

MARÍA JOSÉ LAHORA

El proyecto de Tibisay Morales en Ecofinca VegaCosta es un claro ejemplo de que la agricultura puede dar sus frutos, tanto literal como metafóricamente. Combina el trabajo a pie de campo con los nuevos nichos de mercado, como es la cada vez mayor demanda de productos ecológicos, junto a la vertiente familiar de la restauración, a través del proyecto de creación de un establecimiento donde poder degustar *in situ* los platos elaborados con los cultivos que pueblan los terrenos. A ello se añade la posibilidad de que los visitantes puedan adquirir, en un futuro mercado agrícola, esos mismos productos y de paso conocer las bondades de la finca.

Un proyecto que Tibisay Morales emprende con tan sólo 26 años, después de que el sector turístico, del que depende buena parte del negocio familiar, esté en horas bajas. Antes de la pandemia, la joven emprendedora no se imaginaba que iba a sentir tanta devoción por el cuidado de su finca tras acabar los estudios de Gestión de Empresas Turísticas, que cursó para ayudar en el negocio de restauración con clientela principalmente de origen nórdico.

Los terrenos donde se asienta la finca fueron creados artificialmente por la familia, enarenados con rofe que aportan un gran valor al suelo. La llegada del coronavirus y sus restricciones dio al traste con el trabajo en el restaurante familiar que tuvo que permanecer cerrado. Sin nada que hacer en el área de administración, volcó sus esfuerzos en una finca que nació con el objetivo de surtir al establecimiento de hostelería. “Cuando el restaurante cerró, nos quedamos con una producción que no tenía salida y pensamos en arrancar los cultivos y cerrar. Sin embargo, empezamos a vender a algunas tendifas de la zona y más tarde a particulares. Sin nada que hacer en casa, iba todos los días

Tibisay Morales, ejemplo de la rentabilidad del relevo agrícola

La joven de Tinajo está al frente de un proyecto global que combina producción ecológica y gastronomía kilómetro cero



Tibisay Morales en la finca ecológica que dirige en Tinajo. Fotos: Adriel Perdomo.

por el campo y ayudaba en las tareas de recolección”, explica Tibisay. Meses después, su llegada al sector agrícola ha su-

puesto un nuevo reto empresarial y un proyecto ilusionante. Tibisay está volcando buena parte de sus esfuerzos diarios

en VegaCosta. Surte a hogares de la zona de Tinajo y tiendas de alimentación exclusivas donde valoran la producción

ecológica, a la espera de poner en marcha el mercado y el futuro restaurante en el que desarrollar la experiencia gastronómica “del huerto al plato”. “De un producto agrícola se pueden obtener múltiples opciones, no solo se trata de plantar, recoger y vender a los restaurantes. Hay que buscar las alternativas al parón turístico. Siempre hay consumidores en sus casas que demandan esta producción e incluso supermercados dispuestos a adquirirla. Venderlos en la propia finca e incluso organizar visitas guiadas y experiencias etnográficas son otras posibilidades del negocio. La pandemia ha traído muchas cosas malas, pero también imaginación para salir adelante”, defiende la joven emprendedora.

Volcada de lleno en la reconversión de la producción ecológica, Tibisay afronta el presente y el futuro con ilusión. El proyecto de la ecofinca se sustenta también en su férreo compromiso con el cuidado del medio ambiente. Tibisay es sabedora del cada vez mayor interés por la alimentación saludable y los productos kilómetro cero. Un orgulloso padre confirma la pasión de su hija por este proyecto agrícola. A la joven agricultora de Tinajo la acompaña otra mujer, la ingeniera agrónoma Amanda Montelongo. Tibisay Morales anima a sus clientes a visitar la finca y ver sobre el terreno de dónde proceden los alimentos que ponen en su mesa.

Los orígenes

Tibisay Morales explica que la herencia agrícola procede de sus abuelos, un saber hacer que también transmitieron a su propio padre. “La finca se lleva creando desde hace 25 años, casi mi edad”, señala la joven. Su paso al sector agrícola fue casual. Antes de la pandemia apenas dedicaba tiempo al campo. Fue a raíz de la cuarentena cuando comenzó a acercarse cada vez más por la finca. “El contacto con la naturaleza y comprobar la satisfacción de los

Deseamos a todos nuestros clientes una Feliz Navidad

Comercial Fuelanza viste su casa

- * Distribuidor oficial de Roca Sanitario
- * Sanitarios, griferías, mamparas y columnas de ducha, muebles de baño, accesorios...
- * Pavimentos y revestimientos de las principales marcas españolas
- * Venta de materiales de construcción
- * Surtida sección de fontanería

FUELANZA

CTRA. AEROPUERTO, KM. 4 - PLAYA HONDA - TLF.: 928 82 12 81 - 928 82 14 30 - 928 82 14 32
 ventas@comercialfuelanza.com www.comercialfuelanza.com

milia. “Cuando me casé, le partí el corazón a mi padre. Su intención era que hubiera seguido la carrera diplomática para continuar con la saga familiar”. No en vano, cuando puso los pies por primera vez en Lanzarote hablaba inglés, alemán, italiano, francés y ahora español, además de que su abuelo había sido embajador en diferentes países europeos.

La tía Nina fue quien estuvo con ella en esa transición entre el ambiente de las embajadas y el de esposa y madre. “Cuidó de mí y me enseñó cómo tenía que comportarme. Yo estaba acostumbrada a una cultura más abierta y asentarme aquí fue como dar el paso a un lugar más sombrío. Asumir las costumbres de aquí me costó más que cuando vivía en China, Duala o Conakry, quizá porque sabía que, en esa ocasión, era el fin del trayecto y que tenía que hacer más esas costumbres”.

Tras la separación y con cuatro hijos de corta edad a su cargo se vio en la obligación de buscar trabajo. Corrían los años sesenta. “No era una época buena para que una persona recién separada encontrara trabajo”, recuerda. Su talento para los idiomas, el don de gentes y algo de suerte le valieron para encontrar su primer empleo como guía turística para los cruceristas de Fred Olsen embarcados en el Black Prince y el Black Watch. “Me resultó fácil porque estaba enamorada de la Isla”, dice sobre esa experiencia laboral. “Me gustaba mucho el Lanzarote de aquel entonces. Lo que todo el mundo ve como progreso a mi entender ha sido un paso hacia atrás. Hoy con la pandemia nos hemos dado cuenta de que nos estamos arruinando a nosotros mismos y

COMPROMISO SOCIAL

A pesar de que no le gusta que la califiquen de activista, Terry Daymont ha demostrado su compromiso con la tierra que la acogió. Su primer contacto con el movimiento ecologista fue tras escuchar en un programa radiofónico que se preparaba una concentración en defensa de Berrugo. Días después, en una de charlas conoció al activista Pedro ‘Perico’ Hernández, miembro de El Guincho-Ecologistas en Acción. “Tras escucharle me consagré. Decidí que ese iba a ser mi mundo”, comenta.

Llegó después su participación en Foro Lanzarote, plataforma con la que se logró movilizar a buena parte de la sociedad, hasta que este colectivo optó por la política y “el proyecto se distorsionó”. “Lanzarote tiene tanto para enamorar. Sin embargo, lo hemos destruido entre todos, tanto los que ejecutaban las acciones como quienes lo permitíamos”, asegura. Sobre el futuro político de su país de origen, Estados Unidos, habla con escepticismo del papel de la que será la primera mujer vicepresidente, Kamela Harris, en

la política internacional, dado que hasta el momento la vicepresidencia estadounidense no ha sido un cargo decisivo. Expone que, por el contrario, la Secretaría de Estado es la que marca las relaciones del país norteamericano con el resto del mundo, hecho que conoce de primera mano, dado que prácticamente toda su familia ha estado vinculada de alguna manera a este departamento e incluso han llegado a contar con una agente de la CIA en la saga familiar.



terminando con los valores de la Isla”.

La transformación turística que vivió Lanzarote le permitió a Terry dar el paso a otras experiencias laborales, como el empleo en el Hotel Las Salinas en 1977. En ese año conoció a su media naranja, con quien emprendió un negocio de restauración en Costa Tegui, en Las Cucharas, hoy día reconvertido en bazar chino. También trabajó en la galería del fotógrafo italiano Tullio Gatti, ubicada en la calle Fajardo donde actualmente se asienta el Museo Arqueológico. Gatti es un artista especializado en retratar los paisajes del Archipiélago canario. Con satisfacción habla de su etapa laboral y se enorgullece de pertenecer a la clase obrera y haber creado su hogar, su “palacio”, como dice, gracias al duro trabajo y esfuerzo.

Mantiene una excelente relación con su familia norteamericana. Su hija viajó a Estados Unidos para continuar sus estu-

dios. “Hoy trabaja en una multinacional aérea en su sede de Gran Canaria en un puesto de administración y es feliz”, dice una orgullosa madre. Los chicos, por el contrario, no quisieron continuar los estudios, les tocó disfrutar de un momento en el que el desarrollo turístico y urbanístico generaba ingentes ingresos en contraposición con el trabajo en la agricultura o la pesca. Así, se decantaron por la construcción o la hostelería.

Con pesar lamenta no haber dedicado más tiempo a sus hijos. “Les fallé, debería haber estado más tiempo con ellos, quizá hubieran decidido estudiar más, pero no pude estar en casa, tenía que trabajar para llevarles la comida a la mesa. Lo que hoy es un derecho, en aquel tiempo suponía tomar una decisión que influiría en el futuro de la familia”, comenta desazonada. Recuerda que durante su niñez y adolescencia siempre había alguien en casa pendiente de ella y sus hermanos mientras sus pa-

“Asumir las costumbres de aquí me costó más que cuando vivía en China o Duala”

“Lo que todo el mundo ve como progreso a mi entender ha sido un paso atrás”

dres trabajaban y que siempre se respetaban las cenas. Debía estar toda la familia a la mesa y sus padres aprovechaban para instruir a los hijos, después de que los empleados le pasaran el parte de cómo se habían comportado los pequeños, reuniones que echó de menos desde el primer día en que se asentó en la Isla. “Aquí la costumbre era que cada uno comía conforme llegaba a casa”, recuerda.

Hoy por hoy, su día a día es disfrutar de las cosas que le gustan y cuidar de su bisnieta mayor Daniela de ocho años de edad. “Sabermela bisabuela sin llegar a estar en una esquina espantando moscas, poder tirarme al suelo y jugar con ella es el mayor premio que he podido tener en esta vida”, dice una emocionada Terry. También habla con devoción de su otra bisnieta, Amaia, de tan sólo dos años y medio, aunque lamenta no poder disfrutar de ella más a menudo, al igual que de su nieto menor, del que dice que si no puede abrazar prefiere no ver.

Agenda Cultural de San Bartolomé
diciembre 2020

- ✓ La venta de entradas y la retirada de invitaciones se hará una semana antes de cada evento.
- ✓ Todos los eventos tienen aforo limitado y butaca preasignada.
- ✓ Con estricto cumplimiento de PROTOCOLO COVID.

ORGANIZA: Ayuntamiento de San Bartolomé

COLABORA: Cabildo de Lanzarote, Centros de Arte, Cultura y Turismo

www.sanbartolome.es

Disponible en Google play y App Store