



# **INFORME DE SEGUIMIENTO DE MEDIOS**

---

2014



## **41 Capítulo Familiar de Restaurantes de Buena Mesa**

13 de marzo de 2014



**Radio Las Palmas**

**14.03.14**





Canarias 7

15.03.14

44 SOCIEDAD  
CANARIAS 7, SÁBADO 15 MARZO 2014

## Gran Canaria, capital gastronómica nacional

» SIETE ESTRELLAS MICHELÍN Y 56 SOLES REPSOL RECORREN LA ISLA ESTOS DÍAS

Cerca de un centenar de restauradores de la élite culinaria española se dan cita desde este lunes en Gran Canaria para conocer, degustar y dejarse querer por los productos locales. Es el mayor evento que acontece la restauración isleña en décadas.

Antonio F. de la Cámara  
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

En torno a 100 restauradores de reconocido prestigio de España que reúnen al menos siete estrellas Michelin y 56 soles de la guía Repsol se dan cita desde este lunes en Gran Canaria para renovar su compromiso con la cocina de calidad y familiarizarse con los productos isleños, en el marco del 41 capítulo familiar de la Asociación de Restaurantes de la Buena Mesa (ARBM).

Rafael Pulido, propietario del restaurante La Ribera del Río Miño y de El Arrosar, ambos en la capital granmarina, oficia de anfitrión y promotor de esta apuesta promocional de la gastronomía granmarina, que busca empujar a los profesionales del sector con un tour por los

principales restaurantes de la isla en los que se ofrecerán muestras de lo más sublime de los platos y caldos isleños, para que los cocineros comprometidos con la difusión de la calidad se hagan eco de sus excelencias en el mercado peninsular.

Se trata de un trabajo «de fondo» para sembrar la idea de una oferta culinaria y vitivinícola de alta calidad entre los profesionales del sector, destacó en la presentación el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Patrimonio del Cabildo Insular de Gran Canaria, Francisco Miguel Santana Melián, que admitió las dificultades a las que se enfrentan los productos autóctonos isleños para introducirse en los circuitos nacionales, en especial delicados como los quesos o el vino de Lanzarote.

Los cocineros adscritos a la asociación recorrerán desde el lunes los parajes más señeros de la isla, degustando y familiarizándose con recetas de productos locales como el grito, los quesos, el vino o las aceitunas del sur de Gran Canaria.



Otra El presidente de la ARBM, Antonio F. de la Cámara, el periodista Rafael Pulido y el consejero Melián, ayer.

EL DATO  
PROMESA  
DE CALIDAD

La Asociación de Restaurantes de Buena Mesa es una federación de hosteleros españoles comprometidos con la calidad del producto, el respeto al producto y el amor por el trabajo bien hecho ante los intereses comerciales. Entre los socios están chefs como Juan Mari Arzak o Pedro Subijana.

## Queso local versus queso de bola

En un diálogo informal con los periodistas, el consejero del Cabildo de Gran Canaria Francisco Miguel Santana Melián admitió la obsolescencia de la subvención IICA a la entrada en Gran Canaria de los quesos holandeses, y afirmó que la Corporación Insular apuesta por favorecer el consumo de lácteos locales. Admitió, no obstante, que no es una labor fácil y que los resultados no se pueden ver de un día para otro. Lo cierto es que,

en contra de todos los consejos de la comunidad científica, la importación de quesos europeos (especialmente holandeses) con alto contenido graso (en torno al 40%) sigue estando acogida al Régimen Específico de Abastecimiento (REA), mientras los derivados caprinos o vacunos de alta calidad de poblaciones locales como Fagugasta, Aguilera o Pajonales se enfrentan a todo tipo de trabas para su comercialización.

Diviértete con este viaje increíble

Descubre cada sábado con Canarias7 en 12 entregas (12 capítulos) esta serie que ayuda a los niños a aprender y descubrir El Mundo

**AHORA CADA VIERNES**

**LA VUELTA AL MUNDO DE WILLY FOG**

Viernes 21 de marzo  
**9º DVD**

**1,50 Euros**  
+periódico

CADA VIERNES UNA ENTREGA

**Canarias7**  
Compromiso con la información



La Provincia

15.03.14

**YA ES SÁBADO! P4** LA PROVINCIA  
15 de marzo de 2014

**YES!** sábado

## Reportaje



Miembros de la asociación y el concejal de agricultura, ayer. YAIZA SOCORRO

### Una toma de contacto

Durante su primer día en Gran Canaria, algunos invitados ya pudieron probar productos de la tierra. En la imagen, de izquierda a derecha, Rafael Pulido, Miguel Pulido, Francisco Miguel Santana, Lorenzo Cañas, Pepe Macías y José Luis Jiménez, ayer, en el restaurante Ribera del Río Miño. YAIZA SOCORRO

# Gran Canaria acoge a los grandes de la cocina tradicional

Un centenar de restauradores procedentes de toda España y pertenecientes a la Asociación de Buena Mesa probarán los productos de la Isla

**ALBERTO GARCÍA SALEH**

Un centenar de restauradores de reconocido prestigio de la mejor cocina tradicional en España, entre los que se encuentran Juan María Arzak o Pedro Morán, se reunirán desde mañana domingo y hasta el próximo miércoles 19 en Gran Canaria, con motivo de la celebración del 41.º encuentro de la Asociación de Buena Mesa.

Rafael Pulido, propietario del restaurante Ribera del Río Miño, y único representante de toda Canarias de esta Asociación, ejerce como anfitrión de esta reunión anual, en la que se darán cita 56 chefs de la prestigiosa Guía Repsol y 7 Estrellas Michelin, y que ha sido considerado uno de los actos gastronómicos más importantes que se van a celebrar en las islas. Estos encuentros tienen como objetivo mostrar a los miembros de la asociación los productos gastronómicos de la geografía española.

A la presentación ante los medios en el propio restaurante Ribera del Río Miño, acudieron su presidente, Lorenzo Cañas; el tesore-

ro Pepe Macías, y el miembro de la asociación José Luis Jiménez, además del concejal de Agricultura del Cabildo, Francisco Miguel Santana, y el representante de la corporación insular, Ángel José Granados. A partir del domingo hasta el miércoles, todos los integrantes realizarán un itinerario de lujo para ver la gastronomía de Gran Canaria.

Lorenzo Cañas, que es también propietario del restaurante La Merced de Logroño, señaló que "nuestro lema ha sido familia, tradición y buen hacer; durante 45 años de historia".

El presidente de la asociación recordó que en la reunión no hay multinacional, se juntan hasta cinco generaciones, y hay muchas solicitudes para entrar.

"Esta asociación valora mucho el trato del producto. Hemos probado la sarta, la vaca y el gallo caudato, y de buena manera que los agricultores son lo fundamental". En su opinión, una de las prioridades de las islas sería "potenciar más la vendimia, que es un plato arcaico, pero reconocido que le había sorprendido como estaba todo en cuento a instala-

ciones, gastronomía, servicios que son muy importantes.

Por su parte, Francisco Miguel Santana, subrayó que "en Canarias están teniendo mucha relevancia productos como cochinos negros, vino, miel, y recordó que "el gusano es un elemento importantísimo que sirve para hacer mos, curar muchos quesos". Santana recordó que el Cabildo de Gran Canaria se une a este tipo de eventos ya que "la mejor manera de comprender al restaurador, al ganadero o al agricultor es estando con ellos. "Hay una competencia feroz entre lo que se produce y lo que se importa, y hay que buscar ese equilibrio, empezar a trabajar la tierra y el mercado que habrá que crear".

Finalmente, Miguel Pulido, señaló como propietario del restaurante de la calle Olof Palme, que "hemos vivido cómo se han involucrado toda la sociedad en estos pro-

ductos, y vamos a intentar que nos conozcan". Pulido recordó el itinerario que van a realizar los restaurantes durante estos cuatro días. Así, ellos visitarán el sur, la zona turística, con una parada en el Hotel Lopesan Villa del Conde, ya que "nos parece muy importante el turismo de bienestar y salud. Luego se trasladarán a la isla de Anfi donde almorzarán. En cuanto al martes, Pulido destacó el almuerzo en el Hotel Escuela Santa Brígida "donde va a ser todo canario, tanto bebidas como productos, y donde el cocinero Víctor de León va a preparar el gusano de distintas maneras". Para que conozcan la zona norte y centro de la isla, visitarán Destilerías Aebucay y el valle de Agüete "para que conozcan de primera mano frutas como la papaya y las hincas plantaciones en Europa de café situadas en Agüete". También irán a la Caldera de Santa Brígida, "y haremos una degustación de cochino negro, vino, queso y miel, y luego un almuerzo con platos canarios. Finalmente, el miércoles se centrarán en ver la ciudad, aunque "tendremos un cóctel en las Casas Consistoriales, y una cena de clausura en el Santa Catalina".

Ayer, el restaurante Ribera del Río Miño celebró un almuerzo de presentación formado por un primer plato de potaje de berros y queso tierno y ajo; un segundo con calderada de merluza y rape, y un postre de soufflé Alaska. Todo con vino blanco Ribación Salmos.

### Programa

**Día 16**

Bienvenida e Inversión de nuevos socios en AC Hotel Gran Canaria.

**Día 17**

Visita Dunas Las Palmas y al Hotel Lopesan Villa del Conde. Paseo en barco por el litoral.

Almuerzo en restaurante Maro en Isla de Anfi. Cóctel-cena en restaurante Ribera del Miño.

**Día 18**

Visita guiada a Destilerías Aebucay. Visita a la Bodega Los Berrazales de la Finca La Laja en Agüete. Visita a la Caldera Volcánica de Bandama.

Almuerzo en el Hotel Santa Brígida.

**Día 19**

Visita al casco antiguo de la ciudad. Recepción en las Casas Consistoriales. Visita al auditorio Alfredo Kraus y Avda. Las Canteras. Cena de gala en el Hotel Santa Catalina.



### RISOTTO DE QUESO:

**Ingredientes:**  
2 vasos de arroz  
Queso parmesano  
Queso de cabra  
5 dientes de ajo  
1 cebolla  
Mantequilla  
Vermouth

**Preparación:**  
Pelamos y picamos la cebolla y los dientes de ajo y salamos. Derretimos una buena porción de mantequilla y mezclamos con el ajo y la cebolla. A la crema que se nos queda incorporamos el arroz. Dejamos que se vaya cocinando y añadimos un poco más de mantequilla. Cuando el arroz está un poco pasado, añadimos un poco de vermouth y un poco de caldo caliente. Tapamos y dejamos cocinando. Cuando se haya absorbido el caldo, se añade un poco más de mantequilla y se cocina un minuto más.

**ESTE LUNES**  
a las 11.15 horas  
redifusión a las 23.30 horas



Canarias Ahora

16.03.14

[Canarias Ahora](#) / [Sociedad](#)

## 56 soles de Repsol y 7 estrellas Michelin, de gira por Gran Canaria

■ Los mejores restauradores españoles visitan la isla para conocer sus productos e incorporarlos a sus creaciones.

[Canarias Ahora](#) [Follow @@Cahora](#) - Las Palmas de Gran Canaria

16/03/2014 - 15:47h

[Twitter](#)



Asociación Restaurantes de Buena Mesa. Europa Press.

Los organizadores hablan de una expedición de más de doscientas personas, pero la chicha va a estar en los representantes de unos cien restaurantes españoles de primer nivel que visitarán Gran Canaria a partir de este domingo hasta el miércoles dentro del 41º Capítulo Familiar de la Asociación Restaurantes de Buena Mesa. Vienen, fundamentalmente, a conocer el patrimonio natural, cultural, histórico y gastronómico que la isla ofrece para incorporar sus productos a sus creaciones.

Los cocineros invitados suman en total 56 soles de la Guía Repsol y siete estrellas Michelin, y ejercerá de anfitrión de todos



Europa Press

16.03.14

CHANCE NOTIMERICA EPSOCIAL MOTOR TURISMO PORTAL TIC INFOSALUS OCIO IMPULSAMOS

Acceso abonados

# europa press



CANAL ADMINISTRACIÓN

Miércoles, 19 de Marzo 2014

🏠 NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES CULTURA SOCIEDAD CIENCIA COMUNICADOS SERVICIOS

ISLAS CANARIAS LAS PALMAS S.C. DE TENERIFE
twitter @epcanarias

Infórmate aquí



DESDE ESTE DOMINGO

## Más de 200 personas asisten al encuentro Capítulo Familiar de la Asociación Restaurantes de Buena Mesa en Gran Canaria

**Directorio**  
 Restaurantes Buena Mesa  
 Ribera Río Miño  
 Capítulo Familiar



Foto: Europa Press

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, 16 Mar. (EUROPA PRESS) -

Más de 200 personas asistirán, entre este domingo, 16 de marzo, y el miércoles, 19 de marzo, al 41 Capítulo Familiar de la Asociación 'Restaurantes de Buena Mesa' que se celebrará en Las Palmas de Gran Canaria. A esta cita anual asistirán representantes de un centenar de restaurantes de primer nivel con 56 soles de la Guía Repsol y 7 estrellas Michelin.

De esta forma, los maestros de la cocina regional se dan cita este año en la capital grancanaria, ya que se celebra cada año en una provincia diferente con el objetivo de conocer las particularidades del patrimonio natural, cultural, histórico y gastronómico.

Este año, según informó la organización en nota de prensa, el encargado de la organización es Rafael Pulido y su restaurante Ribera del Río Miño, con la colaboración del restaurante El Arrosar.

**en portada**



FRANCIA APOYARÁ A LAS GESTIONES ARGENTINAS CON EL CLUB DE PARÍS

---

**chance FAMOSOS Y MODA**



"EL DIARIO DE NOA" VUELVE A SER REAL ¿RYAN GOSLING Y RACHEL MCADAMS JUNTOS DE NUEVO?

---

**deportes**



JESÉ SERÁ OPERADO EN ALEMANIA POR EL MISMO MÉDICO QUE INTERVIÑO A KHEDIRA

La Información

16.03.14


Me gusta 242 339 Seguir 359K seguidores +1 RSS

¡Felicidades, doña Rupertal!

Busca en miles de textos, vídeos y fotos  buscar

Secciones: Economía Bolsa Observatorio Económico Tipos Mis finanzas Huelga Vivienda

miércoles, 19/03/14 - 19:31 h. **NOTAS** Humor Video Fotogalerías Fotos Gráficos Blogs Lo último Lo más Temas Tiempo Microservios Practicopedia

RESTAURANTES Y EMPRESAS DE BANQUETES

## Más de 200 personas asisten al encuentro Capítulo Familiar de la Asociación Restaurantes de Buena Mesa en Gran Canaria

**comentar** [ 0 ]

Más de 200 personas asistirán, entre este domingo, 16 de marzo, y el miércoles, 19 de marzo, al 41 Capítulo Familiar de la Asociación 'Restaurantes de Buena Mesa' que se celebrará en **Las Palmas de Gran Canaria**. A esta cita anual asistirán representantes de un centenar de restaurantes de primer nivel con 56 soles de la Guía Repsol y 7 estrellas Michelin.



Más de 200 personas asisten al encuentro Capítulo Familiar de la Asociación Restaurantes de Buena Mesa en Gran Canaria

**Temas** Artes (general) | Gastronomía, restaurantes y cocina | Las Palmas | Las Palmas de Gran Canaria | Restaurantes y empresas de banquetes | Turismo

9 0

Twitter 8+1

0 0

Recomendar

**LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, 16 (EUROPA PRESS)**

Más de 200 personas asistirán, entre este domingo, 16 de marzo, y el miércoles, 19 de marzo, al 41 Capítulo Familiar de la Asociación 'Restaurantes de Buena Mesa' que se celebrará en Las Palmas de Gran Canaria. A esta cita anual asistirán representantes de un centenar de restaurantes de primer nivel con 56 soles de la Guía Repsol y 7 estrellas Michelin.



VIAJES **GoComigo**

Nota legal: Consulta condiciones. RESERVANDO CON 2 MESES DE ANTELACIÓN. \*

**ahora en portada**

- La Audiencia se plantea una cuestión de inconstitucionalidad por la ley de justicia universal 
- Pablo Crespo asegura que PAC no es Cascos y que 'Luis el cabrón' no es Bárcenas 
- El juez imputa a Oriol Pujol y a su mujer por soborno en el caso de las ITV 
- Los militares ucranianos abandonan el cuartel general naval de Sebastopol 
- La Comisión Europea propone una nueva asistencia a Ucrania por 1.000 millones euros 



VIAJES **GoComigo**

Nota legal: Consulta condiciones. RESERVANDO CON 2 MESES DE ANTELACIÓN. \*

**Antena3 Canarias**

**18.03.14**



REPRODUCIR  
VÍDEO



TV Canaria

18.03.14



REPRODUCIR  
VÍDEO



**Canarias Radio**

**18.03.14**



**Canarias**  
**Radio**



REPRODUCIR  
AUDIO

PROMOCIONES SUPLEMENTOS FOTOS ENCUESTAS ANUNCIOS TITULARES LOTERÍAS

**EL DÍA** es

radio EL DÍA TV

Portada Canarias La Palma Tenerife **Carnaval** Economía Nacional Internacional Deportes Cultura y espectáculos Gente TV Criterios

# GASTRONOMÍA

## GASTRONOMÍA CANARIA

### El cochino negro canario podría llegar al Mesón Cándido de Segovia

19/mar/14 14:58 Edición digital Sin comentarios 0 votos

**Las Palmas de Gran Canaria, EFE** El cochino negro canario, un producto gastronómico casi desconocido hasta hace solo unos años en su propia tierra de origen, podría llegar a formar parte de la carta del restaurante más afamado por sus platos de cochinillo de toda España, el Mesón Cándido de Segovia.

Ello se debe a que "es muy bueno, de mucha calidad", según ha asegurado hoy el actual responsable del conocido mesón segoviano, Cándido López, en el marco de la reunión anual de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa, de la que forma parte, como vicepresidente, junto a otro centenar de cocineros que suman 54 soles de la Guía Repsol y siete estrellas Michelin.

Esa reunión, que desde el domingo ha tenido como sede Las Palmas de Gran Canaria a instancias del único establecimiento gastronómico local que forma parte de la organización, el Ribera del Miño, ha hecho posible que, en el marco de la labor de promoción del cochino negro de las islas que se viene haciendo en los últimos años, haya sido conocido por López, que ha insistido en alabar su calidad.

"Hasta el punto de que me planteo el poder buscar la fórmula de combinar el cochinillo de mi tierra pero también introducir en Cándido este producto, que puede ser una novedad para nosotros", ha asegurado.

Una novedad que se sumaría a la carta de un restaurante de amplia fama debido a que atesora "muchos años de historia", según ha recordado su regente, pues "son cuatro generaciones y el Mesón de Cándido, afortunadamente, mantiene esa tradición familiar en torno a la buena mesa, en torno al Acueducto segoviano".

Los productos de Canarias han sido valorados también por el presidente de la Asociación de Restaurantes de Buena Mesa, Adolfo Muñoz, que ha dicho apreciar sus "sólidos sabores" y ha subrayado que, incluso, ya desde tiempo atrás emplea a...

**COMPARTE ESTE ARTÍCULO**

0 Me gusta

0 Tweet

0 in Share

0 +1

**PUBLICIDAD**

**FORD FOCUS**

> Con motor EcoBoost. Llévate por 12.990€\*



Descúbrelo Configúralo Go Further

+ leído Gastronomía + valorado

cargando ...

**Seguro Medico**

17,50€/mes

[nectar.es/Seguro\\_Barato](http://nectar.es/Seguro_Barato)

Médico Privado, Con 25.000 Médicos. Seguro Dental Incluido. ¡Ofertón!



## Gran Canaria

Norte



Los miembros de la asociación La Buena Mesa en las instalaciones de Destilerías Arehucas minutos antes de echarse el primer ron. | SANTI BLANCO

Segunda jornada ayer de la asociación La Buena Mesa por los rumbos de Gran Canaria en busca del papayo perfecto, del cochino negro humeante, del café arábico natural, del chorizo de Teror con lágrima de miel de palma. Cien de los mejores restauradores del país recorriendo las ambrosías isleñas en su ver-

sión norte, desde las Destilerías Arehucas para empezar con tino la mañana, pasando por las frutas y vinos del Valle de Agaete y culminar en el hotel escuela Santa Brígida degustando sus mieles, el potaje de berros con cuenco de gofio y el atún a la plancha con mojo de tomate. Fuerte cosa deliciosa.

terol' de la ciudad nortena, la comitiva siguió el desarrollo del embottellado para entrar en materia 'a barra libre', como invitó Lucio Iglesias Tello para saborear los destilados. El chef y gastronómico granadino Tony Parra se ponía unos microfiltros de crema de ron en los labios y le saltó de él decir "magnífico", asegurando que en Granad se sabía pedir el Arehucas por su nombre y título. De exacto parecer era Gregorio García, del restaurante Oleum, que entre otros galardones es autor de un mixturado de garbanzos con pulpo que curiosamente tiene su paralelismo en un lugar tan lejano como maestro Tarsite, donde se ofrece la ropaveja, también al pulpo, en el restaurante Oliva.

Los sorbillos se sucedían "tienen mejor cara que cuando traron", apuntó Iglesias Tello-, y eso a pesar de que parte de la expedición se lamentaba no tener a tiro la bodega en horas no tanto de amaneceres sino más de atardeceres para convertir los mojabobos en tanganzos. Con cierto desconcielo en el cuerpo se traba rumbo a la villa de Agaete. Para un mucho tanto por ciento el paisaje era inédito. Algunos habían venido en ocasiones anteriores, pero el grueso nunca se había adentrado en lo que el siguiente anfitrión, el su par bodeguero Victor Lugo Jorge, denominaba "la Gran Canaria de verdad, la que hay que venir a ver, la de Agaete, la de Moya, la de Fargas, la de Teror y Arucas...", dejando abiertos los suspensivos para incluir a toda la geografía de curva adentro.

Desde luego si la isla quería sorprender el Valle se encargó de ello, con un sol vertical procesando diófila a una vegetación envolvente de las aguas de invierno. Pero era la finca de La Laja, la que con sus narraños a pleno azahar, los cafetales de sombra en las orillas y un

## De delicias nos vamos al Norte

Los cien mejores restauradores del país recorren Gran Canaria en su segunda jornada de 'expedición' ■ Los expertos destacan el salto de calidad de la hostelería y la gastronomía

Juanjo Jiménez  
AGAETE

Echase un ron Carta Oro a las diez de la mañana, un fisco de papaya recién cortada del mato a las doce, un café arábico con queso a la una, y una tapa de cochino negro recién horneado a las dos de la tarde es una de las aventuras más sabrosas que se pueden emprender en la Gran Canaria del norte, en un recorrido triangular. Arucas, Agaete, Santa Brígida de una misma taida.

Cien restauradores de España acometían ayer la fabulosa empresa de catar en origen la extravagancia del paladar isleño, una mezcla de volcán, destilado y huerta que no dejó indiferente sino todo lo contrario a los miembros de la asociación La Buena Mesa, propietarios de establecimientos tan emblemáticos como Casa Lucio, Botafumeiro de Barcelona, o el Mesón Cándido de Segovia, guiados y acompañados por sus anfitriones grancanarios Miguel y Rafael Pulido, del restaurante grancanario Ribera del Río Mito, que son los que trazaron la derrota culinaria por la comarca norte.

Lucio Iglesias Tello, gerente de las Destilerías Ron Arehucas se encargó de recibir la visita en sus instalaciones y de calentar someramente el pomo mañanero de unos



El desarme del cochino negro en el hotel escuela Santa Brígida causó su expectación. | SANTI BLANCO

maestros que suman entre otras distinciones, diez estrellas Michelin en apenas dos guaguas.

Entre las barricas firmadas por Monserrat Caballé, Agustín Millares Cardó, Chuluxa, Tomás de Quesada o Baudilio Miró Mainou, autor del 'yo me pregunto', quién sería el vacilón, que tuvo la idea extraña, de sacar el jugo a una caña,

para convertirlo en ron?, los restauradores se adentraban a lo largo de las 6.000 barricas en la centenaria historia de la fábrica, de la mecánica de los 600.000 kilos de caña que cultivan en Arucas y Agüimes y del cómo de su vino azucarado se destila lo que luego se convierte en el emblemático Carta Blanca y Oro, en el Ron Miel

y sus variantes de crema, y hasta de caramelo incluido.

Con el tinglado en obras, ya que en meses una nueva caldera vendrá a sustituir la que hace más de cien años en su llegada arrastrada por bueyes causó el mismo asombro en Arucas que el que produciría el aterrizaje de un transbordador espacial en el 'paseo del coles-



» Viene de la página anterior

catálogo interminable de frutales dio la puntilla al mediodía. La Laja es la cuna de la bodega Los Berrazales, con su nanoermita, su cueva-bodega y el propio Víctor, que ofreció un magistral delante de la mesa africana que actúa de secadero de grano, sobre lo que es el café arábico natural, su mismo modo de cultivarlo, recolectarlo, conservarlo y prepararlo, y su abismal diferencial con el agua chirri. Pero antes del café van los vinos, que bajo la marca Los Berrazales los hay tinto rojo cereza, con retranca de frutos rojos y algo de tabaco verde; seco, amarillo brillante con flequillos de maracuyá y puntas de higo y dátil; semisecco, blanco y ameloctonado; y un dulce, que vaya usted a saber. "De las primeras 2.000 botellas no vendimos ni una", confesaba Víctor: "se las bebieron todas mi madre y mis tías". Por este motivo optaron por producir 4.000, "2.000 para mi madre y mis tías, y 2.000 para vender".

El factor diferencial radica en el volcánico suelo que le aporta los minerales y en un solajero persistente que da al fruto su sustancia pero especialmente en la colección de uvas. Todas de variedades que no se emplean en una más que competitiva Península, y que les permite distinguirse de los poderosos caldos ibéricos: "y es que preferimos ser cabeza de ratón que cola de león", sentenciaba un enorme Lugo Jorge cuyo desaparajo es apto lo mismo para presentar la textura de un nispero que una función del Circo del Sol.

**El ron, el café, la fruta, los quesos y los vinos sorprendieron a los profesionales**

**El Valle de Agaete se puso ayer los mejores soles para recibir a la privada comitiva**

José Macías se lo pasaba un grande: "estoy de papayo hasta el gorro", circunstancia que no le impedía picar más papayo. El propietario y jefe de cocina de Miami Park, de Castilla La Mancha, pupilo de Arzak e Itaki Camba, se mostraba sorprendido por esta "fabrica de café, con un sabor para toda la mañana", y hablaba del cómo aquí "con una simple harina se hacen cosas tan interesantes". Una harina llamada gofio que se emplea en "guisos y caldos" y que le venía a subrayar "una Canarias llena de matices".

Lugo ya tenía encandilado al personal cuando los sienta en la fresca. Chorizo de Teror con gota de miel de palma; queso de los altos con pan bizcocho y gofio en barra chingado todo con los tintos, secos, semiseccos y dulces de tres parralos atrás. Así salen del Valle, ahora sí, de risas y fiestas y con la proa al cochino negro que los esperaba caliente en Santa Brígida.

## El cochino negro, de cuerpo presente

Cándido López, del Mesón segoviano, considera al cerdo canario un digno elemento de meter en su horno ■ Pedraza destaca el salto de los productos isleños

**Juanjo Jiménez**  
SANTA BRÍGIDA

José Pedraza es juato con su hermano Miguel, el ideólogo y fundador del muy espectacular restaurante Ruta del Veleta de Cenes de la Vega, Granada, donde da mantel, entre muchas personalidades de todos los ámbitos, a la Familia Real. De su fogón sale un cordero seguro asado al tomillo y romero, el ragú de entollo o el librito de mango de Motril. Pepe, al que gusta llamar así desde el primer ron, se encuentra ciertamente encandilado, y como resulta que hace años ya trabajó en algunos lugares de Canarias, viene con la perspectiva enfocada, y asegura que la gastronomía isleña ha dado un vuelco: "desde los años 80", explica privado, "han pasado del mero a los grandes cocineros". Y pone de ejemplo la papa. "Antes daban una papa. Ahora han logrado una selección asombrosa, y más coscas. Acabo de llegar de Osaka, y le puedo decir que tienen ustedes una capital limpia, unos hoteles en ascenso, desde los medianos hasta los de grandes categorías. Y Arzak, El Bulli, Pedro Subijana... los mejores cocineros hablan de Canarias en todas las regiones de España".

El resumen de Pedraza lo hacía en el patio del Hotel Escuela de Santa Brígida, entre otra entrega de vinos, en este caso los aéreos caldos Agala, de la alta Tejada, que presentó la bodeguera Sandra Armas. Lo hacía mientras se desarmaba un cochino negro presentado "de cuerpo presente", como así lo introdujo Manuel López Martel, consultor en Desarrollo y colaborador del Cabildo, a la comitiva. De cuatro meses el animalito, humeando y que se deshacía como una golosina cocinada en la boca.

Para hablar de cochinos hay que tirar de personal de Segovia, como Cándido López, nieto del fundador del Mesón del mismo nombre, para regodearse tras entullarse unas muestras de lo vacante, de su "sabor y calidad extraordinaria", y no le hacía fosa de ofrecerlo en su establecimiento, si fuera el caso. De momento aseguraba que se pondría en contacto "con los productores para intercambiar información". Cándido insistía en una idea en la que atinó su abuelo, la de "apostar por los productos locales de Segovia, eso es lo que se está haciendo aquí y es lo que la hace distinta a otras cocinas".

Otro cum laude del cochino, y de la misma capital, José María Butz Benito dueño de su propia cortecriadero y del restaurante José María, lo consideraba "más graso" que el segoviano. "Es otra historia pero ahí radica su valor, porque la mayor riqueza se encuentra en que lo que haga te comunique y te permite saber que estás en un rincón diferente, y Canarias lo es".

José María se paró en la fruta, que en su parecerle embesés: "un



La mesa africana y otros secretos del yantar. Arriba, mesa africana para el secado del café en la finca La Laja, en las entrañas del Valle de Agaete y que también produce los vinos Los Berrazales. Debajo, a la izquierda cata de mieles en el hotel escuela Santa Brígida y, a la derecha, chorizo de Teror con gota de miel de palma, y queso de los altos con pan bizcocho.

nispero extraordinario, la naranja singular, toda una fruta excepcional", de boca de otro hombre que cree en "lo local y en lo de temporada", como secreto para dar en el clavo de cualquier caldero.

Las tres de la tarde, y entre degustación de las mieles de este territorio abeja negra, el déjame en-

trar de los Agala, las cortezas vistas y no vistas del cochino y las endorlinas recibidas en el Valle de Agaete se da por cumplido el rúin de Rafael Pulido, miembro de la asociación de La Buena Mesa para traer y orear al rancho de cocineros a "una cita de gastronómica que además sirve para consoli-

dar a Gran Canaria como un referente culinario y turístico", un objetivo que se celebró, como no, yendo al plato porque, sí, aún quedaba el potaje de berros con su cuenco de gofio, el atún a la plancha con mojo de tomate sobre puré de batata, el lomo de conejo en salmorejo y otras muchas delicias canarias.



**VIDA SOCIAL** eventos

**Moda**



Distintos momentos de la celebración del evento de moda en el CC Las Terrazas.



## CC Las Terrazas *Fashion&Outlet Night*

El Centro Comercial Las Terrazas volvió a repetir Fashion&Outlet Night, una experiencia única para todos los clientes del centro. Desde las 20 a las 22h, el pasillo de la Zona Outlet vivió su noche más fashion con todos aquellos que se acercaron hasta Las Terrazas. A las 20 horas tuvo lugar el acto inaugural presentado por Roberto Herrera, que contó con la presencia de M<sup>a</sup> Carmen Castellano (alcaldesa de Telde), y Sonsoles Martín (concejala de

Desarrollo Local, Asuntos Sociales, Industria, Comercio y Pymes), además de varios rostros conocidos, como la actriz canaria Ruth Armas o Giovana Lee (Reina del Carnaval 2013). También estuvo presente la flamante ganadora del Premio Fashion&Outlet al Mejor Blog de Moda 2014, Gloria Morales del blog Atacadas, acompañados todos por Raquel Socorro, subdirectora de Marketing del CC Las Terrazas, y Carlos Fita, gerente del mismo. Un enorme

photocall de 6 metros recibió a todos los que quisieron unirse a esta fiesta de la moda, pudiendo llevarse la foto impresa como recuerdo. Dos zonas de música amenizaron la jornada, una de ellas Pop-Rock y otra Dance. Grupos de Streetdance y gogós se sumaron al apartado musical del Fashion&Outlet. Magos, zaneudos y talleres infantiles hicieron las delicias de los más pequeños de la casa, junto con una gigantesca fuente de chocolate con la que Tirma dio la

posibilidad de que cada uno se preparase una auténtica ambrosia de chocolate. Otra de las novedades de la noche fue la zona urbana. Una pista de skaters y la realización de un mural de graffiti de más de seis metros de ancho fueron algunos de los shows más espectaculares de la noche. Un Street Market mostró las mejores ofertas de las marcas de moda y complementos sacando al exterior de las tiendas los productos más atractivos para los clientes.



### Restaurantes de la Buena Mesa Reunión en Gran Canaria

100 restauradores de reconocido prestigio de España se reunieron en Gran Canaria con motivo de la cita anual de la Asociación 'Restaurantes de Buena Mesa'. Este encuentro se realiza cada año en una provincia diferente para que los restauradores españoles puedan conocer los productos locales y el patrimonio cultural de cada región. Rafael Pulido, propietario de los restaurantes Ribera del Río Miño y El Arrosar, ejerció de anfitrión en este 41 Capítulo Familiar.

Entre los ilustres visitantes y presentes en la cita, chefs que rúnen siete estrellas Michelin y 56 soles de la Guía Repsol que recorrieron durante dos días parajes de Gran Canaria degustando recetas y productos locales, coo el gofio, los quesos, el vino o las aceitunas tradicionales de la isla. El encuentro gastronómico incluyó un almuerzo en el restaurante Ribera del Río Miño en la capital grancanaria.

**Gastronomía**





*Comunicación*

**Teléfono: 928 394 871**

**VISIBLE comunicación estratégica**

Avenida de José Mesa y López 9. 1º D 35007.

Las Palmas de Gran Canaria

[www.visiblecomunicacion.com](http://www.visiblecomunicacion.com)

[info@visiblecomunicacion.com](mailto:info@visiblecomunicacion.com)