



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

**LUNES, 13 DE MAYO DE 2019**

## **LA PROVINCIA**

### **VINO DE CÉSAR CON MÚSICA DE PAPAYA**

Bodegas El Grifo acoge el último de los conciertos de pequeño formato del festival Sonidos Líquidos con la banda liderada por la majorera Yanara Espinoza



Hacía tanto calor en La Geria que solo apetecía un buen batido de papaya con vino malvasía de César. El último de los conciertos de pequeño formato del Festival Sonidos Líquidos lo cerró ayer en las instalaciones de Bodegas El Grifo el grupo Papaya liderado por la majorera de raíces chilenas, Yanara Espinoza. Fue una bocanada de aire fresco imprescindible para soportar las altas temperaturas junto a los viñedos del paisaje volcánico en el pueblo de Masdache.

Con la versión de la mítica canción 'Bámbola' incluida en su primer trabajo '¡Ay, mujer!', la voz inconfundible de Yanara se daba un primer paseo por los alrededores por El Grifo, la bodega más antigua de Canarias. Unas tierras en las que no faltan higueras, viñas y papayos, que además estaban justo al lado del escenario.

Una bodega que ha querido rendir su particular tributo al artista César Manrique con motivo del centenario de su nacimiento con la elaboración del denominado vino 'Malvasía de César' de la cosecha de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

2017. Y es que César y El Grifo mantuvieron una estrecha relación tanto personal como profesional hasta el punto que el artista fue el encargado de diseñar el Pájaro Grifo, el emblema corporativo de esta empresa vinícola.

"Se trata de un vino malvasía de guarda, es decir, que se ha elaborado con la finalidad de que pueda ser guardado para su consumo varios años. Una vez que está elaborado se guarda aproximadamente un año con todas sus lías, las levaduras que han quedado tras la fermentación y se dejan en suspensión en vez de filtrarlo inmediatamente. Con ello se consigue darle mayor boca, más idóneo para guardar varios años", señala Fermín Otamendi, uno de los propietarios del Grifo.

Un vino de colección, de serie limitada de 14.000 unidades, que además ha sido embotellado con una serigrafía basada en el mural que Manrique realizó en 1953 para la antigua terminal del aeropuerto lanzaroteño. "Es una técnica de pintura láser pionera a nivel mundial, con tintas sostenibles, sobre el cristal de cada botella que ha reflejado a la perfección los colores del mural y que se ha realizado en Francia por la vidriera Owen-Illinois", señala Otamendi.

Y mientras el 'Malvasía de César' reposaba en las estanterías de la bodega centenaria, Papaya seguía con la banda sonora de La Geria. "No tenemos dinero pero somos felices", aseguraba Yanara tras recordar su chapuzón el día anterior en las cristalinas aguas de las playas de Papagayo.

Papaya mezcló los estilos, aromas y sabores de los temas de sus tres discos '¡Ay, mujer!', 'No me quiero enamorar' y 'Corazón abierto'. El cóctel perfecto de malvasía y papaya.

## **CANARIAS7**

### **GRANJERA MUY ESPECIAL SIN GANAS DE RETIRO**

Carmen Acosta posee una de las tres granjas de la isla que producen huevos ecológicos, con el mérito de hacerlo una vez rebasados los 70 años de edad. Una apuesta arriesgada que sale poco rentable, pero que hace «con gusto»

Apenas hay tres productores de huevos ecológicos en la isla y una de ellas es Carmen Acosta. Granjera de San Bartolomé, quien a sus 72



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

años tiene el mérito de llevar ella sola un corral con más de 200 gallinas ponedoras con todas las garantías de calidad y dada de alta en los registros de garantía de producción cien por cien ecológica.



Carmen es una mujer luchadora, de las de armas tomar, que ha sabido levantar su propia granja. Madre de ocho hijos y dedicada la mayor parte de su vida a la profesión de camarera de piso, por motivos de salud, en un momento dado se vio obligada a cambiar de ocupación laboral.

Ella misma cuenta que con el desembolso que le dieron de finiquito, tras décadas de trabajo en un conocido hotel de Costa Tegui, decidió montar una granja especializada en productos ecológicos, cuando el mundo de la producción agrícola y ganadera desde la vertiente de la producción cien por cien natural apenas se conocía en Lanzarote.

Su experiencia de haber trabajado en uno de los primeros herbolarios que se abrieron en la isla, ocupación que fue compaginando con la de camarera de piso, le abrió los ojos a un sector que empezaba a tener su clientela en la isla y que, según cuenta, a ella le ha dado «muchos alicientes». De este modo empezó a cultivar en su propia huerta toda clase de verduras ecológicas que después iba vendiendo en los mercados de abasto.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

A la vez, y para consumo propio, producía su leche y hacía sus propios quesos. Luego llegaron los huevos de una gran calidad, que también vendía en los mercados agrícolas, hasta que en un momento optó por dar el salto e iniciarse en la producción de huevos ecológicos con todas las garantías. Fue entonces cuando decidió inscribirse en el Consejo en el Consejo Regulador de Agricultura Ecológica (CRAE), tras cumplir unos estrictos requisitos en cuanto a bienestar de los animales, la calidad de la alimentación ó el impacto ambiental de los residuos, los piensos, el destino del estiércol y otros aspectos de las granjas ecológicas.

Desde entonces lleva cerca de ocho años dedicada a esta labor, produciendo unos huevos de una alta calidad, pese a tratarse de un sector poco rentable, pero que ella asume. A veces cuenta con la ayuda de su hija y uno de sus nietos y se siente a gusto.

## **EL APURÓN**

### **FRAN MONTES DE OCA: "NO SE PUEDE DESAPROVECHAR LA POTENCIALIDAD QUE TIENE EL MERCADO DE LOS LLANOS DE ARIDANE"**

Francisco Montes de Oca, candidato de Coalición Canaria a la alcaldía de Los Llanos de Aridane, ha diseñado un plan de medidas para la promoción económica y el empleo en el municipio, que espera presentar en breve a los agentes económicos y sociales de la localidad con el objeto no solo de dar a conocer ese conjunto de ideas sino de recoger aportaciones que permitan que no solo sea el plan de Coalición Canaria, sino el del conjunto de Los Llanos de Aridane

Así lo ha hecho público en un comunicado en el que detalla que una de las medidas que contiene consiste en desarrollar un plan de concesiones municipales, de manera que utilizando los espacios públicos se pueda desarrollar actividad económica.

Indica que "no es de recibo que la plaza el Mercado, la estación de guaguas, determinadas plazas y rincones del municipio, que en definitiva albergan la potencialidad necesaria para el desarrollo de una actividad económica, permanezcan con una escasa o nula actividad. Dependiendo única y exclusivamente de que haya voluntad política, ideas y planificación para que comiencen a generar actividad y empleo".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Señala que el mercado municipal “es un claro ejemplo de esa falta de ideas y de ganas por crear revulsivos económicos”. “Mientras los mercados en general a lo largo del conjunto de la geografía Canaria y estatal, han adquirido en los últimos años un especial protagonismo desde el punto de vista comercial, apoyándose en la capacidad de actuar como puntos de encuentro en los que se congrega la población, especializándose comercialmente para encontrar espacios competitivos diferentes al de los grandes centros comerciales, en Los Llanos de Aridane, a pesar de las reiteradas peticiones tanto de partidos como de los propios comerciantes, el mercado languidece con casi la mitad de los puestos ya cerrados durante varios años, sin que se haga nada”.

Para Francisco Montes de Oca, el Ayuntamiento ha de impulsar el Mercado como punto de encuentro de vecinos del municipio y de La Palma además de potenciarlo como icono turístico de Los Llanos. “Habrá que estudiar las circunstancias jurídicas de cada puesto para evitar que cualquier actuación pueda resultar lesiva para los actuales comerciantes”, añade.

Apuesta por potenciar el mercado por la vía del gastromercado complementando de esa manera la oferta turística de la ciudad y convertirlo en motor dinamizador de la zona comercial. “Es mucho más que un mercado de abastos, es una referencia arquitectónica singular y ha de ser un ejemplo de la convivencia entre el mercado tradicional y las nuevas tendencias de compra y degustación gastronómica”.

Defiende que hay que reinventar el mercado y adaptarlo al nuevo escenario de demandas de la ciudad y los visitantes. “Por ello, el entorno del mercado se ha de adecuar a la zona comercial abierta. Los Llanos de Aridane, se merece contar con equipamientos de este tipo, que ofrezcan la posibilidad de desarrollar proyectos de autoempleo, que ofrezcan calidad y excelencia y que al mismo tiempo sean referencia de la cultura y las tradiciones agrícolas, ganaderas y pesqueras locales”.