



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

DOMINGO 18 DE DICIEMBRE DE 2016

LA PROVINCIA:

EL ÚLTIMO 'MEJUNJE' DEL AÑO

El casco histórico de Santa Lucía despide con 1.000 litros de licor casero el calendario de romerías en Gran Canaria

Thaidi Llamas



El último 'mejunje' del año

El ganadero José Rivero, vecino de Teror, fue el encargado de abrir paso con sus animales a la Virgen del Rosario en el casco de Santa Lucía de Tirajana. **ANDRÉS CRUZ**

Hacía seis años que en la romería de Los Labradores, en Santa Lucía casco, no caía una gota de agua. Ayer un nubarrón algo lloroso sorprendió a más de 15.000 visitantes. Pero "qué mejor regalo que un poco de lluvia para conmemorar en su día grande a los agricultores", destacó la vecina Rosa Martín con un vaso de mejunje en las manos. Este licor casero, elaborado a base de "ron, limón y hierbabuena", se convirtió en el antídoto ideal para combatir el frío en el último jolgorio popular del año.

El olor a limón y hierbaluisa que desprende el licor casero de Santa Lucía, bautizado como *mejunje* por los lugareños, impregnó ayer las calles del casco



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

antiguo del municipio. La romería de Los Labradores, la última del año en Gran Canaria, atrajo a más de 15.000 visitantes a las cumbres del Sureste a pesar de la ligera lluvia que aderezó la jornada. La fiesta arrancó al compás de 15 carretas y acabó en el recinto ferial con el reparto de 1.000 litros de brebaje local, aceitunas, pella de gofio y mantecados.

La ruta de romerías de la Isla y hay quien dice que hasta del "Archipiélago" llegó ayer a su destino final en la zona alta de Santa Lucía. El casco histórico casi duplicó ayer su padrón de habitantes, que alcanzó alrededor de 15.000 almas, con la llegada de una treintena de guaguas procedentes de media Isla. Si por algo destaca la romería de Los Labradores es por ser muy "participativa", destacó el concejal de la zona alta del Ayuntamiento de Santa Lucía, Francisco García, quien ya esperaba el desembarco de tremenda avalancha de visitantes mes y medio antes de la ofrenda, cuando la empresa de transporte le comunicó el servicio.

En los últimos años la romería de Los Labradores ha ganado seguidores a un ritmo vertiginoso. Antiguamente, recuerda la vecina Teresa González, las fiestas arrancaban con el pregón del cura en la azotea de casa de su madre. Era un momento muy "emocionante", ya que muchas familias se reunían una vez al año con motivo de la romería en honor a la Virgen del Rosario. "Nos poníamos la ropa bonita" y disfrutábamos de la visita de aquellos que se habían mudado a Maspalomas o Vecindario por razones laborales. Esa costumbre "continúa" vigente. De hecho, en la carreta de Teresa se juntaron durante el recorrido hermanas, sobrinos y amigos. Y por momentos hasta "amigos de amigos". En el carromato no faltaba de nada. Desde sardinas hasta los tradicionales mantecados navideños elaborados a base de "huevo, harina, manteca y limón". Fiel a la receta de Josefina López, panadera del pueblo, Teresa se entrega sin condición alguna a la cocina cada año por estas fechas. "Me gusta recibir a la gente como se merece, con productos de la zona y recién hechos", aseguró la vecina, ataviada con ropa típica. En esta ocasión la anfitriona preparó 2.500 mantecados para repartir entre los asistentes. Pretendientes a las bandejas de dulces no faltaron.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Pasado el mediodía un río de romeros inundó la carretera general del pueblo. Tras el eco de las caracolas de la agrupación folclórica de Santa María de Guía, que al estilo del Norte anunciaron la salida de la imagen del templo, la ofrenda se abrió paso por el empedrado de la calle Pérez del Toro. Un total de 15 carretas arrastradas por bueyes y tractores marcaron la senda. Decorados con hojas de olivo o palmera, lo importante de los carromatos residía en su interior.

La carroza de la comisión de fiesta estaba cargada de aceitunas, carne de fiesta, chicharrones y 100 kilos de pella de gofio. Para digerir semejante banquete, los organizadores prepararon 1.000 litros de *mejunje*. Con un vaso de hojalata en la mano, la vecina Rosa Martín, aseguró que este invento de Mariquita López venía "ideal para combatir el frío". Hacía al menos seis años que no caída una gota en la ofrenda de Los Labradores, pero "qué mejor regalo" que un "poco de agua para conmemorar en su día grande a los agricultores", espetó la joven junto al templo.

Para algunos devotos del Rosario, como Sebastián Castro, el *menjunje* "con una ramita de romero", como lo hacía su abuela Amalia Cruz, cura incluso hasta los mayores refriados. "¡Bendito remedio casero!", exclamó el vecino del barrio de Las Lagunas entre la marea de parranderos.

LA BATATA, EL CULTIVO MÁS NAVIDEÑO

El Ayuntamiento de Teguise organizó ayer una muestra para dar a conocer los secretos de este tubérculo cultivado en el jable

Domingo Rivero

Juana Martín junto a las batatas cultivadas en su finca de Teguise. **D.R.**

La Navidad en Lanzarote no se concibe sin las truchas de batata. Y





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

especialmente aquellas que se elaboran de...

CANARIAS 7:

CERVEZA, VINO Y ESENCIA MARINA

La cerveza artesanal se ha puesto de modo en este año que termina. Sabedores de que podían aprovecharse del momento, varios inversores locales apostaron en primavera por estrenar instalaciones en Arrecife, en pleno corazón de la zona portuaria de Naos, de donde toman el nombre principal de Nao. Cuentan con una curiosa variedad.

La empresa está participada por Alejandro Acosta, Rubén Acosta, Elena Ángel y Miguel Lasso. Este último es quien ejerce de maestro cervecero, aprovechando su paso por el Instituto de la Cerveza Artesana en Barcelona y sus ganas constantes de experimentar. «Aprendí trabajando en casa, estudiando por Internet, haciendo muchas pruebas y tirando mucha cerveza», relata reacio a cifrar en qué proporciones maneja el agua remineralizada y la diversa materia prima que hay en sus bebidas.

En especial, Lasso da datos difusos sobre Maresía, la nueva cerveza combinada con uva malvasía con participación de la bodega Vulcano que en estos días se pondrá a la venta. Se trata de un producto de temporada aparentemente único en Canarias con una graduación alcohólica de 8 grados. Se espera que se agoten en días los 500 litros producidos y embotellados entre mayo y junio. Como carta de presentación tiene este producto las dos referencias que desde agosto ya están en el mercado, caso de Capitán (de 5,2 grados a base de varias maltas) y La Gloria (más suave con un lúpulo especial). Además, ya está a punto la cuarta referencia de Nao, Marinera, una rubia con más graduación.

Todos los distintivos están escogidos en base a la esencia que Naos tiene para Lanzarote. «Todas las marcas giran alrededor de mundo marinero», define el maestro que cada vez produce un mínimo de 1.500 litros de cervezas con mucha esencia local.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LAS COMPRAS, EN LOS MERCADOS MUNICIPALES

La Cámara de Comercio de la provincia tinerfeña lanza una campaña navideña para promocionar la calidad de los productos locales de las revocas de la Isla

Las compras, en los mercados municipales



La Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife se suma un año más a la campaña de apoyo a los mercados municipales que promueve el Ministerio de Economía y Competitividad. Se trata de dinamizar la actividad de un sector que en Canarias está integrado por cerca de 50 recintos que dan empleo directo e indirecto a más de 10.000 trabajadores. En España son 1.000 mercados municipales que dan cabida a unos 80.000 puestos de venta y generan unos 280.000 puestos de trabajo.

Bajo el lema *Ven a tu Mercado también en Navidad*, el principal objetivo de esta acción es promocionar los mercados municipales durante las fiestas navideñas, aumentando su visibilidad, posicionándolos en las redes sociales y reforzando su imagen y sus valores en los sectores de ocio, turismo y gastronomía.

En este sentido, la Cámara considera que es "absolutamente necesario", tal y como refleja en un comunicado, seguir concienciando a los canarios de la importancia de comprar además de en los mercados municipales, apoyando la producción local, también en el pequeño comercio. A juicio de su directora general, Lola Pérez, "las decisiones de compra de los consumidores deben



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

estar orientadas a defender a aquellos sectores cuya rentabilidad incide directamente en la economía de Canarias".

Esta campaña, que está enmarcada en el Plan Integral de Apoyo a la Competitividad del Comercio Minorista de España, dispone de espacios propios en Facebook (www.facebook.com/MercadoNavidad), Twitter ([#MercadosNavidad](https://twitter.com/MercadosNavidad)) e Instagram, en los que se va generar durante toda la campaña navideña una intensa actividad informativa y de mensajes, vídeos e imágenes de todo tipo fomentado el comercio en los mercados municipales. Además, toda la información de la campaña se multiplicará y comunicará a través de las webs y los perfiles en redes sociales de todas las instituciones y asociaciones que colaboran en estas actividades de promoción de los Mercados Municipales durante la campaña de Navidad.

Asimismo, la iniciativa *Ven a tu Mercado también en Navidad* incluye también un concurso para premiar la mejor fotografía relacionada con mercados municipales, sus comercios y comerciantes, y los productos que se venden en ellos. Un concurso que, como el resto de la comunicación y la promoción, se gestionará a través de los espacios propios de la campaña en Facebook, Twitter e Instagram.

En este concurso navideño de fotografía, los participantes podrán optar a ganar una cesta de Navidad con productos procedentes de un mercado valorada en 200 €, por compartir una foto hecha en un mercado. El objetivo es impulsar la actividad y poder contribuir a promover las ventas en los mercados municipales, en una época de máximo interés comercial como Navidad. Los consumidores valoran de forma destacada la proximidad, la atención personalizada y la buena relación calidad/precio.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

ABC CANARIAS:

CINCO BUENAS RAZONES PARA COMER GOFIO CANARIO

Tras el fin de año, el gofio es un aliado para ponerse en forma



El gofio ya no se acompleja para promocionarse en deportes urbanos-
ABCR.L.P. - [@ABC Canarias](#) Guardado en: **España Canarias**
Los industriales canarios están intentando quitarle imagen vieja y poco urbana al gofio de las islas. Así, en lugar de fomentar la importación de productos con avena, se está intentando posicionar al gofio como sustituto. Rico en complejos hidratos de carbono y fibra depende, por un lado, de la selección de los granos y la velocidad del molido. Cuanto más lento se muela, dicen los expertos, mejor aroma, sabor y textura tendrá.