



RECONOCIMIENTOS 2024

Día Mundial del Turismo y ZEConsciente Puerto del Carmen



https://youtu.be/tAvaFo3gc8?si=T7ZG3zIM_7mRaI6

https://youtu.be/K90GK-A16Wg?si=meESeueH_hkmTD5L_

“Por mucho que los tiempos cambien, los pueblos no deben olvidarse de su historia” Flora Rodríguez López

“De esta forma, conociendo el pasado, podremos tener un mejor futuro” ZECONSCIENTE

RECONOCIMIENTOS 2024

Día Mundial del Turismo y ZEConsciente Puerto del Carmen

Con 46 años, dos meses y doce días sirviendo copas y amabilidad dentro del Hotel Fariones.

Con apenas 13 años dejó la escuela de su barrio, Titerroy, para trabajar a la cocina del Hotel Miramar y posteriormente a al Bar Costa Brava. En el Hotel Zonzamas comenzó a desarrollar funciones de camarero.

En 1968 se **incorpora como camarero del Hotel Fariones**. Desde su llegada al Hotel percibió un ambiente entrañable y familiar, la clientela selecta, agradecida de los servicios y generosos en propinas y fidelizada con el destino, lo que contribuía a paliar las largas jornadas de trabajo.

Por aquel entonces atendía el bar principal y la discoteca que estaba en la planta alta y posteriormente, la zona denominada: "Cueva de Doña Juana". Atendió a clientes de diferentes nacionalidades, sobre todo muchos ingleses, alemanes, suizos holandeses, escandinavos y españoles. También había clientes de la capital Lanzaroteña, familias pudientes que iban a diario, al finalizar el día para oír al Trío Fariones.

Por el hotel pasaron muchos famosos y autoridades. Se celebraban eventos relevantes, convenciones, reuniones de negocios e incluso fue plató de películas, siempre con la atención y trato inmejorable de Wenceslao Gil, qué recuerda aquellos años con gran satisfacción y felicidad.

El hotel también fue un centro de formación y aprendizaje. Wenceslao trasladó sus enseñanzas más allá del Hotel e impartió clases en la Escuela de Hostelería. A mediados de los ochenta se inicia el mundo de la coctelería y entró en la Asociación de Barman de la provincia de Las Palmas, siendo nombrado delegado en Lanzarote.

La asociación de Barman de Lanzarote se hace independiente y participa en grandes concursos de coctelería del país celebrados en Bilbao, San Sebastián, Zaragoza, Málaga, Palma de Mallorca,... Desde la asociación promovieron la celebración de la patrona de la hostelería Santa Marta.



Wenceslao Gil Tejera
Barman Hotel Fariones

Fuente: El Postigo de Tías
Por Juan Cruz Sepúlveda

RECONOCIMIENTOS 2024

Día Mundial del Turismo y ZEConsciente Puerto del Carmen

Experimentado Maître y empresario de hostelería, sus amplios conocimientos adquiridos por toda una vida dedicada al sector, tanto en la isla como en península, además de ejercer en países del norte de Europa.

Actualmente propietario del establecimiento **Vino +**; proyecto que comienza en familia, con **Rubén y Miguel Santos**, hijo y padre respectivamente, donde el más joven aporta los estudios que cursó relacionados con el vino y el cabeza de familia con un objetivo ofrecer una experiencia donde se prime la calidad de los productos, poniendo en valor su procedencia, tanto en vinos como en restauración y todo ello ligado a la isla y al territorio en su mayor parte.

Un pequeño local con alma de vinoteca y cocina de corazón (por eso lo de Vino +), donde los vinos de la isla se pudiesen degustar por botellas o por copas, ofreciendo más de 12 referencias diferentes de Malvasía Volcánica y, en lo que a blancos se refiere, únicamente vinos de la isla. Su primer objetivo fue acercar la cultura del vino de Lanzarote y su degustación directa a todos los clientes. Para acompañar el vino crearon una pequeña carta compuesta por tapas, enyesques bien preparados, sencillos pero ricos, y una selección diaria de platos un poco más elaborados, algo un poco más contundente con la intención de colocarlos al centro de la mesa y que los comensales los compartan, que el vino y la gastronomía fuesen los principales temas de conversación de la reunión.

Sobresale el servicio, un trato cercano y familiar, como interactúan con los clientes, una amabilidad agradable, desenfadada y pendientes en todo momento del más pequeño detalle. Profesionalidad, cariño y cercanía con el cliente, una de las asignaturas pendientes en muchos locales de restauración



Miguel Santos Ortíz

Experimentado Maître y empresario de hostelería

Fuente: El Postigo de Tías
Por Juan Cruz Sepúlveda

RECONOCIMIENTOS 2024

Día Mundial del Turismo y ZEConsciente Puerto del Carmen

A pesar de los años, Modesta Marrero no se olvida de aquel primer día en el que fue con su padre a pescar. Tendría ocho años y aún no había amanecido. Estaba nerviosa y feliz. Al lado de su padre podría haber cruzado todos los mares, en busca de los pescados más esquivos. Aquellas jornadas largas, en las que se hablaba poco, lo necesario, la enseñaron a conocer de verdad los secretos que esconde la mar. Como preparar la carnada idónea, dependiendo del pescado, las mañas más eficaces, y sobre todo dónde se encuentran las marcas que señalan el mejor lugar para soltar la liña, tirar con fuerza, hasta enganchar a la presa.

Su relato derrama pasión, y resulta fácil verla sobre aquella barquilla, de madrugada o al anochecer luchando cuerpo a cuerpo con un pez tan robusto que pudiera parecer un invento.

Una figura de ciencia ficción producto de noches a la deriva. Pero no, ella no tiene nada que esconder, salvo algunos de esos consejos que le dio su padre, y que guarda con devoción en el cofre del tesoro.

Y así sin esfuerzo explica al detalle en qué consistía su trabajo. Aparecen palabras que resuenan a mar: calar, chinchorro, nasas, y una lista de peces memorable: cantareros, gueldes, bogas, viejas, pez rey. Ella lo siente tan próximo que puede recitar el momento como si es-tuviera pasando: es de noche, y en la barquilla está su marido, su hijo y ella. Tratan de coger calamares con las poteras. Algo tira con fuerza, se lanza a los rejos de los calamares y en una de esas maniobras de hechicero capturan a una pieza considerable. Un pez rey, grande, el más grande. Y así hasta tres ejemplares.

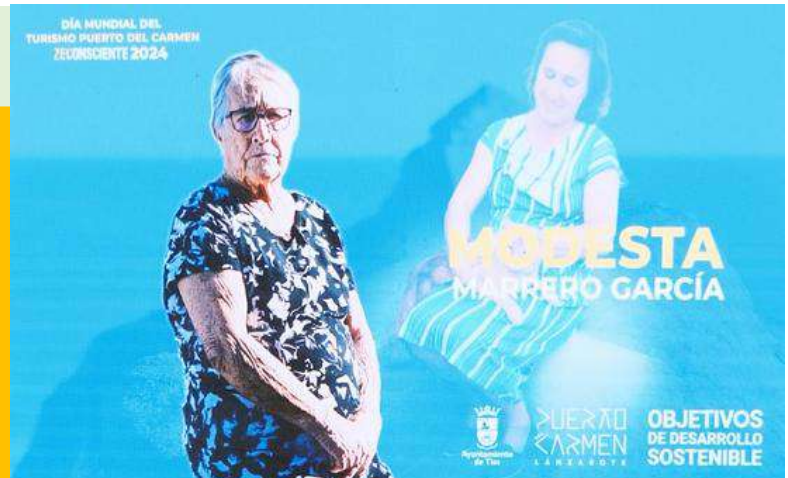
Salir adelante en la mar suponía enfrentarse sin rechistar a madrugadas interminables detrás de un golpe de suerte. Y para las mujeres la situación era peor. Ellas además tenían que soportar otras condiciones, si no, no había pesca. Al no estar aseguradas debían saltar de la barca en el barranco del Quíquere y regresar a La Tiñosa caminando. Fue la manera que encontraron de pasar desapercibidas, de evitar las multas. Como si nunca hubieran estado allí. Las barquillas debían llegar a puerto solo con hombres. Entonces era lo normal.

Modesta Marrero sabe tantas cosas que podría escribir un libro. O dos. Sobre las artes, las marcas que los pescadores, como su padre, fijaban entre la mar y la tierra. Casi como matemáticos con conocimientos de física y de geografía podían extender un mapa en el que marcaban aquellos lugares en los que esperaba un cardumen de peces. Y después había que engañar a los otros, jamás se revelaba el mapa del tesoro. Ya se sabe que entre estos intrépidos siempre aparece algún pirata cojo con pata de palo y parche en el ojo.

La mar en La Tiñosa sigue emanando ese poder de atracción. Pasan los años y Modesta no puede evitar quedarse hechizada mirando hacia el horizonte azul con crestas blancas.

Muchas veces con su marido y su cuñado se ha pasado horas enteras sentada mirando al mar. Las ventanas de su casa son como esos ojos de buey que hay en los barcos grandes. Ojos que miran y que saben si ese día los pescadores tendrán un buen día o no.

Ella aún sueña con ese pasado y lo echa de menos, pero se conforma con recordar. Y ver como otros: sus hijos y nietos, siguen con esta profesión. Un arte que cuando se descubre jamás se olvida. Y si no que se lo pregunten a ella.



Modesta Marrero García

Maestra de artes de Pesca

RECONOCIMIENTOS 2024

Día Mundial del Turismo y ZEConsciente Puerto del Carmen



Francisco Rodríguez Rodríguez

Patrón más veterano de la Cofradía de la Tiñosa

Francisco, nació en La Tiñosa el 26 de mayo de 1969, en el seno de una familia profundamente ligada al mar. Desde muy joven, aprendió los secretos de la pesca de la mano de su padre, quien le transmitió no solo la técnica, sino también el amor y el respeto por esta forma de vida. En 1995, la comunidad de pescadores de La Tiñosa dio un paso importante hacia la organización, con la creación de la Asociación de Pescadores. Y años después, en 2009, se constituiría la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa, un hito en la historia de nuestra localidad. Y no es casualidad que Fran fuera uno de los mayores impulsores de este logro.

La Cofradía fue un sueño que comenzó con D. Emilio Pérez, su primer presidente, y que en 2010 pasó a manos de Francisco, quien lideró con visión y compromiso hasta 2022. Bajo su presidencia, la Cofradía no solo defendió los intereses de los pescadores artesanales, sino que también promovió la sostenibilidad y el respeto por nuestro entorno marino. Desde 2022, su legado lo continúa Hipólito Cuadrado, a quien también agradecemos su dedicación.

Hoy, queremos reconocer el esfuerzo incansable de Fran, su pasión por el mar y su labor en la defensa de la pesca artesanal, una actividad que no solo es sustento para muchas familias, sino que también es parte esencial de nuestra cultura y nuestra identidad.

RECONOCIMIENTOS 2024

Día Mundial del Turismo y ZEConsciente Puerto del Carmen



I.E.S. Puerto del Carmen

por su apoyo e implicación incondicional en el proyecto ZEConsciente

El **I.E.S. Puerto del Carmen** desde el primer momento, se ha implicado en el proyecto **ZEConsciente**; y un claro ejemplo, es la organización de una jornada especial dedicada a la celebración del Día Mundial de los Océanos.

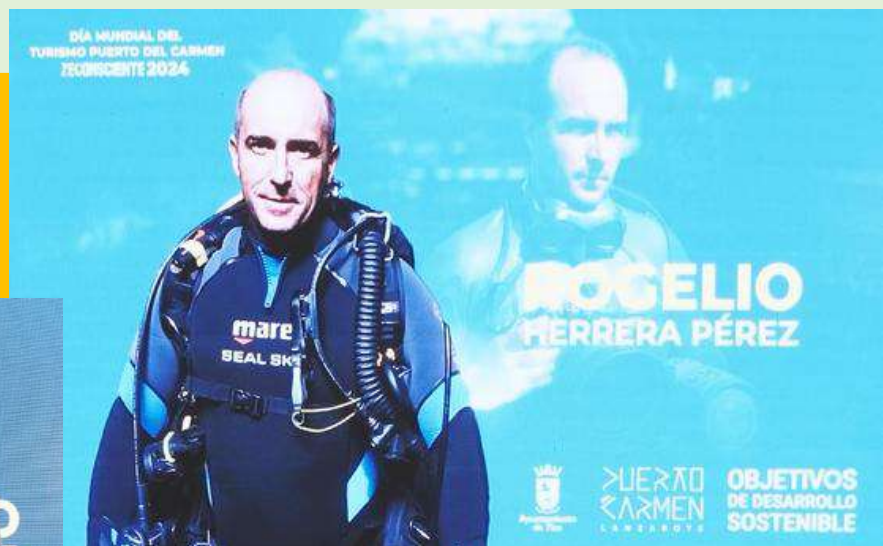
Este día nos recuerda a tod@s el importante papel del océano en la vida cotidiana. Son los pulmones de nuestro planeta, una fuente importante de alimentos y medicinas y una parte fundamental de la biosfera, por eso es necesario informar sobre el impacto de los humanos en el mismo y la necesidad de desarrollar un movimiento mundial de apoyo y unir a la población en un proyecto para la gestión sostenible de nuestros mares.

Toda la **Comunidad Educativa** del centro (alumnado, profesorado, familias, PAS y agentes de nuestro entorno) participaron en este acto con la **inauguración** de una **instalación artística** producto del trabajo conjunto, así como colaboración y cooperación con los diferentes proyectos de divulgación y educación medioambiental promovidas por el Ayuntamiento: **Conecta Tías, Tías - Cuídame mucho, quíreme bien** y **ZEConsciente**.

A continuación, se inauguraba la exposición fotográfica "**Gritos del azul**", de nuestra querida divulgadora medioambiental y directora del proyecto, **Cristina Camacho**, quién donaba una **guía de biodiversidad marina** bajo el título "**Barrigudas, Cabozos y Chupasangres de Canarias**", de la que es coautora

RECONOCIMIENTOS 2024

Día Mundial del Turismo y ZEConsciente Puerto del Carmen



Rogelio Herrera Pérez

Rogelio Herrera Pérez, doctor en Ciencias del Mar por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y oceanógrafo en el Servicio de Biodiversidad del Gobierno de Canarias, visibilizó los **valores naturales de Playa Chica** y la zona de **Cagafrecho**, impulsando la conservación de este espacio.

Este gran experto en gestión ambiental subrayó la importancia de los **veriles de la Zona Especial de Conservación (ZEC) Cagafrecho** y, especialmente, de las **comunidades de corales**, entre las que destaca el coral negro. Rogelio Herrera afirmó que habría que facilitar el desarrollo de la **economía azul** compatibilizándola con la **conservación del área** para que las actividades sean **sostenibles**.

El **legado de Rogelio sigue presente** en muchas iniciativas municipales como **ZEConsciente**, en el que participó activamente, dando su testimonio en nuestro documental. Su legado perdurará como hoja de ruta de la conservación de nuestro litoral y de nuestra zona ZEC.

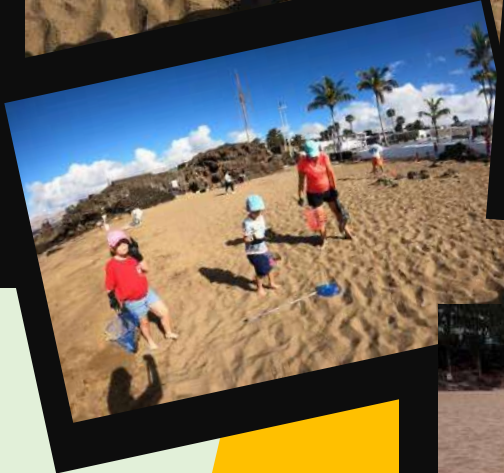
Gracias Rogelio por tanto.

RECONOCIMIENTOS ESPECIAL 2024

Día Mundial del Turismo y ZEConsciente Puerto del Carmen



Adam Jasiewicz Bojaczuk



Una personita muy especial para todo el Equipo de ZEConsciente, ya que, desde el inicio de nuestras limpiezas de litoral, siempre llega primero y se involucra con gran entusiasmo e ilusión y nos recuerda que no debemos dejar morir el niñ@ que llevamos dentro.

Pues su amor por la naturaleza y compromiso para cuidarla son un verdadero ejemplo para tod@s nosotr@s.

Gracias por inspirarnos a seguir luchando por nuestro planeta

¡Seguimos nadando!