



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 Aldea de 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 11 DE JUNIO DE 2017

EL DÍA:

LAS SANCIONES EN LA RECOVA, TRAS EL PRÓXIMO CONSEJO DE MERCADO

El principal problema, y por el que el ayuntamiento había anunciado multas, es el incumplimiento de los horarios. La reunión del órgano tendrá carácter extraordinario.



Las sanciones en la recova, tras el próximo consejo de mercado

"Se ha abierto la mano por enésima vez, pero, a partir de ese consejo de mercado, se acabó". Es el ultimátum que lanzan desde el área de Mercado del Ayuntamiento de La Laguna, que a finales de abril anunció sanciones para resolver algunos problemas de funcionamiento de la recova y, en especial, la apertura de los jueves por la tarde. El plazo que ahora señalan como definitivo lo marcará concretamente otra reunión del órgano de gestión del mercado.



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 Aldea de 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

Según explicó el concejal responsable, Zebenzuí González, la cita, que tendrá carácter extraordinario, se convocará próximamente y en ella se abordará si se sigue abriendo los jueves por la tarde y, en general, la hora de apertura y cierre. "Una vez que lleguemos a un acuerdo y que quede constancia en acta se tiene que aplicar a rajatabla, y al que no cumpla se le sancionará", advirtió el político socialista.

"Además, es consensuado, no una imposición; lo hemos hablado con los empresarios y sobre todo con los clientes, que deben tener una seriedad para saber cuándo pueden ir, cuándo no...". Esto llega después del anterior consejo de mercado, en el que, en ruegos y preguntas, el presidente de la Asociación de Comerciantes del Mercado (Asocomel), Benito Díaz, preguntó a González sobre las medidas que no se han venido aplicando desde el consistorio sobre los establecimientos cerrados, la demanda de puestos, la imagen que se ofrece y las quejas de los compradores.

El edil responsable de esta instalación comentó en aquellos días que el problema reside en que hay jueves por la tarde que "menos de la mitad" de los operadores abren, y que se dan casos de otros que solo trabajan días concretos, como viernes, sábados y domingos; algunos que deciden no despachar los lunes, u otros que comienzan su jornada laboral "a las diez o las once de la mañana". "Eso no se puede permitir", manifestó, después de haber afirmado que la ordenanza del mercado lagunero regula los horarios en los que deben abrir.

Sea como fuere, y ante este nuevo escenario y prórroga de las multas hasta la reunión del consejo de mercado, el concejal llamó a la calma con el aspecto sanitario: "Podemos estar tranquilos porque cumplimos todos los requisitos exigidos por la ley". "Tanto desde Sanidad municipal como desde el



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 Aldea de 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

Gobierno de Canarias están haciendo inspecciones aleatorias y, para orgullo de esta concejalía y de los empresarios, no se ha encontrado nada anómalo", mantuvo sobre los seguimientos, que, añadió, en el primer caso han sido sufragados con fondos del área municipal y los ha efectuado la empresa Biocontrol.

"Primero se les ha enseñado a los comerciantes cómo se lleva el control de todos los medios sanitarios de sus puestos, se les ha dotado con el boletín que tienen que tener para ese control y después ellos mismos le hacen una inspección casi semanal para cumplir con todos los requisitos. Por lo tanto, cuando se les han hecho las visitas tanto de Sanidad municipal como del Gobierno autonómico no han encontrado nada a reseñar", resaltó.

LA PROVINCIA:

EL VOLCÁN DE 3.000 MALVASÍAS EN LA GERIA

El concierto cuelga el cartel de completo en el escenario utópico con Love of Lesbian, León Benavente, Kitty, Daisy&Lewis, Serial Killerz, Banadú y Cumbia Ebria

Aránzazu Fernández



El volcán de 3.000 malvasías en La Geria



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 Aldea de 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

Público, ayer, en el aparcamiento de Bodegas La Geria durante el concierto de cierre de la edición de este año de Sonidos Líquidos. **A.F.**

El Festival Sonidos Líquidos realizó ayer su última parada de este año en el escenario utópico del aparcamiento de Bodegas La Geria, entre volcanes y viñedos. El Malvasía Volcánica Weekend ofreció más de nueve horas de música alternativa desde las cuatro y media de la tarde en una jornada en la que el público colgó el cartel de completo y brindó un nuevo éxito a esta cita con las 3.000 personas que acudieron a uno de los conciertos más esperados del año en Lanzarote. Una convocatoria en un paisaje único en el mundo en el que los vinos y la gastronomía de la Isla maridaron con la música de reconocidas bandas del panorama local, nacional e internacional. Hasta los caldos se enralaron con la fiesta y se convirtieron en 'vinojito' y 'vintonic', dos cócteles para emular el mojito y el gintonic, respectivamente, elaborados con vinos conejeros y que formaron parte de la variedad de bebidas que se pusieron a la venta.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote y Arenao C&M organizaron el festival, en el que actuaron los catalanes Love of Lesbian como cabeza de cartel con su octavo y último trabajo, *El poeta Halley*, que los ha disparado de nuevo a la cima en su trayectoria. El indie de este grupo aterrizó, o 'agerizó' como apunta la organización, por primera vez en Lanzarote.

Quiero planear sobre tu tierra estable. Quisiera regresar a ser viento suave. Así comienza la letra de la canción *Bajo el volcán* de Love of Lesbian, que forma parte del repertorio de *El poeta Hally*. Cantaron y encantaron sobre la volcánica y mágica Geria.

Kitty, Daisy&Lewis, banda británica formada por los hermanos Durham, se estrenaron también en Lanzarote. El rock del grupo León Benavente estuvo



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 Aldea de 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

presente con su nueva obra, *2*, que ya han paseado por diversas salas de España y Méjico y que acaba de recalar en el corazón de La Geria.

Procedencia diversa

El soul de los grancanarios Banadú en su *Deerjaguar*, con ingredientes a su vez de jazz, hip hop y funk se integró en la última banda sonora del Sonidos Líquidos de este sábado, otra edición para la historia de este festival, que recibe no solo visitantes de Lanzarote sino también procedentes de otras islas del Archipiélago, como Gran Canaria, Tenerife y Fuerteventura, la Península y el extranjero, como Gran Bretaña y Alemania.

El sello conejero lo pusieron los componentes de Cumbia Ebria, quienes ya han actuado en otros Sonidos Líquidos, con su mezcla de funk, pop y rock a apenas un mes de que se presente su tercer disco, previsto para julio de este año. El dúo Joe Cabana y Jonathan Arriola, Serial Killerz, volvieron a convertir su actuación en una fuente de adrenalina colectiva.

Entre grupo y grupo, el *dj* Juana La Cubana, alias del periodista tinerfeño y crítico musical Job Ledesma, animaba aún más a las miles de almas que acudieron a divertirse a La Geria.

Se dejaron llevar por las diferentes vertientes del estilo de Juana La Cubana, desde tendencia groove, nu funk, ghetto, rap, hasta la parte indie dance, nu rave, nu disco, neo latin, sin olvidar inclusiones en temas de todos los tiempos.

Una de las novedades de este año ha sido, en la línea de la sostenibilidad medioambiental, la utilización de vasos reutilizables y la instalación de placas solares para la recarga de móviles.



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 Aldea de 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

Un servicio de guaguas lanzaderas gratuitas trasladó al público desde el pueblo de Uga, en el municipio de Yaiza, hasta Bodegas La Geria con salidas cada media hora. De esta forma, se facilitó el transporte a las personas que quisieron acudir a La Geria en una noche apoteósica ante la imposibilidad de habilitar plazas de aparcamiento de forma masiva para estacionar los vehículos debido a lo frágil del espacio. Asimismo, se reforzó el transporte público desde distintos puntos de la Isla.

Sonidos Líquidos, cuyo objetivo principal es promocionar los vinos lanzaroteños, contó este año con el patrocinio de la Consejería de Cultura del Cabildo, Promotur Turismo de Canarias y Turismo Lanzarote, además de empresas privadas. La agenda de conciertos, más escasa de vinos que otros años debido a la baja producción de uva de 2016, pero abundante en calidad en lo que se refiere a las elaboraciones y el nivel de los grupos, arrancó el 26 de marzo en el Monumento al Campesino con Nunatak, continuó en El Almacén (Arrecife) el 23 de abril con Helena Goch y viajó a la Sala La Ribera de Bilbao el 30 de abril con Mighty Vamp. Que vuelva la utopía en 2018.

BONNY DIVERSIFICA EL NEGOCIO Y RECOLECTA SU PRIMERA

COSECHA DE ARÁNDANOS

La alianza con la británica SA Group coloca en el mercado cien toneladas de este superfruto

Julio Gutiérrez

DIARIO DE AVISOS:

GARAFÍA CONCENTRA LO MEJOR DE LA CABAÑA PALMERA EN SAN ANTONIO DEL MONTE

DAVID SANZ



La Palma vivió ayer su gran fiesta anual de la ganadería: La Feria de San Antonio del Monte. La cita que congrega los mejores ejemplares de la cabaña vacuna, caprina y ovina de raza palmera, en una fiesta que concentró a millares de personas procedentes de toda la geografía insular.

Un encuentro con las tradiciones y el espíritu festivo, que se vivió en un día soleado, contribuyendo así a embellecer aún más este espacio de la Villa garafiana, que se convierte por la festividad de San Antonio en lugar de peregrinaje obligado para los amantes de todo aquello que mantiene a la sociedad unido a las raíces más profundas de la tierra.

Parrandas de amigos animaron con sus canciones el constante ir y venir de personas en que se convierte el recinto ferial de San Antonio desde primera hora de la mañana, donde los protagonistas son los ejemplares del ganado de raza palmera que muestran, orgullosos, sus propietarios.

Este año se concentraron alrededor de medio millar de cabezas de ganado, que recibieron la bendición durante la tradicional procesión con el santo, que recorrió las distintas calles en la que se divide el recinto ferial. Los tradicionales arcos enramados marcaron también el paso procesional desde la ermita de San Antonio, que por unos días rompe su tradicional silencio 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 Aldea de 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

recogimiento para dar la bienvenida a tantos palmeros en este reencuentro con las tradiciones.

Una feria donde no faltó la presencia destacada del Perro Pastor Garafiano, estrechamente vinculado al municipio que lleva su nombre y a la actividad ganadera. Este año se celebró la séptima edición del concurso dedicado a la memoria del gran impulsor de la recuperación de esta raza autóctona, Antonio Manuel Díaz Rodríguez.



Pero San Antonio del Monte es mucho más que la Feria de Ganado. Este año se ha dado cita la celebración del primer concurso de vinos ecológicos de Canarias. Una actividad novedosa, que junto con el tradicional concurso de la Denominación de Origen palmera, ha puesto de manifiesto la calidad de los vinos de La Palma. Al igual que otro de los productos estrella de la isla, su queso artesanal, con la celebración del XXXII Concurso Insular de San Antonio del Monte.

La música sin duda es otro de los ingredientes fundamentales en estos festejos que se prolongan hasta altas horas de la madrugada. Los cantos improvisados por las parrandas que se van formando durante el día. De sus voces se puede escuchar la interpretación de una llanera venezolana o el punto cubano, muestra de la estrecha vinculación con estos países a través de la emigración. Las isas y las folías tampoco faltan, mientras que sobre el escenario, esta edición, contó con la actuación destacada de la agrupación grancanario Los Gofiones.



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 Aldea de 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

BONNY DIVERSIFICA EL NEGOCIO Y RECOLECTA SU PRIMERA COSECHA DE ARÁNDANOS

La alianza con la británica SA Group coloca en el mercado cien toneladas de este superfruto

Julio Gutiérrez

CANARIAS AHORA:

VILLAVERDE ENTRA EN LA RUTA DEL PAN ARTESANAL CON MASA MADRE



Fotos: Carlos de Saá.

Itziar Fernández

La Paneteca es una empresa de panadería artesanal ubicada en Villaverde, una vuelta a las raíces, que ofrece una variedad de productos elaborados con masa madre natural y harinas ecológicas molidas la piedra. Cuidan el trato al cliente para que disfrute de una experiencia sensorial diferente y de un trato cercano y muy personal. Manuel Trenado es el panadero de moda en Fuerteventura bajo el lema "amasamos bienestar". "La idea original de La



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 Aldea de 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

Paneteca es una apuesta por la calidad. Somos un equipo de tres personas que nos hemos puesto el reto de elaborar un pan con masa madre natural, buenas materias primas y largos períodos de fermentación, porque casi todo el pan que se consume en la actualidad es congelado o de muy mala calidad”, resume Manuel Trenado.

En su oficio, la experiencia es un grado y Manuel la tiene porque empezó en 1997 en diferentes establecimientos. Sus ganas por aprender y mejorar le llevaron hasta este proyecto tan apasionante. El nombre de la Paneteca fue creado para tratar de transmitir los valores de calidad en los ingredientes, proceso y elaboración artesanal. Desde hace varios años ha dedicado todo su tiempo, esfuerzo y conocimientos para conseguirlo. “Nuestro obrador es abierto, todo está a la vista, no se esconde nada, los clientes pueden conocer todo el proceso para comprobar que es natural y de calidad. Lo importante es la elaboración lenta y que fermente durante 20 horas, lo cocinamos en un horno de solera. El buen pan está mejor frío que caliente y sigue estando bueno después de varios días aunque no utilizamos ningún tipo de aditivos, mejorantes ni conservantes”, explica.

Manuel Trenado vuelve a las raíces con la elaboración de un producto natural, sin aditivos ni conservantes que mostró en Taste Fuerteventura

“La harina que consumimos en La Paneteca viene de Francia y de otros lugares de Europa. Con ella hacemos una gran variedad de elaboraciones como el bolo gallego, la baguette francesa, la chapatta o a o el panettone italiano”, destaca el profesional. Usan varios tipos de cereales entre ellos el kamut, que le ha enamorado: es el cereal de moda en la actualidad pero no es nuevo sino una de las variedades de trigo más antiguas que se conocen. Destaca por encima del trigo común por su mayor concentración de proteínas, lípidos, fibra, minerales y vitaminas. Trenado ha conseguido cocinar hasta 100 referencias distintas: “No hacemos pan blanco, muchas de



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 Aldea de 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

las harinas son molidas a la piedra”. Las combinaciones son infinitas, añade, y dependen de la experiencia y la creatividad del panadero. El pan puede ser de maíz, centeno, espelta, incluso un pan de calabaza asada, o el llamado pan de cristal, que apenas tiene miga...

Entre las novedades desvela que el suero de la leche de cabra, tan consumido en la dieta del campesino y ganadero de la Isla, es muy panificable. Nos adelanta un poco de ese nuevo producto que entrará en su pizarra que publica en su Facebook (La Paneteca) cada semana para informar a sus clientes sobre su producción y novedades. También elabora unas piezas de bollería exquisitas como palmeras, ensaimadas mallorquinas, pan de chocolate, croissants franceses de mantequilla, almendra, y una caracola rellena de calabacín y queso de cabra majorero.



Amasa más de 60 tipos de panes con diferentes cereales como centeno, kamut, espelta, maíz u otro tipo de ingredientes: calabaza asada, chocolate y avellanas, pasas y nueces, entre otros

“La mayoría de nuestros clientes son extranjeros residentes en la Isla, y muchas familias que se preocupan de una alimentación saludable, con productos naturales y desean disfrutar de un pan con aroma y sabor”, añade Trenado. “De momento nuestros clientes vienen a nuestro local de Villaverde a comprar, pero pronto abriremos un establecimiento en Lajares, donde vamos a poder ampliar nuestra oferta de productos y llegar a más gente”.



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 Aldea de 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

Trenado también acude al mercado de la Tradiciones en La Oliva los martes y viernes, el herbolario Madre Tierra en Puerto del Rosario (los jueves) y algunos restaurantes de la Isla que se han interesado e incluyen sus panes en sus cartas, “así que les elaboramos un producto personalizado para cada uno”.

Este mes de junio ha participado en el primer foro gastronómico Taste Fuerteventura “para exponer el análisis sensorial del pan y presentar una gran variedad de productos de los que hacemos regularmente en La Paneteca”, afirma este profesional.

INVESTIGADO POR ROBAR UNOS 500 KILOS DE PAPAS DE UNA ZONA AGRARIA DE TACORONTE

El delito de hurto lo cometió al menos dos veces, según la Guardia Civil



(Imagen de Archivo) Papas

El Equipo Roca de la Compañía de la Guardia Civil de Puerto de La Cruz (Tenerife) ha investigado a un hombre de 45 años como presunto autor de un delito continuado de hurto en una zona agraria del municipio de Tacoronte, de donde se llevó unos 475 kilogramos de papas.



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 Aldea de 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

Los hechos ocurrieron al menos en dos ocasiones: la primera a finales del mes de enero del presente año; y la segunda en el mes de mayo, según informa la Benemérita en una nota de prensa.

Aquí, el ahora investigado sustrajo presuntamente un total de 475 kilogramos de patatas, valoradas en unos 600 euros y se hizo con el bidón contenedor del tubérculo para trasladar las papas, herramienta transportadora que fue recuperada por los agentes.

Por su parte, testigos del hecho denunciaron la comisión del ilícito penal ante la Guardia Civil, por lo que se han instruido diligencias en las que se investiga al presunto autor.