No da para mucho pero no se pasa hambre. En un tiempo te sobra y en otro te falta pero nunca te ves apretada. Eso es lo que tiene la labranza”**.

*“La tierra no es lo que tu quieres. Si un tiempo malo viene, otro mejor vendrá”*

## He pasado lo mío

Antonia confiesa que el sacrificio no tiene límites cuando uno hace las cosas con el corazón y aprovecha para contarnos su experiencia de vida. **“Además de mis hijos y mi marido, han habido etapas de mi vida que he tenido que hacerme cargo de cinco adultos más. Y todos al mismo tiempo. Con 38 años vivían conmigo mi marido, mis hijos pequeños, mis padres, mi suegro enfermo, mi suegra con demencia senil y una cuñada que aún sigue conmigo. Lo mío he pasado. Y todo eso, más la labranza. Pero no hay que perder la paciencia. Y eso, lo da el campo”**.

**“Me gusta la tierra. ¡Será porque soy canaria de pura cepa!”** - Sus últimas dos frases suenan a bálsamo que alivia el impacto de fortaleza, capacidad de sacrificio y optimismo que desprende esta mujer-.

**“Si fuera hombre, añade, a lo mejor estaría mas libre. Pero por ser mujer me caen muchas cosas. Mi marido me comprende y respeta mi tarea. En muchas ocasiones cocina**

**para todos o se pone a fregar diciendo: -si tu anduviste hoy en el cercado conmigo, yo estoy contigo en la cocina- ahí es donde aprovechamos para hablar y tomar decisiones cotidianas de la familia y el trabajo. Nos ponemos de acuerdo. El más que tira en cada caso, se lleva el gato al agua. Y así, vamos viviendo”**.

Sobre la vida moderna y la ciudad únicamente apunta que **“Hoy por hoy me alegra ver cómo mis hijos estudian y manejan el ordenador. Un aparato con el que yo me perdería sin duda. Sólo tengo estudios básicos que realicé con Radio Ecça, pero con ellos me he defendido hasta ahora”**.

Sus palabras y su mirada bastan para reconocer a una mujer que emprende cada día con ahínco buscando una productividad que no sólo es económica. No tiene en su trabajo una función concreta ni puede pedir un día por asuntos propios. Los términos generosidad, perseverancia y sobreesfuerzo se inventaron para ejemplos de mujer y de persona como Antonia.

*“Si fuera hombre a lo mejor estaría mas libre, pero por ser mujer me caen muchas cosas”*

# Altas capacidades

PARECE MUY COMPLICADO PERO SE CONTROLA TODO BIEN



EN ESTE LEJANO ENCLAVE, TRADICIONALMENTE AGRÍCOLA, DEL OESTE INSULAR NOS ENCONTRAMOS CON DOS MUJERES QUE REBOSAN IDEAS Y CAPACIDAD PARA CONCILIAR SU VIDA FAMILIAR CON UNA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DESBORDANTE. RESULTA DIFÍCIL RESUMIR LA CANTIDAD Y LA VARIEDAD DE PROYECTOS A LOS QUE DEDICAN CASI TODAS LAS HORAS DEL DÍA COMPATIBILIZANDO TODO CON SU TAREA DE MADRES DE UNA NIÑA DE ONCE AÑOS Y OTRO PEQUEÑO DE TRES.

# L

a extremeña Camino Sagrera y la nicaragüense María Luisa Talavera arribaron en La Aldea hace casi veinticinco años. Desde entonces han ido impulsando ideas de negocio que van desde una clínica veterinaria a una academia de informática; una guardería o un ciber café. Todas, siguen funcionando. Pero vamos por partes.

*Si viene un mes malo en la guardería, es bueno en la consulta veterinaria o en la tienda de ordenadores. Y así vamos tirando*

Camino, que es veterinaria, dice que Marisa es la que tiene más visión empresarial. “Es informática y mientras yo me iba a la ganadería donde trabajaba, ella montó una academia y una empresa de servicios informáticos”. La energía de Marisa contagió a Camino que luego montó, paralelamente a su trabajo, una clínica veterinaria. “Aunque poco tiene que ver una actividad con la otra, decidimos montar una empresa porque nos convenía y además así compartíamos los gastos de personal” apunta la extremeña.

Pero eso no es todo. Con los años fueron llegando los hijos y sostienen que *Qué querés hacer* -la entidad que aúna los servicios educativos- fue un proyecto empresarial que nació para satisfacer la necesidad propia de contar con un lugar dedicado al ocio infantil para Mar, la hi-

ja mayor. “Tras asesorarnos en AIDER Gran Canaria sobre ayudas que gestionaban para dotación de material y equipamiento, e involucrarnos en el Programa *Rurales* que coordinaban, decidimos abrir con mucha ilusión una ludoteca junto a otras socias. Pero al final nos hemos quedado nosotras y las que eran socias, ahora trabajan como educadoras. La hemos homo-

logado como guardería para niños de hasta tres años” -señala Camino- “Vimos que había más demanda ya que es la única en La Aldea y aquí, aún, no se entiende el aprendizaje a través de la diversión” -añade Marisa-. No descartan seguir con la idea de la ludoteca más adelante. Como añadido a esta línea de negocio de atención y educación infantil, también, a través de *Qué querés hacer*, prestan servicios externos: actividades extraescolares, apoyo a las escuelas de verano o acogida temprana. “Trabajamos con los colegios” -apunta Marisa-.

Hablando de colegios, resulta, que ella, con sus clases de informática ha ido evolucionando hasta desarrollar una asignatura específica que se impartirá, con el apoyo de las AMPAS, muy pronto en los cinco centros del municipio para el alumnado de infantil y primaria.



LA ALDEA DE  
SAN NICOLÁS  
SUPERFICIE  
123,58 km<sup>2</sup>

## *El equipo es fundamental para que todo funcione*

CAMINO SAGRERA Y MARISA TALAVERA

EMPRESARIAS



La pregunta ¿Cómo lo hacen para estar al frente de tantos negocios? Ya estaba tardando. **“Parece muy complicado, pero se controla todo bien”** apunta Camino. **“El equipo es fundamental. Al principio era mas cansado pues tenías que estar en todo, pero ahora, la cadena está en marcha y ¡funciona!”** añade.

Toda la parte administrativa la tienen centralizada. Cobros, matriculas, fichas de la guardería, de la academia de informática, proveedores de la tienda de ordenadores y los partes de arreglo de equipos. **“Y gracias a que ahora son portátiles!”** exclama Marisa con una carcajada.

Cuentan con un edificio que alberga la consulta de veterinaria de Camino, la academia de Marisa, la guardería, el taller de reparaciones, la tienda de ordenadores, un ciber café y las oficinas centrales. Marisa se encarga de controlar la parte administrativa y Camino la coordinación educativa. Con ellas, cuatro educadoras y una ayudante para la administración y recepción.

Si pensaban que aquí acababa la cosa, están equivocados. Camino por su parte tampoco para, su teléfono está operativo las 24 horas del día y abre cada tarde dos horas las puertas de su consulta para perros, gatos y pequeños animales. Los grandes, vacas o cabras, los visita ella personalmente. A la vez, gestiona una asociación de ganaderos desde 1996 y además da cursos en las ganaderías.

**“No dejas nunca de trabajar”** Por eso confiesan ser casi maniáticas con los

horarios. **“Es la única manera de poder abordarlo todo incluyendo nuestra faceta de madres”** **“Ellos lo llevan bien - añade Camino-. “Nos ven activas. Cuando Marisa no puede estar con ellos, estoy yo. Me los llevo a la consulta y están con los animales que les encanta”**. Lo único que les preocupa son las vacaciones **“Si algún día nos reclamaran algo sería poder disfrutar juntos de más de una semana seguida de vacaciones al año”**.

Interviene Marisa **“Solo por ellos nos iríamos de aquí a la ciudad cuando hiciera falta para que estuvieran mas cerca de todo, pero una cosa tenemos clara: la empresa seguirá en La Aldea aunque tengamos que venir cada día por muy lejos que esté”**.

Sobre la vida y el trabajo en un entorno rural confiesan que **“Lo mas duro es cambiarle la mentalidad a la gente con respecto a nuevos servicios, también, la falta de competencia que te hace difícil comparar la calidad de tus servicios”**.

Para terminar nos dicen que **“la ventaja, después de todo, es que si hay un mes malo en la guardería, es bueno en la consulta y así vamos tirando”**. No sabemos cómo lo hacen para que tirar de un carro aparentemente tan cargado de responsabilidades parezca una tarea tan fácil y liviana. Les gusta lo que hacen y disfrutan en su aldea particular.

# Energía renovable

NO VIVO PARA TRABAJAR.  
TRABAJO PARA VIVIR Y APRENDER

PLANES AGROPECUARIOS,  
ESTUDIOS DE IMPACTO  
MEDIOAMBIENTAL,  
PLANEAMIENTO  
DEL TERRITORIO...DE TODO  
ESTO Y MÁS SABE, Y MUCHO,  
MARIAN MARTÍNEZ IZQUIERDO.  
NACIDA EN MURCIA HACE 43  
AÑOS, LLEVA MÁS DE VEINTITRÉS  
VIVIENDO EN GRAN CANARIA  
DONDE DIRIGE PROYECTOS Y  
EQUIPOS MULTIDISCIPLINARES EN  
AUDITORÍAS AMBIENTALES DE  
CANARIAS, SU EMPRESA  
CONSULTORA ESPECIALIZADA EN  
TRAZAR LAS PAUTAS DE  
INTERVENCIÓN Y/O ACTUACIÓN EN  
EL MEDIO NATURAL, TERRESTRE  
O MARINO.



# L

a suya es una vida ligada a la tierra aún siendo su especialidad el mundo marino. Su infancia y juventud la vivió en “Santiago de la Ribera” -una pedanía de San Javier-, en la zona rural costera del Mar Menor que cuenta, en su extensión, con tres cooperativas agrícolas que son la despensa de Europa. Allí creció dedicando muchos veranos a trabajar cogiendo sandías y pimientos para poder seguir con sus estudios universitarios.

Una mañana, mientras cursaba el segundo año de Biología en la Universidad murciana, leyó en *El País* una noticia que le cambió el destino: Se implantaba en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria la licenciatura de Ciencias del Mar. Era su verdadera vocación. Habló con su familia y con apenas diecinueve años se vino a la isla.

*Trabajamos en equipo y las decisiones las tomamos entre todos*

Aunque tras licenciarse aquí se marchó dos años becada para realizar su doctorado sobre “Modelización de Medio Natural” en la Universidad de Lieja en Bélgica, volvió a Canarias. Fue entonces cuando, impartiendo clases de Medio Ambiente en una Fundación, conoció a otros profesores con los que decidió constituir su primera empresa. Corría el año 1997 cuando se convocó un concurso de ideas brillantes, presentaron su proyecto de empresa y ganaron el tercer premio. Con el importe del galardón constituyeron la sociedad *Auditorías Ambientales Canarias*.

El primer encargo les vino de AIDER para desarrollar un proyecto financiado por el Programa Leader denominado “Sistema de gestión de la demanda de agua en Teror”

para potenciar la cultura del agua en ese municipio. “**Fue un proyecto muy interesante** -recuerda Marian-. **Desde entonces desarrollamos dos vertientes claras de servicio; una para el desarrollo de proyectos europeos en colaboración con las instituciones públicas, y otro para particulares y/o empresas que requieran asesoramiento o auditorías específicas para obtener sellos de calidad ambiental o establecer sistemas de gestión ambiental**” -explica-.

Confiesa que desde hace once años cuando entró en vigor la nueva Ley de Ordenación del Territorio, han experimentado un notable incremento en la demanda de servicios de planeamiento territorial. “**La ley es muy severa, muy técnica y obliga a incorporar en cada proyecto un exhaustivo informe ambiental, por lo que todas las empresas de arquitectura,**

**ingeniería y las distintas áreas de gobierno necesitan disponer de éstos informes que elaboramos**”.

Para ello cuenta con un equipo multidisciplinar que va desde juristas, ingenieros o urbanistas a cartógrafos, geógrafos o expertos en medio marino. “**Trabajamos juntos, las decisiones las tomamos entre todos y nunca me he visto como la súperjefa. No va conmigo. A mi lo que me gusta es compartir con ellos problemas y alegrías**”.

Confiesa que son encargos complejos y con unos tiempos ajustados “**Dese cuenta, apunta, que nuestro trabajo no acaba con la entrega de cada Plan. Con el re-**



LAS PALMAS DE  
GRAN CANARIA

SUPERFICIE  
100,55 km<sup>2</sup>

MARIAN MARTÍNEZ IZQUIERDO

EMPRESARIA CONSULTORA AMBIENTAL

## *Siempre que tengo a alguien que me ayude emprendo proyectos que me gustan*

sultado de nuestras investigaciones se elabora el documento que después va al Gobierno, de ahí pasa a disposición pública para las alegaciones, respondemos las alegaciones, modificamos el documento en base a esas alegaciones atendidas y resueltas y, finalmente, tras la fase administrativa se aprueba definitivamente. Entenderá, pues, que cada entrega final es una fiesta”- se ríe.

Espacios de Interés Científico, Paisajes Protegidos, Montañón Negro en Gran Canaria o Cumbre Vieja en La Palma. **“Hemos trabajado en las siete islas con los siete cabildos y en numerosos municipios dispares en sus singularidades. También, hemos firmado, entre otros, los planes para el Parque Natural del Isote de Lobos, Montaña Colorada en Tenerife o el Plan Territorial Especial Agropecuario de Gran Canaria”** -señala.

Hablando con ella se nota el alto grado de disfrute, orgullo y satisfacción que le procura su trabajo. **“Me siento muy afortunada”**.

Curiosamente dedica también su tiempo libre al senderismo, aunque también lo aprovecha para asistir a charlas y cursos para estar al día, conocer otros proyectos y poder contrastar experiencias. **“Si no, te metes en tu trabajo y de ahí no sales quedándote obsoleta”**. Sobre sus vacaciones, comenta que depende del trabajo, pero que las de Navidad son sagradas para visitar a su familia en Murcia. **“Me han apoyado desde el principio en todos los senti-**

**dos aunque todavía siguen sin saber exactamente a qué me dedico”** - comenta con una amplia sonrisa-. **“Es mas, siguen empeñados en que haga unas oposiciones”** - aquí si sale la risa.

Está contenta con lo que ha conseguido. **“No vivo para trabajar, trabajo para vivir y para aprender”**. Ha encontrado tiempo para realizar un Master en Ingeniería Ambiental, otro de Auditoría Ambiental, y en la actualidad esta finalizando uno sobre Biomasa y Gestión de Residuos.

Salta a la vista que energía tiene y le sobra, además, debe ser renovable puesto que su trabajo y éstos estudios los ha compaginado impartiendo clases en distintos centros de las siete islas. **“Me encanta dar y recibir conocimiento”**. Ahora le está rondando por la cabeza crear una empresa de agricultura ecológica y control de plagas biológicas con una amiga. **“Siempre que tengo a alguien que me ayude emprendo proyectos que me gustan”**.

Nos despedimos de Marian no sin antes aprovechar su caudal de conocimiento y experiencia para saber su opinión sobre el cambio climático y, específicamente, cómo cree que éste puede afectar a Canarias. **“Es importante que abramos los ojos y que seamos conscientes de la enfermedad del planeta. En las islas tenemos un grave problema con los vertebrados. Aquí, aún, no hay síntomas alarmantes, pero si nuestros abuelos levantaran las cabezas se pensarían dos veces la descendencia”**.

# Autodidacta entre flores

HACER DE LA NECESIDAD UNA FUENTE DE VIDA

ORIENTE, ORIGEN DE CULTURAS Y REFINAMIENTOS FUE TAMBIÉN, SEGÚN DICEN, DONDE INTERPRETARON POR PRIMERA VEZ EL LENGUAJE DE LAS FLORES. CADA UNA, SEGÚN SU FORMA, SU TEXTURA O SU NOMBRE TIENE UN SIGNIFICADO; CADA UNA HABLA POR SI SOLA. PERO, CON EL TIEMPO Y LA EMIGRACIÓN SE ESTABLECIERON DIFERENCIAS SEGÚN LOS LUGARES. NO DICE LO MISMO UNA ROSA ROJA EN LA INDIA QUE POR ESAS LATITUDES. TAMPOCO LA ROSA AMARILLA QUE EN DETERMINADOS SITIOS ES CONSIDERADA DE MALA SUERTE. SIN EMBARGO, DICEN QUE LAS FLORES AMARILLAS, EN GENERAL, SON TRANSMISORAS DE ALEGRÍA. A MARÍA JESÚS GUERRA LE ENCANTAN LAS FLORES AMARILLAS.

L

a historia de María Jesús Guerra Rodríguez con sesenta y un años no es muy diferente a la de otras mujeres de su generación que, sin haber podido acceder a una formación profesional cualificada, se ha buscado la vida sorteando todo lo que hubiera que sortear. Es autodidacta. De flores no sabía más que los nombres de algunas y si le regalaban un ramo. Sin embargo hoy es una experta no solo en flores sino en plantas ornamentales y en frutales. Vende de todo un poco en su establecimiento a la salida de Mogán.

*Me gusta mucho lo que hago*

María Jesús, que también sacó el Graduado Escolar en Radio Eccca -¡ay Radio Eccca!- montó su negocio cuando su marido quedó en paro y había que buscar sustento para la familia, la pareja y dos hijos. “No es que tuviera especial afición por la plantas, todo fue mucho más práctico, teníamos el local y le dimos vueltas a ver que podíamos poner”. Hasta ese momento sólo había trabajado en apartamentos en Puerto Rico.

En el pueblo lo que no había era floristería así que decidieron montar una. Aprendió sobre flores gracias a unos cursos por video y se ejerció en preparar ramos y coronas por el mismo sistema. “Con mil sacrificios la abrimos”.



MOGÁN  
SUPERFICIE  
172,43 km<sup>2</sup>



Con toda seguridad hay gentes que saben más que ella en la materia en la que se ha especializado, pero que sepan hacer las combinaciones de flores y plantas que ella hace no serán demasiadas. Sus ramos y centros son la admiración de sus paisanos.

Cuenta que los comienzos fueron difíciles, que la falta de experiencia era un handicap “había momentos en que me sentía muy desanimada pero al final, mira, la hemos mantenido. Ahora que mi marido trabaja, a veces pienso que en el fondo, tal y como están las cosas, sigue abierta solo para darle un servicio al pueblo, porque haciendo las cuentas, la rentabilidad es poca. No puedes poner un empleado porque no te da. Así que te tienes que encargar de todo, estar siempre pegada”.

Abrieron en 1992 y desde ese año hasta la actualidad sigue en la brecha. A pesar de la doble jornada -negocio y todas las tareas de la casa fuera de horario- ella sigue y no piensa cerrar. “Estoy entretenida aquí. En el fondo me he acostumbrado y me gusta lo que hago. No podría estar ahora en mi casa todo el día. Aquí atiendo a todo el mundo, hablo, vienen familiares a verme, vecinos a comentar las cosas que pasan, vienen extranjeros, de vez en cuando me encargan algo para el hotel, las coronas de difuntos, decoro la iglesia para bo-



## *Trabajar para ti tiene sus ventajas*

**das...** Su horario es el mismo de cuando empezó: de nueve a una y media y de cuatro y media a ocho. Dice que como hay poca gente en el pueblo si cierra un rato para subir a hacer algo en su casa y llega alguien seguro que no vuelve **“así que estoy siempre metida”**.

¿Vacaciones? **“muy pocas, aunque ahora, en verano, cierro por las tardes”**.

No cambiaría su situación por nada del mundo. **“Trabajas para ti y eso tiene sus grandes ventajas. ¿A Las Palmas?. Es verdad que allá hay más gente, más cultura, pero yo prefiero esta tranquilidad, además si tuviera que pagar local no ganaría nada de nada. Me quedo aquí, en Mogán y con este trabajo”**. Casi sin darse cuenta, lo que fue una necesidad se ha convertido en fuente de vida.

Mientras hablamos con ella, llega una vecina con su hija pequeña a charlar un rato y entra su marido con unas mangas recién cogidas. M<sup>a</sup> Jesús tiene muy buen humor y se toma la vida con mucha resignación.

Aquí todas las flores se venden por igual no hay ninguna variedad que salga mas que otra. Su flor preferida es la azucena. **“Pero si me van a regalar un ramo que sea con flores amarillas”**. No tiene mal gusto imaginando “Los girasoles” de Van Gogh o los ramilletes de Matisse.



**MOYA**  
SUPERFICIE  
31,87 km<sup>2</sup>

# Invertir para curar

ESTE ERA MI SUEÑO Y LO HE CONSEGUIDO.  
SOY FELIZ POR HACER LO QUE ME NACE EN MI MUNICIPIO

LAS ENFERMEDADES FÍSICAS TIENEN UN ORIGEN EMOCIONAL Y SI LOS CONFLICTOS EMOCIONALES SUBSISTEN POR MUCHO TIEMPO LA ENFERMEDAD DEL CUERPO EMPIEZA A APARECER. MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ NO SOLO SABE MUCHO DE TODO ESTO, SINO QUE SE DEDICA PROFESIONALMENTE A REALIZAR TERAPIAS RESTABLECIENDO EL EQUILIBRIO EMOCIONAL DE MUCHOS VECINOS DE MOYA.







o hizo falta preguntar el por qué de la elección del nombre para su establecimiento; conociendo que la planta - oriunda de Europa Meridional, pero también del Japón- crece rápidamente, tiene una floración muy intensa, es resistente a la climatología y necesita riego regular, está claro. El herbolario de María José Rodríguez Perdomo no podía llamarse más que “Madreselva”.

Esta jovencísima empresaria de Moya - donde nació y en donde vive encantada- confiesa haber tenido una infancia muy feliz. Tan feliz como la quisiera para el bebé que espera para diciembre. **“Acabo de abrir el negocio hace seis meses y estoy muy ilusionada, segura de que irá viento en popa”** nos dice. **“Mi filosofía con esto es que no se mire el bolsillo sino la necesidad y la enfermedad de la persona. Aunque es cierto que en un negocio hay que vender, aquí se mira primero por la salud”**.

María José no es nueva en estas lides. Lo tenía clarísimo desde que terminó el bachiller; recién acabados los exámenes se tituló en Naturopatía y enseguida se puso a trabajar en el único herbolario que había en su pueblo. Trabajó duro y aprendió mucho hasta que pudo montarse uno por su cuenta. **“Tenía otras expectativas para mi negocio porque tengo otra manera de entender la medicina natural. Cuando trabajas para una empresa es dife-**

**rente. Tienes que vender lo que te dicen y como te dicen”**. Destaca que en el otro herbolario los clientes la veían detrás del mostrador **“y ahora les atiengo en cabinas, hago terapia floral, prescribo dietas, mi consulta de naturopatía -que va muy bien”**. Apunta. **“Para mí son clientes pero también pacientes”**.

**“Algunos vienen con recetas y yo se las vendo y punto, ni las toco ni las cambio, pero hay otros, que me piden consejo sobre un tratamiento en cuestión. Yo se los doy, y si les va bien, pasan a ser mis pacientes.”**

Sobra hacer referencia a la fe absoluta que tiene María José en lo que hace. Además de naturopatía, ha estudiado reflexología podal, cromoterapia, masaje con piedras, y no pasa un día sin que deje de profundizar en sus conocimientos.

**“Mi manera de atender es escuchando a las personas, llegando al fondo. No solo en las enfermedades sino mas allá de ellas, que es precisamente de donde salen las ansiedades, angustias, miedos y desequilibrios”**.

Cree incondicionalmente en la teoría y principios del Pensamiento Positivo y ha estudiado, en este sentido a la precursora, Louise Hay. Pero lo que más le gusta es tratar con medicina energética -con piedras- y la imposición de manos,

*Aunque es cierto que en un negocio hay que vender, aquí se mira primero por la salud*

también llamado Reiki. Fuera de la cabina las flores de Bach y fitoterapia.

Según el Dr. Bach, el uso de determinadas flores alivia desequilibrios psicoemocionales y de carácter (tales como impaciencia, incertidumbre, ira, confusión, intolerancia o timidez, entre otros) para influir o prevenir padecimientos físicos y/o psíquicos. Este tipo de ideas forman parte de la concepción mística de Bach sobre la salud-enfermedad. María José en esto es una experta. **“Al principio, cuando les decía que una flor les estaba curando, miraban incrédulos. Pero ahora ya tengo cerca de veinte pacientes fijos con esta terapia”** señala orgullosa de su logro.

Ni por un momento se le ocurre que pueda abrir un centro de estos en Las Palmas. **“Como Moya en ningún sitio. Aquí todo es diferente. La gente te conoce, te saluda, es mas tranquilo, mas bonito”**.

Nunca se ha sentido discriminada y trabajar como emprendedora no le ha supuesto ningún conflicto. Se levanta a las siete de la mañana y al rato ya está en plena faena. Lo hace todo ella sola

**“Mi trabajo es todo, pedidos, terapias, atención, venta, limpiar la tienda y colocar los productos”**.

De momento no tiene empleados, tendrá que buscar a alguien por unos días cuando dé a luz. Lo que si tiene es el aliento incondicional de su familia **“desde el principio me animó cuando invertí íntegramente el pago único del paro en este herbolario. Es algo de lo que no me arrepiento”**. No olvida el apoyo del Ayuntamiento de Moya y está preparada, desde que las condiciones sean propicias, para ampliar el negocio.

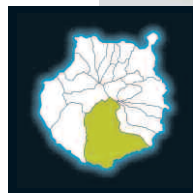
**“Este era mi sueño y lo he conseguido. Me aporta todo el bienestar y soy feliz por hacer lo que me nace en mi municipio”**.

Eso, hoy por hoy, es un privilegio y María José, pese a su juventud, es muy consciente de ello. Con su amplia y sincera sonrisa y su profunda mirada lo dice todo, o mejor dicho, lo cura todo.

# Una vida versátil

NUNCA IMAGINÉ VERME  
A ESTAS ALTURAS TAN ACTIVA

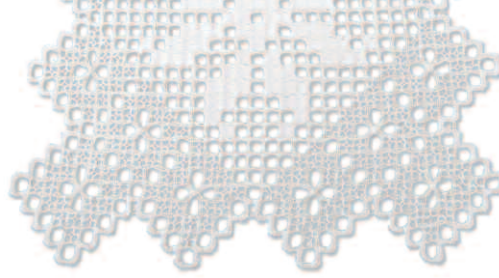
LA HISTORIA DE CLARA NO SE DIFERENCIA MUCHO DE LA DE OTRAS MUJERES DE SU EDAD, 57 AÑOS, QUE SIENDO TANTO O MÁS INTELIGENTE QUE SUS HERMANOS, TENIENDO LAS MISMAS FACILIDADES E IGUAL INTERÉS Y DISPOSICIÓN SE QUEDÓ SIN ESTUDIAR CARRERA PARA QUE LA HICIERAN LOS DOS VARONES. **“CON RADIO ECCA SAQUÉ EL GRADUADO ESCOLAR Y, LA VERDAD, NO ME HA IDO MAL EN LA VIDA”.**



**SAN BARTOLOMÉ  
DE TIRAJANA**

SUPERFICIE  
333,13 km<sup>2</sup>





# A

unque nacida en Agüimes, donde aprendió a calar desde muy joven-cita en la “Sección Femenina”, Clara González vive en Fataga desde que se casó. **“Yo siempre he calado. Me gusta y me relaja. Aún mis hijos chicos -ahora tienen 36, 33 y 23 - raro era el día que no buscaba un ratito por la tarde para sentarme a la labor; con eso me ganaba unas perritas”**.

Durante años no fue muy rentable **“esto que es mi pasión sólo fue una ayudita, mi marido trabajaba fuera, yo en la casa, los días de fiesta los dos hacíamos la labranza de dos trocitos de tierra que heredamos”** hasta que en un determinado momento la afición se convirtió en profesión y fuente de ingresos y se dedicó a ella por entero.

**“Cuando empezó a valorarse nuestro trabajo y los encargos de mantelerías, cubiertas o cortinas fueron incrementándose por demanda, no sólo del turismo sino de gente del país, hicimos una Asociación de Caladoras. Primero se creó el Gremio de Artesanía y luego la FEDAC”**.

Comenzaron a llamarla para Ferias, para muestras en los pueblos, las tiendas hacían sus pedidos directamente y desde hace diez años la requieren los Ayuntamientos para dar

clase. **“Mis alumnas son mujeres de todas las edades, hago grupitos entre diez y doce, con las que da gusto trabajar por el interés que demuestran. Si, soy maestra caladora porque enseño”** dice con una amplia sonrisa.

Pero además de maestra caladora, Clara González, regenta una casa rural de su propiedad.

**“La heredé de una tía y la arreglamos antes de que se cayera”**.

La *Casa Falcón* es una antigua vivienda canaria, construida en 1880 siendo en sus orígenes la venta del pueblo conocida como “la tienda de Falconcito”. Al traspasar la puerta de entrada un patio lleno de plantas y flores da la bienvenida al visitante; desde el se accede a la planta baja (está en cuesta) y por medio de una escalera exterior a la parte alta y al balcón desde donde se tienen las mejores vistas del pueblo y del Valle. Rehabilitada por sus propietarios se nota el esmero y el cariño que se ha puesto cuidando al máximo la tipología y las estructuras originales, la decoración y el equipamiento al que se ha incorporado todas las comodidades imprescindibles para unos días de descanso.

*En tantas actividades que he estado nunca me he sentido discriminada por ser mujer*

**“Empezamos al golpito porque estaba deteriorándose a pasos agigantados, las humedades, los techos que se mojaban... y mientras andábamos en ello pasó un chico por aquí y nos dijo que por qué no nos apuntábamos al Programa Leader que buscaban casas para turismo rural”**.

Dice Clara que nunca se les pasó por la cabeza lo de los alquileres pero que de entrada no rechazaron la propuesta del muchacho. **“No sé ni los viajes que dí a cuenta de la casa. Empecé a asistir a reuniones en Maspalomas, en Las Palmas y, en San Mateo, conocí AIDER. Gracias a ellos me enteré de todos los trámites y allí me asignaron una subvención de cerca del 40% del presupuesto inicial”**. Desde el 2000 están en la “Red de casas de turismo rural”.

De momento lo que les entra por la casa no es demasiado pero entre la pensión de su marido y sus clases de calado viven bien. La pareja se encarga de todo: recepción, mantenimiento y asistencia técnica y limpieza. Clientes les llegan de todo el mundo y a pesar de su desconocimiento de idiomas con todos se entienden. **“Yo los comprendo bienísimo y, cuando no, cojo el**

**diccionario o los agarro de la mano los llevo de la cocina al salón o del baño al dormitorio y les voy requiriendo su problema”**. Cuenta a carcajadas.

Lo peor son las vacaciones **“inexistentes”** aunque cada dos o tres meses intenta sacar una semanita para visitar al hijo que vive en Madrid. Confiesa con pena que ninguno de sus tres chicos se interesa por las tierras o por las casas **“es la pena que tenemos”**.

Pero ella disfruta el presente con lo que se trae entre manos. Actualmente es miembro vocal del consejo de la cooperativa de casas rurales donde nunca ha tenido problemas por ser mujer.

**“He trabajado en los tomates, en fincas, ahora con turismo rural. He ido a congresos, a ferias, he hecho gestiones donde ha sido necesario y he de reconocer que donde quiera que he estado nadie me ha dicho cállate por mi condición de mujer”**.

Dice que su ilusión es ver crecer a las nietas que tiene en Madrid y que si sus negocios continúan, o no, no depende de ella.

**“Yo ni imaginarme que a estas alturas de mi vida iba a estar tan activa, conociendo a tanta gente, asistiendo a convenciones, atendiendo a tantos clientes. La vida te cambia y esto funciona”**.



SAN MATEO  
SUPERFICIE  
37,89 km<sup>2</sup>

# Un cuento de Navidad

SOMOS IGUALES EN UN MONTÓN DE COSAS

HABÍA UNA VEZ, EN UN PUEBLO DE LAS MEDIANÍAS DE GRAN CANARIA, DOS HERMANAS QUE SE CRIARON SEPARADAS DURANTE MUCHOS, MUCHOS AÑOS. SOLAMENTE SE VEÍAN DE VEZ EN CUANDO PARA TOMAR UN CAFÉ O PASAR UNA TARDE DE SÁBADO. PERO UNA NOCHE, CUANDO COMPARTÍAN CON LA FAMILIA LA CENA DE NAVIDAD, DECIDIERON QUE HABÍA LLEGADO EL MOMENTO DE VOLVER A JUNTARSE. Y COLORÍN COLORADO ESTE CUENTO HA COMENZADO.





*Si cerramos una semana es porque tenemos que pintar, no para descansar*

**L**

a cafetería *Rabel* de San Mateo está siempre llena de gente. Sobre todo, mujeres. Nada tiene que ver el ambiente que se respira aquí con el de la mayoría de los bares de la zona. Además de aroma a buen café o a cruasanes recién horneados, ahí dentro se inspira esfuerzo y se expira ilusión.

Sari y Tere Santana son dos hermanas que por circunstancias de la vida tuvieron que criarse separadas. Una se quedó a vivir con su madre cuando ésta enviudó antes de la treintena, y la otra, se fue con una tía. Confiesan que desde entonces, aún viéndose a menudo -por insistencia de su madre para que crecieran lo mas cerca posible-, sienten como un cable que las une. Un cable invisible que la vida en algún momento les puso en las manos para ir tirando con fuerza cada una por su lado hasta que se encontraron en un mismo punto.

Sari tiene cuarenta y ocho años, dos hijos mayores de edad, una pareja estable y un exmarido **“Aunque me preparé y estudié administrativo, secretariado de dirección y tengo el título de agente comercial, mi trayectoria laboral fue siempre invisible. Sin contrato ni cotización a la seguridad social me dediqué muchos años a llevar la gestión de papeleo y administración de los negocios del que fue mi marido que era economista”** Nos cuenta.

Por su parte Tere, con sus cincuenta y cuatro años nos habla de lo duro que

fue coger el coche cada mañana durante doce años, dejando atrás a un marido enfermo y a una hija pequeña para recorrer mas de setenta kilómetros hasta llegar a la cafetería donde trabajaba en el sur de Gran Canaria. Después, de noche, había que volver. **“Cuando llegaba a mi casa, mi marido había preparado comida, atendido a nuestra hija y todo estaba en orden”**. Tere se emociona cuando habla de esta etapa **“A pesar de su enfermedad, su apoyo ha sido siempre incondicional”**.

Unas Navidades, hace ahora seis años, estando toda la familia reunida, el hermano mayor puso encima de la mesa la posibilidad de emprender todos juntos un proyecto empresarial. Era algo que siempre habían deseado y el momento, por las circunstancias señaladas, era el oportuno. No lo pensaron dos veces.

La experiencia de Tere en la hostelería, la de Sari en la gestión y el asesoramiento de Jose, el hermano mayor sumaron para encontrar en San Mateo el hermoso local que alberga hoy el *“Rabel”*. Invirtieron todo lo que tenían.

Las hermanas transmiten mucha ter-

nura y satisfacción por el logro de haber encontrado un momento en la vida para juntarse no sólo de vez en cuando. **“Ahora somos una piña -dicen-. Hemos aprendido que lo importante no es cuanto tiempo estés con los seres queridos, sino la calidad de ese tiempo compartido”** sentencian con conocimiento de causa.

Económicamente confiesan que la cafetería aún no da para mucho pero que la satisfacción personal que les aporta este trabajo es muy grande. **“Todavía estamos luchando”**. Las dos son autónomas y desde hace cinco años no saben lo que es coger vacaciones **“Si cerramos una semana es porque tenemos que pintar, no para descansar, que ya nos gustaría”**. **“La gracia es que ahora no podemos**

**hacer otra cosa juntas que no sea trabajar porque cogemos los días libres distintos”** se ríen. **“Trabajamos demasiadas horas, al principio llegaban a casi setenta a la semana pero hemos conseguido reducir hasta las cuarenta y muchas -dice Tere- “Pero el apoyo de la familia y las ganas que le pone-**

*No queremos jubilarnos. Aunque sea duro, vamos a estar siempre activas porque trabajar es muy bueno para la salud*

**mos al negocio bastan para que se hagan, a veces, hasta cortas”**. Añaden en este punto que cuentan además con el empuje de AIDER **“Nos animan a seguir trabajando”**.

Para ellas vivir y trabajar en un municipio rural tiene sus ventajas y sus inconvenientes. **“Por un lado te guste o no, al ser lugares tan pequeños donde nos conocemos todos, vives con la losa del “que dirán”, pero por otro lado esa cercanía es agradable y aporta mucha más tranquilidad que una vida en la ciudad”**.

Están convencidas de que las mujeres trabajan mejor que los hombres. **“Somos capaces de hacernos cargo de muchos frentes y hacer varias cosas a la vez. Además, tenemos una visión a más largo plazo de las cosas por lo que con perseverancia y esfuerzo conseguimos nuestros objetivos”**.

**“Yo no sabía que esto me iba a gustar tanto”** apunta Sari. **“Hasta el punto que tenemos claro que no queremos jubilarnos. Aunque sea duro, vamos a estar siempre activas porque trabajar es muy bueno para la salud”**.

Antes de marcharnos nos empaquetan dos generosas piezas del pastel de ciruelas, especialidad de la casa. Pero aunque ellas no lo sepan, el *Rabel* tiene muchas otras.

# Hilvanando ilusiones

CREO QUE TODOS TENEMOS UN DON  
Y EL MÍO ES LA COSTURA



PILAR ROSA NACIÓ EN LAS PALMAS HACE CUARENTA Y UN AÑOS Y PARECE QUE, DESDE ESE MOMENTO, TRAÍA CONSIGO UNA HABILIDAD INNATA PARA LA COSTURA. ESTUDIANDO LA PRIMARIA LLEVÓ AL COLEGIO UNOS OSOS QUE HABÍA REALIZADO EN SU CASA CON TELAS Y UNOS CRISTALES QUE LE HABÍA TRAÍDO SU PADRE.

DICE QUE AQUELLOS OSOS SE PASEARON POR TODAS LAS CLASES Y QUE LOS PROFESORES QUEDARON ASOMBRADOS DE SU TALENTO.



**SANTA BRÍGIDA**  
SUPERFICIE  
23,81 km<sup>2</sup>





Cuando le preguntaban qué quería ser de mayor, **“siempre decía que me dedicaría a lo que hacían las señoras: coser”**. Aunque se matriculó en la escuela de Bellas Artes, pronto vio que aquellos estudios distaban mucho de su verdadera vocación. Así que su madre viendo lo claro que tenía su hija su futuro laboral la llevó a una conocida academia de costura, corte y confección donde aprendió a tomar las medidas, a realizar patrones, a cortar y aprender buena parte de todo lo que sabe.

Lo demás fue la práctica. Al salir de la academia se inició en el taller de una diseñadora de moda para coser sus creaciones. **“Aquello para mí fue como una escuela. Aprendí mucho con ella”** y al poco tiempo la contrataron en el área de arreglos y confección de El Corte Inglés donde estuvo muchos años llegando a convertirse en la responsable de aquel departamento. Inquieta y confiada en su don quiso probar en otro sitio y accedió a trabajar en un establecimiento de arreglos dejando los grandes almacenes, pero tampoco encontró allí la motivación que andaba buscando para su profesión. **“Era más de lo mismo. Salir de una para meterte en otra. Fue entonces cuando empecé a cavilar y a darme cuenta que trabajando para otras personas por el sueldo base no era forma de progresar. Así que decidí hacerme autónoma”**.

Pilar ha tenido desde el principio el apoyo y la confianza de su marido

## *Después de tanto esfuerzo compensa ver lo que hemos conseguido*

quien ha creído ciegamente en el talento de su esposa. **“Me hizo unos panfletos que fuimos repartiendo en tiendas y pegando en tablones y farolas. Ofrecía recoger a domicilio las prendas y devolverlas arregladas. Aquellos años trabajaba la costura en un local que me prestó mi padre. Cada vez tenía más encargos hasta que un día miré a mi marido y le dije “Teo, llegó el momento”**.

De confiar, Teo, pasó a arriesgar invirtiendo sus ahorros en el negocio de Pilar: *Remiendos*.

**“Vimos que aunque vivíamos en San Mateo, en Santa Brigida, donde hay mas movimiento comercial, no había ningún esta-**

**blecimiento que se dedicara a los remiendos. Buscamos un local, diseñamos los espacios que eran necesarios para poder abordar bien el trabajo, llevé mis máquinas y empezamos”**.

Han pasado menos de dos años y ya cuenta con dos empleadas.

**“Fue increíble. A los cuatro meses estaba pidiendo agua por señas. Entraba a las nueve de la mañana y salía a las doce de la noche. Los fines de semana, incluso me traía las prendas y la máquina de coser portátil para**

**seguir trabajando en casa”**. Así llegó primero Ángeles y después Elvia. **“Son mis compañeras aunque yo lleve el negocio. No voy de jefa. Trabajamos las tres por igual aunque cada una tiene su función”**.

“Remiendos” ha ido creciendo muy rápido. Ahora no sólo hacen arreglos y transformaciones de ropa sino que han integrado en sus servicios la elaboración de piezas para la decoración. **“Cuando vi que todo marchaba decidí empezar con textiles para el hogar. Busqué distribuidores, me traje catálogos y muestrarios de telas para cortinas, estores, cojines, etc. con la sorpresa de contar con igual de buena acep-**

**tos importantes relacionados con el negocio los comento y consulto con mi marido - que al final, además de pareja es el socio capitalista!”** exclama sonriendo.

**“Entre los dos nos hacemos cargo de todo lo que tiene que ver con la casa y con Ramón, nuestro hijo de cuatro años. Tenemos el mismo horario pero nos hemos organizado muy bien. Vivimos ajustados entre semana pero esperamos ansiosos cada viernes para disfrutar de los fines de semana”**.

Pilar se muestra contenta y orgullosa por haber logrado su anhelada independencia y vivir de su propio negocio. **“Aunque trabaje como una**

## *Quiero algún día ampliar “Remiendos” y convertirlo en una franquicia*

**tación y demanda. ¿El secreto? -le preguntamos- Trabajar fino y terminar muy bien y en plazo cada pieza”** respondió añadiendo **“Creo que todos tenemos un don y el mío es la costura”**.

Este año ha podido coger quince días de vacaciones. Y eso, que hace tan solo año y medio que abrió. **“El ojo del amo engorda el caballo pero hay que darle margen al personal. Me fui y el negocio siguió funcionando perfectamente”** comenta orgullosa de su equipo.

**“Yo decido todo, pero los espec-**

**petuda me compensa el orgullo de ver cómo hemos llegado hasta aquí”**.

Y lo que les queda, añadimos, porque Pilar tiene un sueño y hasta ahora se han cumplido casi todos. **“Quiero, algún día ampliar Remiendos y convertirlo en una franquicia”**.

Dicen que tener un don es una gracia divina con la responsabilidad añadida de hacer buen uso de él. Dicen también que quien lo tiene y no lo usa no suele ser nunca feliz. Pero un Don bien utilizado puede hacer maravillas. Pilar es buen ejemplo de ello.

# La querencia por la actividad

ESTO A MÍ ME APORTA MUCHO



CUANDO UNA CONSIGUE CONTROLAR EL COCHE BAJANDO LA EMPINADÍSIMA CUESTA QUE LLEVA A LA CASA DE CALIXTA, NO SÓLO SIENTE LA SATISFACCIÓN DE HABER REALIZADO UNA GRAN PROEZA SINO QUE ENCIMA ENCUENTRA LA RECOMPENSA DE LLENAR SUS PULMONES CON EL AIRE MÁS PURO QUE PUEDA RESPIRARSE. AIRE QUE HUELE A LIMONES, A HIGOS Y A ROMERO. LA TRANQUILIDAD ES ABSOLUTA.

**“TENÍA QUE HABÉRTELO DICHO, YO LO HAGO TODOS LOS DÍAS MARCHA ATRÁS, DE ARRIBA ABAJO”.** ESTA FRASE NO TENDRÍA MAYOR IMPORTANCIA SI NO FUERA PORQUE FUE PRONUNCIADA POR ALGUIEN A QUIEN NO FALTA MUCHO PARA CUMPLIR OCHENTA.



alixta Ramos Ojeda nos citó en los mismos márgenes del barranco de Tirajana donde vive actualmente y donde ha vivido 54 de sus 76 años. Estamos en el lugar donde ha trabajado y en el que sigue trabajando, en una zona agrícola de olivos, naranjeros y palmeras. Paraje privilegiado donde los haya.

**“Todo lo que yo tengo es herencia familiar y no he comprado nada.”** Y ese legado que ha mantenido y cuidado ya lo tiene repartido entre sus tres hijos aunque, eso sí, ella se ha quedado con el usufructo **“y la labor”**.

*He tenido gente que ha venido tres años seguidos y otros que se están hasta veinte días*

**“Ahora mismo tengo una finca que trabajo yo; antes la trabajaba mi marido, incluso pagábamos a gente porque teníamos animales y ganadería pero, al morir él, quité animales y me dediqué a cultivar árboles frutales. Hace siete años planté parras y ahora mismo ya estoy llevando las uvas a la bodega”.**

Esta mujer, que rezuma energía por todos los poros de su cuerpo, y hace gala de una agilidad contagiosa, además de dedicarse al campo es una empresaria reconocida del turismo rural. **“Yo vivo en la casa de al lado, que heredé de**

**unos tíos a los que cuidé mientras vivieron. La que alquilo estaba destrozada por los corrimientos de tierra de 1956 cuando casi perecemos los de aquí (\*), se desmoronaron los techos y algunas paredes. Tenía mucha ilusión en recuperarla. Aunque mi marido la tenía de cuarto de aperos siempre seguí pagando las contribuciones como casa vivienda activa porque sabía que algún día la arreglaría”.**

En el reparto de sus bienes la casa le tocó a su hija Magna, la mayor, **“y yo tanto le dije vamos a reconstruirla que hasta que no me reponió como tu quieras”, no me quedé tranquila**”. Mientras la ponía en pie, dio con la red de casas rurales de Gran Canaria. **“Había algunas casas que también las estaban preparando por la zona, AIDER nos reunió a todos los propietarios y nos animó a crear la cooperativa”.**

Según reza en la página Web de Granatural la casa “Rosiana” **“cuenta con una amplia terraza donde poder disfrutar de los días soleados de la tranquilidad del lugar y de unas vistas extraordinarias. La edificación lineal, tiene fácil acceso a cualquiera de sus dependencias (dos dormitorios, cocina, salón-comedor, baño); amueblada y decorada para sentir todo el confort y poder ofrecer un buen descanso a los huéspedes. Fue construida hace más de 100 años, pasando por cuatro generaciones de mujeres de la misma familia que la han conservado”.**





SANTA LUCÍA  
DE TIRAJANA  
SUPERFICIE  
61,56 km<sup>2</sup>



## *Una ha pasado de todo en este aislamiento*

A Calixta no hay nada que se le ponga por delante. Ha aprendido informática, ha hecho cursos de Internet, gestiona las reservas online con la cooperativa y cuando tiene algún problemilla recurre a los hijos o a los nietos. Y ella, conduciendo su coche, va a buscar a sus clientes al punto de encuentro para llevarlos a la casa. **“Casi todos son alemanes, parejas mayores que vienen a relajarse. He tenido gente que ha venido tres años seguidos y otros que se están hasta veinte días. Deben encontrarse cómodos... digo yo que no será por mi trato -apunta sonriendo con sorna- no debe ser muy bueno cuando no les sé hablar, toda mi comunicación con ellos es por señas”.**

Contenta con las comodidades de las que disfruta en medio del Barranco de Tirajana dice que no siempre fue así. **“Las cosas fueron muy duras. Una ha pasado de todo en este aislamiento. Mi marido se me murió hace 25 años. Se murió de una púa de tuno que le cayó en un ojo. No se pudo hacer nada. -Recuerda con pena-. Mi hermano se enfermó y había que operarlo, tuve que acompañarlo muy joven y sola a Barcelona, allí se murió y allí lo enterré. Cuando volví hecha polvo me reencontré con mi futuro marido y nos casamos. Qué voy a contar de lo duro del trabajo en el campo y lo que venía después de terminar las faenas: llegar a la ca-**

**sa, atender a los chiquillos, recoger, preparar la comida...”.**

Ahora, sin embargo, va una chica a hacer la limpieza **“eso ya es mucho para mi, me gustaría ser un poco mas joven para tener mas fuerza”.** ¿Más fuerzas? no ha perdido la costumbre de levantarse nada más clarear el día y de recoger la fruta con el alba. **“Esto a mi me aporta mucho. Estoy acostumbrada a vivir aquí y me gusta, aunque a veces me aburro un poco; por eso, de vez en cuando, me voy de viaje con el Inersero o visito a mi hija en Tenerife y a mi hijo en Lanzarote, la otra vive aquí conmigo, y me entretengo”.**

Los proyectos mantienen vivo el ánimo, eso lo sabe muy bien Calixta Ramos que ya se ha metido en la aventura de arreglar otra casa -**“la que le tocó a mi hijo”**- para meterla en la red de establecimientos rurales. **“Ésta ya la tengo ocupada toda la próxima temporada y hay que ampliar el negocio”.**

Lo que más entusiasmo a esta apasionada emprendedora es, según sus propias palabras, **“sentirme activa”.**

(\*) Los científicos consideran el deslizamiento de Rosiana como uno de los movimientos de mayor envergadura de los que se han producido en la depresión de Tirajana desde épocas geológicas pasadas. La inestabilidad afectó a numerosas construcciones que quedaron destruidas y desplazadas de su posición original.

# Historia y vida

SABÍAMOS QUE HABÍA MUCHAS COSAS  
QUE HACER Y EMPEZAMOS

DESDE MUY JOVEN CONSUELO MARRERO TENÍA CLARO QUE LO DE ELLA ERA LA ARQUEOLOGÍA. POR ESO SE MARCHÓ A ESTUDIAR A MADRID DONDE SE LICENCIÓ EN GEOGRAFÍA E HISTORIA EN LA ESPECIALIDAD DE PREHISTORIA. LAS POSIBILIDADES DE ENCONTRAR TRABAJO EN SU CAMPO EN UNA ISLA NO IBA A SER TAREA FÁCIL, PERO NO DESCANSÓ HASTA CONSEGUIRLO EN EL ÁREA DE PATRIMONIO DEL GOBIERNO AUTÓNOMO, LA UNIVERSIDAD Y EL MUSEO CANARIO. EN ESE PERIPLO ADQUIRIÓ EXPERIENCIA Y CONOCIÓ A OTRO HISTORIADOR, VALENTÍN BARROSO, SU SOCIO EN ARQUEOCANARIA, LA EMPRESA QUE FUNDARON EN 1994.

SANTA MARÍA  
DE GUÍA

SUPERFICIE  
42,59 km<sup>2</sup>





Confiesa que los inicios fueron atrevidos **“La aventura tenía sus riesgos puesto que en aquellos años no existían este tipo de empresas, pero al mismo tiempo nos empujaba una fuerte vocación y muchas ganas de trabajar en lo nuestro - sostiene- “Sabíamos que había muchas cosas que hacer y empezamos a generar proyectos y a ofrecer servicios”.**

Aunque ella es de Las Palmas de Gran Canaria y su socio de Agaete tienen su base de operaciones en las instalaciones de un viejo molino de Guía rehabilitado y acondicionado para albergar la oficina, los talleres de trabajo y el almacén. Allí, con un equipo multidisciplinar compuesto por dibujantes, fotógrafos, arqueólogos, delineantes y geólogos emprenden proyectos de gestión del patrimonio histórico en todas sus vertientes.

Restauración arqueológica, acondicionamiento de yacimientos para visitas públicas, equipamiento museográfico, informes de impacto ambiental sobre el patrimonio y, desde hace dos años, gestión del patrimonio mediante proyectos de apertura, programación y coordinación de visitas escolares y turísticas a los propios yacimientos. **“Hemos ido ampliando mercado a medida que hemos detectado las necesidades. Antes, si aparecía un yacimiento en una obra, lo normal era que el contratista lo escondiera y siguiera con su**

**trabajo, pero ahora, afortunadamente, hay más cultura y una obligación de comunicar inmediatamente cualquier hallazgo a la Administración Pública”.**

**“Creo, y con modestia aparte-precisa- que con nuestro trabajo a lo largo de todos estos años, hemos ido creando una dinámica dentro de las Administraciones y de las propias empresas que ven, ahora, normal el trámite de solicitar un informe específico sobre el impacto de las intervenciones en el patrimonio histórico. Podemos decir que hay más control”** -afirma esta mujer que desprende verdadera pasión cuando habla de su trabajo.

**“Cuando encuentras un enterramiento o una cerámica bonita o una cantonera en medio de la inspección de un terreno, te genera unos sentimientos que son difíciles de describir. Tienes delante restos que pueden dar información del pasado, y eso, me sigue emocionando”.**

Sobre su faceta de empresaria se muestra orgullosa de contar en la actualidad con un equipo de once personas **“Hasta hace dos meses éramos treinta y cinco”** -apunta. **“Una de las grandes satisfacciones que me da este trabajo es poder generar empleo y crear equipos de trabajo”.**

Le motiva innovar y hacer cosas



## *Con imaginación, ganas y mucho esfuerzo, las cosas salen*

nuevas. **“Con imaginación, ganas y mucho esfuerzo, las cosas salen”.** Ahora han empezado a desarrollar proyectos de restauración de casas tradicionales en ruinas. **“Es que hay mucho que hacer con el patrimonio”**- asevera.

Saliendo del Patrimonio y centrándonos más en su faceta personal, Consuelo con cuarenta y nueve años, madre de un hijo de 23 y una hija de 18, afirma que su condición de mujer, madre, trabajadora y empresaria no ha sido fácil de lidiar

hoy valoran mi trabajo y me valoran a mí. Y eso es una buena recompensa después de todo”

Pero la paciencia no sólo la tenía en casa **“En el trabajo, aunque parezca mentira, todavía ocurre que los técnicos, gerentes o alcaldes, cuando voy con Valentín, se dirigen casi siempre a él”.** Asegura que a las mujeres aún nos queda mucho por avanzar.

**“Mi marido me dice que me dejo la piel y que tengo el trabajo siempre encima, pero yo me siento superfeliz”.**

Su vida transcurre un día en Mogán, otro en El Hierro, otro en La Aldea. **“Estoy mucho en el campo. El mundo rural de nuestra isla es una belleza y en ese mundo hay un montón de vestigios culturales que hay que sacar a la luz sin necesidad de grandes inversiones. Y eso, es lo que más me entusiasma”.**

Museo de Historia de Agüimes, Museo de La Rama en Agaete, Parque Arqueológico de Playa de Mogán, Cenobio de Valerón, el informe de impacto sobre el patrimonio para el proyecto del tren desde Las Palmas a Maspalomas, son sólo algunos de los proyectos firmados por *Arqueocanaria*, y por su co-fundadora, Consuelo Marrero, una arqueóloga que, sin duda, está dejando huella.

## *Antes, si aparecía un yacimiento en una obra, lo normal era que el contratista lo escondiera*

**“Hace falta paciencia y mucho trabajo”**, confiesa. **“Me he dedicado a mi profesión y me he entregado a mis hijos. Salía de la oficina o de una excavación corriendo para ir a recogerlos, preparar meriendas mientras cavilaba proyectos en la cabeza, después me ponía a hacer mis deberes con el ordenador de casa mientras ellos hacían los suyos... Todo eso es un puzzle que resulta a veces difícil de encajar. Pero bueno...”** -sonríe con resignación- Hoy por



**TEJEDA**  
SUPERFICIE  
103,29 km<sup>2</sup>



# El placer de lo bueno

PAISAJE, AIRE PURO Y BIENMESABE

SI UNA SE PARA DELANTE DE LA PUERTA DE LA DULCERÍA *NUBLO*, EN TEJEDA, Y MIRA PARA UN LADO, SE ENCUENTRA CON UN PARAJE SOBRECOGEDOR QUE AL ATARDECER SE ENCIENDE DEJANDO VER LUCES DE FUEGO ROSADO SOBRE ROQUES LEGENDARIOS Y SOMBRAS QUE DESCANSAN EN BARRANCOS Y LADERAS. UN REGALO NATURAL DE ENVERGADURA PARA CUALQUIER ALMA. PERO SI MIRAS PARA EL OTRO, LA VISTA NO DECAE EN FORMA DE DULCE ANESTESIA PARA TREMENDO CHUTE DE SENSIBILIDAD. SON LAS MIL Y UNA VARIEDADES DE ROSA MARI -COMO LA CONOCEN EN EL PUEBLO Y EN BUENA PARTE DEL EXTRANJERO-. SU "BIENMESABE" SE SIRVE EN MESAS DE SUIZA O ALEMANIA Y SI DESDE ALLÁ LO ENCARGAN, AÚN COSTANDO MÁS EL ENVÍO QUE EL PRODUCTO, POR ALGO SERÁ.



Desde que Dolores Navarro Cárdenas abrió su dulcería en el año 46 del siglo pasado ha llovi-

do mucho y las cosas han cambiado de forma considerable. Han pasado de la cartilla de racionamiento y de tener que utilizar el trueque para conseguir azúcar a importar directamente chocolate belga y otras materias primas de primera calidad, menos las almendras, ¡faltaría más!. A Rosa María Medina le brillan los ojos de orgullo y alegría cuando habla del negocio que dirige al alimón con su marido, después de que su suegra, Dolores, le traspasara todos sus conocimientos de repostería tradicional.

**“Hemos hecho equipo. Él se encarga de la maquinaria, del horno de leña y yo de todo lo demás. Cada uno tiene su función pero cuando hay que tomar alguna decisión importante la llevamos a pleno”.**

Cuando se hicieron cargo de la dulcería *Nublo* hace ahora veinticuatro años tuvieron que modernizarla, ponerla al día, renovar permisos, seguros sociales y registros sanitarios. Trabajaron mucho y, con la ayuda de la familia, lograron consolidar una de los establecimientos con más sabor de Gran Canaria.

Hoy por hoy cuentan con nueve empleados, que como bien dice Rosa María, **“son nueve familias del pueblo que viven de esto**

**como nosotros”.** Y eso, en Tejedá, es mucha gente.

Bienmesabes, quesos de almendra, polvorones, mantecados, turrónes, bollos de anís, suspiros...de todo, todos los días. **“Dice la gente que son los mejores dulces que hay en Gran Canaria y que todos saben diferente. Yo no sé si es verdad, pero lo que si puedo asegurar es que están hechos con materia prima de primera calidad. Desde el cabello de ángel al hojaldre y las cremas pasteleras todo, todo lo hacemos aquí...”.** Por supuesto, el ingrediente estrella es la almendra de Tejedá. Y por eso se lanzaron hace poco, y con la ayuda de AIDER, con una finca de almendreros de la que esperan recoger esta temporada unos tres mil kilos.

Dice que no se arrepiente de haber renunciado a su vocación de médico por amor. **“Era muy buena estudiante, pero cuando el cura del pueblo me presentó al que ahora es mi marido, nunca más nos separamos”.** Será por aquella vocación que es capaz de adivinar el estado de ánimo de un cliente o de una clienta según lo que demande. **“Si vienen buscando castañas de almendra o chocolate es que están deprimidillos”** -apunta- y ella, además de despacharle el dulce, les regala unas palabras de aliento.

Señala que son muchas horas de trabajo pero que no lo cambia por nada. **“Estoy dedicada en cuerpo y alma al negocio. Claro que**



*Estoy dedicada en cuerpo y alma al negocio*

*Venga para Tejedá, mire el paisaje, respire aire puro y llévese la bandeja de dulces*

el horario es largo y las vacaciones pocas pero cuando te involucras en todo, innovas y ves que funciona, te sientes totalmente gratificada. Yo, la verdad, es que estoy súper feliz con mi trabajo. Me aporta un montón de cosas, sobe todo el placer de hacer las cosas bien en Tejedá y que se reconozca”. Y es que la Dulcería no cierra ni un día al año **“no es sólo por dinero, es por dar un servicio al pueblo.**

**Es muy pequeño, hay poco comercio y los excursionistas llegan en cualquier momento. Además la gente que se aloja en casas rurales compra a deshora”.**

Sin embargo, siempre saca algunos días para darse algún viajito y fijarse en lo que hacen en las pastelerías, coger ideas y aprovecharlas. **“Pero los dulces que ves aquí solamente los vendemos aquí. Cuando me preguntan por qué, yo les digo, venga usted a Tejedá, disfrute del paisaje, respire aire puro y llévese la bandeja de dulces”.**

Han tenido oportunidades para establecerse en la capital **“pero creo que mis dulces y mi vida misma perderían encanto. Seguro**

**que ganaría tres veces más pero para ser feliz no hace falta tanto. No me veo. Realmente estoy muy contenta donde vivo. Cuando descanso me siento ahí fuera, viendo ese paisaje, y me digo ¡qué maravilla vivir aquí!. Eso en Las Palmas no lo puedes hacer. Así que irnos, no. Crecer, sí”.**

Rosa Mari acaba de cumplir cuarenta y siete años y puede decir que le ha ido bien en la vida. **“No me puedo quejar. Tengo mucha gente alrededor que me echa una mano. Mi suegra sigue dentro con ochenta y pico años. Mis hijos están estudiando; antes vivíamos todos en el piso de arriba y los chicos se criaron en la dulcería. Y, ahora mismo, como estamos con la campaña de Navidad, almorzamos aquí. Todos juntos preparamos una mesa dentro, cogemos unos refrescos de la nevera y después seguimos trabajando. Nos encanta”.**

Está convencida de que aunque sus hijos terminarán sus carreras alguno se quedará en el negocio **“sería muy triste que todo el trabajo de mi suegra y el nuestro se fuera al garete”.**

¿Su ilusión? Tener salud y seguir creciendo como empresa y como persona. Por supuesto, en Tejedá.



**TELDE**  
SUPERFICIE  
102 km<sup>2</sup>



DICEN QUE EINSTEIN DIJO UNA VEZ QUE SI LA ABEJA DESAPARECIERA DE LA SUPERFICIE DEL GLOBO, AL HOMBRE SOLO LE QUEDARÍAN 4 AÑOS DE VIDA: SIN ABEJAS NO HAY POLINIZACIÓN, NI HIERBA, NI ANIMALES, NI HOMBRES ... DICEN, TAMBIÉN, QUE LOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO ESTÁN AFECTANDO DIRECTAMENTE Y PONIENDO EN RIESGO LA SUPERVIVENCIA DE ESTA ESPECIE PRODUCTORA DE UN ALIMENTO CONSIDERADO SAGRADO DESDE LA ANTIGÜEDAD. LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MIEL ES UNA ACTIVIDAD EN PELIGRO DE EXTINCIÓN Y POR ESO, CUANDO CONOCEMOS A ESTA MUJER DEL LOMO MAGULLO EN LOS ALTOS DE TELDE, NO QUEDA MAS QUE AGRADECER SU LABOR EN NOMBRE DE TODO EL PLANETA.

# Saboreando las mieles del futuro

ES TAN LABORIOSO EL ENJAMBRE, QUE TE CONTAGIAS DE LA CAPACIDAD DE TRABAJO DE LAS ABEJAS

CARMEN ROSA FLORIDO SANTANA

PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE MIEL



Florido tiene hasta el apellido. Será por eso por lo que se le dan tan bien. Carmen Rosa, con treinta y siete años, confiesa que está con las abejas y con la miel por haber visto a su padre desde que era muy niña emocionarse con sus colmenas. **“El trabajaba en una empresa privada, pero un día, colocó una colmena y aquello se convirtió en una ilusión constante. Primero aquella, después otra y así hasta ahora”.**

Aunque estudió para Administrativa siempre le sedujo la idea de trabajar con él. Le gustaba comprobar cómo iba engordando cada cuadro y observar absorta la forma de trabajar de las abejas. **“Me maravillaba. Es que es tan laborioso el enjambre que te contagias de la capacidad de trabajo de ellas”.**- sonríe.

Carmen Rosa, junto a su padre, su marido y su hermano se hace cargo en la actualidad de más de ciento treinta colmenas que producen cada temporada

más de dos mil kilos de ese dulce y viscoso fluido con propiedades curativas y embellecedoras.

Cada día se levanta y tras dejar a su hijo de seis años en el colegio inicia con alegría el reparto de miel por distintos establecimientos. También, los fines de semana, la lleva a los mercados agrícolas donde tienen puesto de venta directa. Por las tardes, mientras el pequeño está con la tarea escolar, ella se pone con el etiquetado o el envasado. **“¡A mi hijo le gusta tanto la miel que si es por él se intoxica!”** nos cuenta soltando una abierta carcajada.

El proceso de elaboración de la miel de los Florido es casi todo artesanal **“La particularidad de nuestra miel es que está fuera de la contaminación, la tratamos de la manera mas ecológica posible, con amor y con cariño. Con mi padre lo he aprendido todo. Según la zona donde coloques el panal, sea en cumbres, medianías o costas va a cambiar la flor, el sabor y el color”.** **“Fíjate**-nos dice indicando uno de sus tarros- **la más clara es la de flor de barrilla. Se da en la costa, el né-**

*Estoy tranquila y satisfecha consolidando el trabajo de muchos años de mi padre*

**tar de esta flor es tan claro que cuando cristaliza la miel se queda blanca”.**

Demuestra con sus explicaciones que además de conocer bien el producto que elabora y vende, disfruta mucho con su trabajo. **“Es que la miel -añade- es un endulzante natural que puede y debe, por salud, sustituir al azúcar. Es cicatrizante infalible para las boqueras o grietas en la boca. Internamente actúa como antioxidante, cicatrizante de úlceras y también inmuniza el organismo, embellece...”.**

**“Es un trabajo duro -subraya- tiene que gustarte mucho para seguir. De todo el proceso, disfruto con la extracción de la miel. Cuando regresas del campo con los cuadros gordísimos y ver la alegría de mi padre cortándolos. Es que el resultado de la cosecha recompensa todo el trabajo... Y después, claro está, que a la gente le guste. ¿Quieres probarla?”.**

Mientras nos enseña los tanques y los cuadros recién vaciados sigue contando algunos aspectos de su trabajo. **“Me**

puedo ir de vacaciones una vez al año y procuro que coincidan con las de mi marido. Poco a poco he ido asumiendo más responsabilidad. He hecho cursos, algunos con AIDER, he asistido a charlas, conferencias, me encargo de todo el papeleo y todo eso ha hecho que ahora, las decisiones, aunque siempre me gusta consensuarlas con mi padre, generalmente las tomo yo. Lo que he pretendido siempre con mi trabajo es facilitarle a él que pueda disfrutar saliendo al campo -que es lo que le gusta- mientras yo me dedico a comercializarla como merece”.

**“A veces echo en falta conocimientos de marketing para atreverme a cambiar el diseño de las etiquetas o para colocar estratégicamente los tarros en los puestos de venta. Tengo mucha inquietud por seguir aprendiendo y mi sueño es poder abrir algún día un establecimiento gourmet dedicado exclusivamente a la miel. De aquí, de fuera, todo tipo de mieles, ungüentos, polen, propóleo...”.**

Si no se dedicara a la miel -que, por cierto, también aporta mucha energía- no sabríamos de dónde la saca Carmen Rosa para enfrentarse cada día a su trabajo con tanta vitalidad.

# Querer es poder

LA RURALIDAD ME HA PERMITIDO CUMPLIR CON MIS OBJETIVOS

CON UN SUAVE TONO DE VOZ, LAS PALABRAS DE OLIVIA LLEGAN MUY HONDO. SABE BIEN DE LO QUE HABLA Y CÓMO TIENE QUE DECIR LAS COSAS PARA TRANSMITIRLAS. MENOS DOS AÑOS DE SU INFANCIA VIVIDOS EN GALICIA, SU VIDA HA TRANSCURRIDO ÍNTEGRAMENTE EN LAS MEDIANÍAS, PRIMERO CON SUS PADRES Y HERMANOS Y, DESPUÉS, CON SU MARIDO Y SU HIJO DE SEIS AÑOS. LA TRANQUILIDAD DE LAS MEDIANÍAS LE HA APORTADO UNA CAPACIDAD DE CONCENTRACIÓN Y UNA SERENIDAD PARA LLENAR SU HISTORIA VITAL DE ESTUDIO. "ME AYUDA A MANTENERME VIVA. GRACIAS A LOS LIBROS PUEDO VER LAS COSAS DESDE OTRA PERSPECTIVA". CON 37 AÑOS ES LICENCIADA EN PSICOLOGÍA, ESPECIALISTA EN PSICOTERAPIA Y TERAPEUTA PSICOANALISTA EN SU CONSULTA DE TEROR.



**TEROR**  
SUPERFICIE  
25,70 km<sup>2</sup>





# E

n la actualidad, además de estar dedicada a su trabajo y a su familia está inmersa en una Tesis Doctoral: “Mujer, Trabajo y Salud en Canarias”. Dice que se animó a investigar sobre estas cuestiones porque a las mujeres nos cuesta mucho conciliar vida familiar y trabajo. **“Aunque vayamos priorizando cuestiones, inevitablemente, vamos dejando otras importantes en el camino. Tanto a nivel personal como profesional y eso va creando una serie de límites que llegan a afectar seriamente a la salud a través de síntomas como el stress o la propia ansiedad que genera la doble presencia (doméstica y laboral)”**.

Cuando le pedimos que desde su especialidad nos hiciera un retrato social de la mujer del siglo XXI señala que **“La mujer esta agobiada. Queremos estar en un mundo familiar y profesional a pleno rendimiento y eso es inviable”** -al hilo de su clara respuesta, volvemos a preguntar, pero esta vez, por las pautas a seguir. Y lo tiene claro. **“Tenemos que aprender a renunciar”**.

Ella compagina su condición de madre de familia, pareja, hija, hermana y amiga con dos trabajos. Por un lado es la coordinadora del Área de Desarrollo Local en el Ayuntamien-

to de Valleseco y, por otro, por las tardes desarrolla su especialidad profesional veinte horas a la semana como psicoterapeuta en su consulta de Teror. Se organiza bien con su marido quien la animó para que la abriera. **“De lunes a viernes él se queda con el niño por las tardes menos los jueves, que me hago cargo yo y los fines de semana, no se trabaja”**. Insiste en la idea de que **“En el ámbito doméstico, las cargas familiares ya no deben ser propias sólo de la mujer y en el profesional tienes que sentirte a gusto ejerciendo tu profesión”**.

Confiesa que lo que ha hecho, lo ha hecho siempre con muchísimo esfuerzo. **“He vivido para estudiar, me recuerdo siempre entre libros y, de hecho, sigo estudiando. Me gusta y me ayuda a mantenerme viva porque puedo ver las cosas desde otra perspectivas”**. Aún habiendo dedicado tantos años al estudio, Olivia, sigue manteniendo una admirable sed de conocimiento.

Apunta que la tranquilidad del campo permite, sin duda, una mayor concentración pues la vida en una ciudad está cargada de estímulos que distraen. **“Yo soy de cabeza inquieta y por eso huyo de todo**



## *Las mujeres tenemos que aprender a renunciar*

**eso porque me disperso. La ruralidad me ha permitido cumplir con mis objetivos”**.

Su voluntad y perseverancia le valió para licenciarse en su momento por la UNED y, a los seis meses, abrir su consulta. Lleva diez años atendiendo a niños, adultos y sobre todo, mujeres. **“Nunca he esperado a que**

**llegue el trabajo. El sueldo de mi padre era el único que entraba en mi casa y por eso, hasta que monté la consulta, tuve que buscarme la vida para poder estudiar y hasta para sacarme el carnet, pero sobre todo, para tener mi propia independencia y no depender de nadie he compaginado mis estudios trabajando en bares, aparcando**

**coches, haciendo limpieza o como administrativa”**.

Sobre su trabajo apunta que al principio encontró dificultades para crear cultura, en un municipio como Teror, para que los vecinos y vecinas acudieran a una consulta psicológica. **“Abría mi despacho en un municipio donde, por costumbre, era más normal pagar a al-**

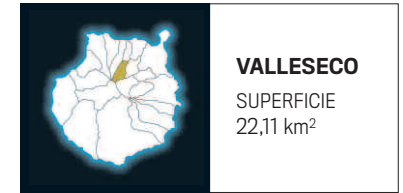
**guien para que echara las cartas o preparara unas aguas purificadoras, que acudir a un profesional. Ahora ya no”**.

**“Mi profesión me aporta poder sentirme útil en esta sociedad. Me siento muy a gusto con lo que hago”**. Aprovechando la naturaleza de esta edición quisimos saber su opinión sobre su condición de mujer rural. **“La calidad de vida de la mujer rural es mayor pero con menos recursos”** señala. **“Por eso emigramos a las ciudades. Allí, todo queda mas a mano: guarderías, deporte, idiomas, etc., pero a la vez, nos echamos más trabajo encima. Por eso salimos de la ruralidad en busca de recursos aunque volvemos al campo los fines de semana en busca de calidad de vida”**.

Alma y estudio son los términos que vienen dados del griego (psico y logía) para conformar la palabra que da nombre a esta ciencia que estudia los procesos mentales. Pero también pueden ser perfectamente dos características que definieran a esta mujer que disfruta cada día de su vida analizando conductas y experiencias humanas con una asombrosa naturalidad.

*Queremos estar en un mundo familiar y profesional a pleno rendimiento y eso es inviable*

# Acción y vocación empresarial



少林寺拳法

NO SÉ ESTAR QUIETA

EL “SHORINJI KEMPO” ES UN ARTE MARCIAL CREADO A MEDIADOS DE LOS AÑOS CUARENTA DEL SIGLO PASADO POR EL MAESTRO JAPONÉS SO DOSHIN EN BASE A DISTINTOS ESTILOS DE LUCHA DE TRADICIÓN ORIENTAL. LA TÉCNICA ABARCA DESDE GOLPES CON MANOS Y PIES HASTA LLAVES E INMOVILIZACIONES. SUS OBJETIVOS SON SALUD, EQUILIBRIO MENTAL Y DEFENSA PERSONAL. ¿QUÉ TIENE QUE VER EL “SHORINJI KEMPO” CON LAS MATEMÁTICAS, LA FÍSICA, LOS IDIOMAS O CURSOS DE INICIACIÓN AL MASAJE? PUES SI USTED VA A VALLESECO VA A TENER QUE PREGUNTÁRSELO A ANA LIDIA RIVERO, MUJER DE ACCIÓN Y EMPRESARIA DE VOCACIÓN.

“S

iempre tenía claro que quería montar una empresa. Donde quiera que he trabajado a lo largo de mi vida siempre he ido cogiendo re-

cortes por si acaso. De hecho tengo una carpeta de notas y escritos que iba apuntando para cuando llegara el día”.

El largo de vida de Ana Lidia Rivero Ramos es nada menos que de 35

amos hacer nosotras”. Dicho y hecho “la suerte es que nos ofrecieron este local y desde que empezamos a montarlo, la gente se enteraba de que íbamos a abrir y nos tocaba preguntando por las clases”.

Así nació su Ludoacademia en Valleseco y ya ha cumplido cuatro años desde su apertura. “La receptividad fue estupenda, era una necesidad que tenía el municipio. Demandaban un lugar así”.

*Siempre supe que iba a ser empresaria*

años y a su edad ya ha cumplido por lo menos la mitad de sus sueños: dirigir su propio negocio; la otra mitad -ampliar, consolidar y rentabilizar al máximo- no tardará en llegar porque a esta mujer tesonera no hay nada que se le ponga por delante. Informática, técnica especialista administrativa, con cinco años de experiencia como contable y otros tantos proyectando actividades extraescolares en el colegio de Valleseco, se lanzó al agua cuando conoció a unas jóvenes con las que compartía formación en la Academia Cúper. “Nos miramos y nos dijimos que lo que se hacía allí, lo podí-

Además de clases de apoyo escolar e idiomas, la academia se hace cargo de muchas actividades extraescolares para los niños y niñas del municipio. Las personas mayores también la ocupan pues, personalmente, Ana Lidia imparte talleres en la residencia de ancianos.

Pero ahí no acaba la cosa. Esta mujer apasionada de las artes marciales da cursos de estas disciplinas en éste y otros municipios.

En la parte de formación es donde tienen más alumnado, gusta su método de aprendizaje mezclando el juego con la enseñanza. Entretienen,

*Cuando la gente se enteraba de que íbamos a abrir la academia, tocaba a la puerta preguntando por las clases*

organizan excursiones, recogen a los niños en sus colegios para ayudarlos en sus tareas en la academia, etc.

**“Con todo -insiste con entusiasmo- me gustaría que la Academia llegara a más. Por mi tendría un local de mil metros cuadrados con más aulas donde se dieran más materias. Me encantaría abrir también una específica dedicada a la seguridad privada uniendo la parte académica con las artes marciales”- y no piensa desistir de esa aspiración- “lo que pasa, es que hace falta mucho dinero, amen de que piden un local muy grande. Pero ahí estamos”.**

Esta joven emprendedora no ahorra agradecimientos al ayuntamiento de Valleseco, donde nació, **“Es un pueblo receptivo a nuevas iniciativas, te da muchas facilidades. Para las licencias no tiene tanta burocracia, el papeleo llega pronto, viene rápido a inspeccionar”.** Y añade también su reconocimiento a AIDER que ha ayudado a dar visibilidad a su empresa.

Ana Lidia da algunas clases de informática pero la mayor parte de su

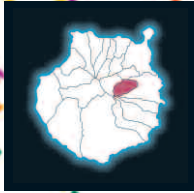
jornada la centra en la gerencia de la empresa. **“No tengo horario y de vacaciones...para que hablar. Si yo te contara los reproches que me hace mi hija por no dedicarle más tiempo”.**

A pesar de su juventud y de lo distintas que parecen las cosas para las jóvenes generaciones, es de las que piensan que los hombres, todavía, lo tienen más fácil que las mujeres. **“Aún existe discriminación. A ojos de la gente cuando un hombre dirige una empresa lo ve con naturalidad, a una mujer la miran con desconfianza si es que no se dice “a ver si dura”.**

Una de las cosas más importantes en la vida para conseguir el reconocimiento es la constancia y la seriedad y a esta mujer le sobran. Transmite sensación de seguridad. La seguridad que da la satisfacción del trabajo bien hecho.

Polifacética, también disfruta con la lectura, con la pintura y con la música **“antes tocaba en un grupo”.** Es proclive a cualquier proyecto, está abierta a todo tipo de actividad. **“No sé estar quieta”.** Por eso, a lo mejor, practica y enseña el arte del “shorinji kempo”.





**VALSEQUILLO**  
SUPERFICIE  
39,15 km<sup>2</sup>

# Una empresa que sonríe

## HEMOS HECHO MALABARES PARA LLEGAR DONDE ESTAMOS

A LAS 12 DE LA NOCHE DE CADA 28 DE SEPTIEMBRE SE APAGAN TODAS LAS LUCES DEL CENTRO DEL MUNICIPIO DE VALSEQUILLO. LAS CALLES QUE COLINDAN CON LA PLAZA SE ENCIENDEN CON LA LUZ DEL FUEGO Y SON INVADIDAS POR ZANCUDOS Y ACRÓBATAS PARA CELEBRAR UNA TRADICIÓN POPULAR QUE TIENE SUS ORÍGENES EN 1803. ES LA SUELTA DEL PERRO MALDITO. MÁS DE CIENTO PERSONAS, Y ENTRE ELLAS LAS DOS MUJERES QUE NOS OCUPAN EN ESTE ARTÍCULO, PARTICIPAN EN LA REPRESENTACIÓN DE UNA CAZA DE BRUJAS Y SERES DIABÓLICOS QUE ATRAE EN CADA EDICIÓN A GENTES DE TODA LA ISLA.



Vicky Cabrera y Fabiola Melián contagian ilusión a cualquiera que las escuche hablar de esta tradición recuperada gracias al esfuerzo de un colectivo de jóvenes hace casi veinticinco años. Las dos protagonistas de esta historia se conocieron en aquel colectivo donde dedicaban las tardes a desarrollar proyectos sociales y culturales. Proponían ideas al Ayuntamiento y cada año par-

Técnica en Electrónica (Vicky) diseñaban disfraces, representaciones de teatro en la calle, organizaban talleres, etc. Allí también aprendieron a montar en zancos, a hacer acrobacias y equilibrio en tirolinas. Varios Ayuntamientos comenzaron a contar con aquel colectivo para animar sus fiestas y actividades. Hasta que un día, Vicky y Fabiola, junto con otro amigo, decidieron invertir sus ahorros en una sociedad que les permitiera probar si podían vivir de los que realmente les apasio-

lando zancos en las plazas de los pueblos, invertíamos hasta la última perra en libros. Nos encantaba absorber referencias y aprender un sin fin de técnicas. Después, fue la inversión en la furgoneta” -añade-. Y se entiende cuando nos descubre un almacén que, más que de una empresa, parece de un circo. Zapatos de payaso de todos los números, zancos de madera, otros articulados, caretas de papel, papahuevos de látex, telas, pelucas... **“Todo esto son nuestras herramientas de trabajo y casi todo lo hacemos nosotras mismas”**. Las dos, también, son artesanas federadas.

Desde Tembrujo diseñan, programan, organizan y coordinan un amplio abanico de actividades de animación y formación dirigidas a todas las edades **“Producimos, contratamos, hacemos los guiones, el vestuario... Nos gusta hacer las cosas bien aunque nos cueste más tiempo y dinero”** comentan. **“Nuestra política empresarial siempre ha sido beneficiar a la empresa para que esto que hemos conseguido dure siempre”** añaden.

### *No tenemos horario, ni fecha, ni calendario*

icipaban en la representación de la Suelta del Perro Maldito y otras Fiestas.

Por distintas obligaciones y circunstancias particulares el grupo se fue debilitando al mismo tiempo que nacía entre ellas una verdadera vocación por crear y diseñar espectáculos. Así que un buen día decidieron tomar las riendas y formar una nueva directiva que relanzara el colectivo.

Mientras compaginaban sus estudios de Magisterio (Fabiola) y

naba. Querían crear un sello que “embrujara” a grandes y pequeños. De esta manera, nació “Tembrujo”.

Han pasado casi doce años y se podría decir no sólo que lo han conseguido sino que además conservan la misma ilusión del primer día.

La oficina rebosa de color; proyectos, discos, juegos y un montón de libros **“Al principio, - comenta Vicky- si ganábamos cincuenta mil pesetas manipu-**



*A veces chocamos en ideas,  
pero somos tan amigas que los enfados  
se nos pasan en media hora*

“Desde hace cuatro años la sociedad gestiona también la escuela infantil municipal dedicándose Fabiola durante las mañanas a esta tarea mientras Vicky se hace cargo de la administración de la sociedad y de la oficina. Por las tardes se reúnen para seguir creando proyectos y celebrar los talleres. “Somos unas trastonas”-dicen entre risas- **no paramos y esto es una dedicación total. Trabajamos hasta las diez de la noche. No tenemos horario ni fecha ni calendario”.**

Fabiola ya es madre de una niña de cinco años y está en el sexto mes de su segundo embarazo. Vicky, no tiene esa responsabilidad familiar, por ahora, y es por eso por lo que confiesa que puede “pegarle a todo” a cualquier hora. “**Todo lo que puedo lo hago yo. Pintar una pared, coger la caladora, cargar y descargar la furgoneta... ¡Para yo llamar a un hombre es que tengo que cargar con un peso de 500 kilos!** -exclama sonriente-.

Sobre el reparto de tareas y la toma de decisiones dicen que “**Normalmente al principio todo era las dos, pero con los años y la confianza ahora las decisiones las toma quien le toca. Nunca he-**

**mos tenido problemas. A veces chocamos en ideas pero somos tan amigas que los enfados se nos pasan en media hora”.**

“**Nuestro interés nunca ha sido económico sino dedicarnos juntas a los que nos gustaba. Era nuestro objetivo de vida. Y lo hemos conseguido”.**

Dicen que quieren seguir formándose. Ahora quieren aprender a realizar ninots y entre sus proyectos se encuentra comprar una nave que les permita almacenar mejor todo el material y disponer de más espacio para celebrar los talleres.

Agradecen mucho el apoyo de sus familias “**Ha sido crucial. Nos han visto crecer con esto. El padre de Fabiola nos facilitó este local y mi madre ha hecho las veces de secretaria”-** comenta Vicky-.

Ahora movemos a más de cien personas en algunos espectáculos, gestionamos la escuela, hacemos los talleres y somos monitoras y coordinadoras de la Suelta del Perro Maldito que nos vio nacer como amigas y como empresarias.

Cómplices y satisfechas terminan “**Hemos hecho malabares y hemos caminado mucho para llegar hasta donde estamos”.**

# Crónica: femenino, singular

VENTIUN PROYECTOS PARA CONTAR



# E

ntre araucarias, palmeras centenarias y jacarandas traídas de Cuba se encontraron, una tarde de verano, un buen número de mujeres isleñas para compartir la experiencia de haber emprendido proyectos empresariales en municipios rurales de Gran Canaria convocadas por AIDER, la Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria.

**“Aunque es duro vivir en Tejeda** - municipio cumbreño a cuarenta y cuatro kilómetros de la capital- **soy feliz con lo que hago”** decía Rosa María Medina, quien regenta desde hace décadas la dulcería “Nublo” que abrieron sus suegros allá por 1946. Sus mazapanes compiten en calidad y popularidad con los bizcochos de Moya -municipio del centro de la isla- que comercializa

desde hace veintidós años Fefita, otra veterana repostera orgullosa de sus suspiros. **“Desde que empezamos hasta ahora, no cambiamos ni los huevos!”** apuntaba **“A mis hijos les digo que mientras yo viva los bizcochos ¡se hacen como yo mande!** subrayaba sonriente.

Fefita y Rosa Mari se conocen desde hace muchos años pero hacía mucho que no coincidían. Gracias a este foro de encuentro y debate, compartieron mesa con Noemí, que quiere convertir Agüimes, su municipio, en villa artística para fomentar la labor de artesanos y artesanas; también conocieron las dificultades que tuvo Sara, la más joven de las presentes, para traer desde Estados Unidos una máquina de seis metros para poder acolchar los trabajos de *patchwork* de sus clientas en su **“Telar de los Deseos”** ubicado en Santa Brígida. Del mismo municipio llegaba enérgica Pilar con sus

**“Remiendos”**, una firma que creó para prestar servicios de arreglos de ropa y confección de piezas textiles para la decoración después de haber trabajado muchos años en unos grandes almacenes. Pilar aportaba su visión sobre la mejor manera de conciliar empresa y familia.

A medida que se iban exponiendo cada una de las experiencias se iban descubriendo complicidades y sinergias potenciales entre unas y otras.

Carolina Fleitas explicó qué era exactamente el *coaching* y los servicios que presta en **“Brillalia”** asesorando a empresas y particulares en asuntos relacionados con la imagen y el protocolo. En frente, Conchi, una poeta y escritora de literatura infantil y juvenil que ha encontrado un filón comercial redactando mensajes de despedida para exequias fúnebres y quien, a su vez, escuchaba con atención a Clara, una artesana que venía de Fátaga donde confecciona calados, o a Loreto y a Maica, dos amigas residentes en Agaete, quienes elaboran y venden jabones ecológicos además de regentar, como es el caso de Loreto, “Casa Luna” un establecimiento de turismo rural. Ecológico también es el pan de “El Dragón”, la panadería de María Henríquez

en Firgas, que aunque se incorporó tarde se contagió de la inquietud y curiosidad reinante en el Jardín de la Marquesa de Arucas donde conoció a Ana, la gerente de “Bodegas Tirajana” y la historia de Genoveva y Ana dos primas de Valleseco que gestionan sendas academias de formación en la Isla.

El encuentro se desarrolló con buen ritmo gracias a la conducción de Nieves Pérez, una psicóloga, también empresaria, que destacaba la estupenda participación y altura de los proyectos de vida que habían sabido liderar estas mujeres.

**“¿Te imaginas? -se preguntaba- ¡Menuda red empresarial podría salir de aquí!”**

Y era cierto. Si las academias de idiomas y Brillalia ampliaron la formación de las impulsoras de establecimientos de turismo rural de la isla donde los clientes se hospedarían en cálidas habitaciones decoradas con las colchas de patchwork de Sara, los calados artesanales de clara, y las cortinas confeccionadas por el taller de Pilar, con los jabones de Loreto y Mayca en el baño y donde cada mañana se desayunara con el pan ecológico de María, los mazapanes de Rosa Mari y los bizcochos de Fefita. Y si además, se sirviera en el almuerzo el vino de las Tirajanas y el queso elaborado por las mujeres de Guía...

Esto no es el cuento de la lechera -que, por cierto, también era mujer y más que emprendedora en entorno rural-. Esto es la realidad. Y muy rentable, todo sea dicho.



