



ENTREVISTA

MARCO MATERA
DIRECTOR DEL HOTEL
FINCA ISOLINA

REDACCIÓN | TRIBUNA DE CANARIAS
El sector turístico de las islas ha sufrido un intenso varapalo en estos últimos meses debido al estado de alarma. ¿Cómo se ha vivido esta crisis desde Finca Isolina?

Nosotros hemos aprovechado para seguir con proyectos nuevos. Ya nos estábamos dando cuenta de que la temporada era un poco más floja de lo que esperábamos. De momento estamos trabajando con el Cabildo, el Gobierno de Canaria, la Cámara de Comercio y el Ayuntamiento de Tías para convertir la finca en ecosostenible totalmente, aunque ya tiene muchas características de eco sostenibilidad, pues trabajamos con producto de km 0, agua depurada, jabones hechos a mano y muchas características más.

Finca Isolina siempre ha mirado por lo eco sostenible, ahora estamos planteando un tema fotovoltaico de una depuradora muy particular para poder beber agua.

Creo que Lanzarote es uno de los destinos que menos tardará en recuperarse ya que ofrece lo que la gente busca en este momento, naturaleza, tradición, tranquilidad, sin esa masificación turística. Nosotros tenemos planteado abrir en agosto y nos gustaría presentarnos en el nuevo año como totalmente ecosostenibles.

Con todo lo que ha pasado, el turismo que se basa en todo incluido, en meter a la gente en un hotel para que no salgan, se ha acabado. ¿Cree que estamos asistiendo a un cambio de modelo de turismo?

En este aspecto estoy muy feliz, en el año y medio que llevamos de apertura han venido clientes de toda Europa, estos clientes tienen un nivel alto y buscan este tipo de turismo sostenible. Por eso creo que el turismo económico, de masificación, ha quedado un poco a un lado, y Lanzarote, al ser un destino de calidad, repuntará antes.

Incluso teníamos clientes que querían reservar para pasar la cuarentena aquí, cosa que se imposibilitó al estar cerrados. La gente de Lanzarote tiene que valorar más el sitio donde vive, valorar más lo que tiene. **Finca Isolina es un paraje maravilloso y espectacular que combina la tradición de tener una casa canaria con la modernidad en la sostenibilidad y en los servicios. ¿Es difícil equilibrar la balanza entre las dos partes?**

Sí. La innovación no es nada sin la historia, el balance en Finca Isolina



Marco Matera: "Finca Isolina será totalmente ecosostenible"



es llevar a cabo un estilo minimalista y en ofrecer experiencias de calidad en un entorno rural. Se trata de volver al pasado pero con las comodidades y servicios de la actualidad. **¿Es importante que los establecimientos hoteleros se vayan adaptando a un modelo más sostenible para que podamos sostener muchos años el turismo en las islas Canarias?**

Claro que sí, la sostenibilidad tiene que ser la base, el punto de inflexión. Yo soy Italiano y desde que llegué a las islas me enamoré del concepto de estar "fuera del tiempo", de este ambiente, del respeto de la naturaleza.

Es importante que el cliente que viene a la isla se empape de la cultura, las palabras, y de esta forma sostenible de vivir. Siempre que viene alguien yo les recomiendo los teleclubs y los mejores sitios y restaurantes de la isla para comer, para que puedan probar la calidad y lo autóctono. Me gusta la gente que viene a descubrir, a mirar, a aprender, y nosotros estamos dispuestos a enseñarles todo ya darles experiencias reales y autóctonas.

¿Cuáles son los principales servicios que pueden encontrar aquellos que deseen alojarse en este paraíso?

Pueden encontrar desayunos eco-

lógicos con fruta de la isla y productos de aquí tales como queso, huevos, comida de calidad. Apostamos por el producto de kilómetro cero y el producto local. Nos llega el tractor por las mañanas con la fruta, cosa que a la gente le encanta. En Finca Isolina se ofrecen siempre productos locales.

Acompañamos estos productos con una cafetería italiana y dulces de todo tipo. Somos bastante reconocidos por nuestros brunch, hasta el punto que hay clientes que desayunan en 3 horas. Finca Isolina es un sitio para desconectar, para pensar y relajarse, es la dirección que planteamos. Más adelante

puede que realicemos eventos puntuales pero siguiendo nuestra línea de tranquilidad.

¿Qué proyectos tiene usted a medio plazo?

Ahora es prioridad arrancar un poco hasta final de año, nos están entrando bastantes reservas en estas semanas, para septiembre, octubre y noviembre sobre todo. Queremos aprovechar la temporada alta para remontar, que va desde septiembre a noviembre.

Creo que la isla por esas fechas se empezará a mover a nivel turístico y ahí estaremos nosotros aprovechando la temporada para recuperar estos meses de bajón.