SEGUIMIENTO DE MEDIOS

2013

Maridaje queso con cerveza

4 diciembre de 2013

MAHOU SANMIGUEL

Diario de Avisos **15-11-13**



El concejal Jonathan Domínguez, durante su visita a los trabajos en el barrio. / DA

Mejoras en la red de pluviales del barrio de El Coromoto

Los vecinos de la zona se habían quejado de **problemas de hundimientos en la calzada** y de rebosamientos de aguas

Diario de Avisos
La Laguna

El Ayuntamiento de La Laguna acaba de concluir varias obras y trabajos de mejora de la red de recogida de pluviales en el barrio de El Coromoto, donde existían problemas de hundimientos en la calzada, así como de rebosamientos.

El concejal responsable del área de Obras del Consistorio local, Jonathan Domínguez, comprobó en días pasados el resultado de dichos trabajos, acompañado por el presidente de la Asociación de Vecinos Airam de El Coromoto, Antonio Hernández, colectivo que fue el que trasladó al Consistorio dichas necesidades y deficiencias del barrio.

Nuevo imbornal

En concreto, las obras han consistido en una instalación un nuevo imbornal para la recogida de aguas de lluvia en la intersección de las calles República de Venezuela y Marcelino Perdomo Reyes, con la instalación de un nuevo enrejado más resistente que el anterior.

De este modo, se ha solventado el hundimiento en la calzada derivado del antiguo imbornal y los ruidos que ello causaba al paso de los vehículos, causando molestias a los vecinos del entorno.

Asimismo, el Consistorio explicó que también se ha colocado una nueva canalización de pluviales en la intersección de la calle Maracaibo y el Camino El Vallado, erradicando los encharcamientos en la vía pública en épocas de lluvias intensas, dada la insuficiente capacidad de la anterior canalización.

El concejal Jonathan Domínguez se mostró satisfecho por estas actuaciones que permitirán mejores condiciones en los equipamientos de este barrio del municipio lagunero, al tiempo que agradeció la estrecha colaboración de esta asociación vecinal de El Coromoto por su labor a la hora de trasladar las demandas del barrio.

EL ÁLBUM DE LA ZONA METROPOLITANA



Mahou trae el perfecto maridaje entre cerveza y queso

Mahou Cinco Estrellas y la Asociación de Restauración Ocio y Comercio de La Laguna (Aroco) ofrecen dentro de su iniciativa *Gastro Noviembre* una oferta culinaria innovadora en la ciudad: el perfecto maridaje entre la cerveza y el queso. Así, con cada botellín de Mahou Cinco Estrellas que se solicite en uno de los establecimientos participantes se podrá disfrutar de una degustación de queso, que permitirá descubrir algunos matices gustativos ocultos. En esta ocasión participan un total de 13 establecimientos y, además, los restaurantes y tascas ofertarán cenas de maridaje y harán descuentos de hasta el 15% en su carta habitual.

Una ruta por Anaga



El Ayuntamiento de Tegueste ha organizado una nueva ruta de senderismo y cultura que recorrerá varios enclaves del Parque Rural de Anaga. Una ruta denominada La antigua percepción de la naturaleza del campesino de Tegueste, y donde las personas que participen podrán descubrir cómo percibían los campesinos de la villa la naturaleza y sus distintos elementos.



El autor Jaime Martín, en 'Noviembre, mes del vino'

Jaime Martín, autor catalán de historietas, participa en la X edición de *Noviembre, mes del vino Tacoronte-Acentejo* en La Laguna, dentro de la charla que se incluye anualmente en este programa titulada *Entre viñetas y vinos*. Así, ayer estuvo firmando ejemplares de su obra en la Librería Lemus de la avenida de la Trinidad, donde también estará hoy de 18.00 a 20.00 horas. Asimismo, hoy, a las 20.15 horas, mantendrá una charla en directo con Manuel Darias, responsable de la página *Historieta* de DIARIO DE AVISOS.

Área de Cultura

ANUNCIO

En aplicación del principio de publicidad y transparencia, se pone en conocimiento del público en general, que se abre el plazo de inscripción para participar en el **CONCURSO DE BELENES DE LA LAGUNA 2013**, y que a partir de la fecha y lugar indicados, se podrán realizar las inscripciones pertinentes:

FECHA Y LUGAR DE REPRESENTACIÓN

PLAZO DE PRESETACION: del 18 al 30 de noviembre de 2013. LUGAR: se realizará en el Registro General del Excmo. Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, C/ San Agustín nº 38 en horario de 9.00 a 13.30 horas, y en las Tenencias de Alcaldía, según modelo normalizado que se proporcionará para ello en las citadas dependencias.

MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN

1. - Belén al aire libre.
2. - Belén Bíblico.
3. - Belén Popular A.
4. - Belén Popular B.
5. - Belén Canario.
6. - Belén no tradicional.
7. - Dioramas.

PREMIOS

Los premios tendrán la siguiente cuantía:

- Primer premio: 300 €, placa y diploma conmemorativo.
- Segundo premio: 200 €, placa y diploma conmemorativo.
- Tercer premio: 100 €, placa y diploma conmemorativo.

El texto íntegro de las Bases reguladoras de esta convocatoria se encuentra a disposición de los interesados al dorso de la solicitud de inscripción en el Concurso de Belenes de La Laguna 2013, en el tablón de anuncios del Excmo. Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, en la página web de la Corporación, así como en las dependencias de la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, Plaza Sto. Domingo s/n, C.P.38201, La Laguna. Tfno.922.60.11.50.

San Cristóbal de La Laguna a 18 de noviembre de 2013

CONCEJALÍA DELEGADA DE CULTURA
DEL EXCELENTÍSIMO AYTO. DE SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA
aytolalaguna.es
A un sólo clic



MAHOU SANMIGUEL

Diario de Avisos **15-11-13**

El Rincón de **Juan Carlos**, una cocina sin complejos

Los hermanos Padrón ofrecen en Los Gigantes platos de altos vuelos donde **prima el sabor de los productos** y la sencillez en la elaboración

José L. Conde
Santiago del Teide

El Rincón de Juan Carlos, en Los Gigantes, Santiago del Teide, es uno de los referentes gastronómicos de Tenerife que, cada día, adquiere una dimensión que va más allá de nuestras fronteras. Si en un pasado no lejano, los hermanos Juan Carlos y Jonathan Padrón estuvieron a punto de tocar el cielo de las estrellas Michelin, hoy reciben a numerosos críticos gastronómicos de toda Europa que quieren conocer sus elaboraciones culinarias.

Juan Carlos y Jonathan ofrecen en su restaurante -solamente atienden a 20 personas para no doblar las mesas- una cocina sin complejos, con ingredientes elaborados con respeto para que no pierdan el sabor original y técnicas impecables. El resultado es que, por ejemplo, José Carlos Capel, crítico gastronómico de *El País*, lo ha catalogado como uno de los restaurantes cuyos chefs "no se deben perder de vista".

Los hermanos Padrón, ayudados en las tareas de sala por sus mujeres y en la cocina por su madre, conforman un negocio familiar que, hoy en día, con la crisis constituye una buena fórmula para salir adelante.

Pero sobre todo es la concepción de una cocina, de altos vuelos, que ha despertado la curiosidad, no solo entre los tinerfeños, sino entre los turistas que se hospedan en los cinco estrellas de lujo del sur de Tenerife.

Juan Carlos Padrón, un apasionado de los fogones, entiende que en estos momentos la cocina es "sabor y sabor" y elaboraciones sencillas con materias primas de calidad, que nos redescubren sensaciones olvidadas.



Juan Carlos y Jonathan Padrón, en unas jornadas gastronómicas celebradas en El Corte Inglés. / DA





Una reciente visita me ha permitido degustar varios platos. Entre los entrantes figura un crujiente de café con crema de dátiles y anchoas; sopa de cebolla con huevo de codorniz y trufa; ostra Guillardeau con un sorprendente jugo de *lichi* y unos raviolis rellenos de parmesano con caldo de lentejas, donde la sencillez y exquisitez se dan la mano.

Más adelante se sirvió un caldo frío de langosta con tirabeques y sésamo; un arroz con atún tostado, acompañado de brotes de mostaza con *wasabi*, todo un plato de primera categoría; cherne con berenjena y caldo de pescado tostado y un solomillo madurado con setas y puré de avellana. Excelentes todos los platos que demuestran la buena forma en que se mueve este chef.

Con respecto a los postres, que corresponden a Jonathan Padrón, van en la misma línea de despertar sensaciones placenteras. Ahí es nada la nube de mandarina, pero también la teja de almendra, la galleta de chocolate o el merengue de vainilla.

El Rincón de Juan Carlos se ha convertido en uno de los sitios imprescindibles en el Sur, y bien merece la pena recorrer estos kilómetros para llegar desde la capital o hacer noche en uno de los hoteles de la zona.

Maridaje cerveza y queso, en La Laguna

Diario de Avisos
La Laguna

Mahou Cinco Estrellas y la Asociación de Restauración Ocio y Comercio de La Laguna (AROCO) ofrecen dentro de su iniciativa *Gastro Noviembre* una propuesta culinaria innovadora en la ciudad: el perfecto maridaje entre la cerveza y el queso. Con cada botellín de Mahou Cinco Estrellas que se solicite en uno de los establecimientos participantes se podrá disfrutar de una degustación de queso, que permitirá descubrir algunos matices gustativos ocultos.

En esta ocasión participan un total de 13 establecimientos: Espacio Ekade, Tasca Herradores, Malela Comidas & Café, El Escaramujo, Tasca 61, El Anticuario Libanés, La Guinda, Vinoteca El Lagar, Tasca La Bruma, La Cava de Aguere, San Cristóbal Tapas Bar, Coco Lounge y La Costurera. Los restaurantes y tascas que participan en *Gastro Noviembre* ofertarán cenas de maridaje y harán descuentos de hasta el 15% en su carta habitual.

El sabor de la cerveza se relaciona a la perfección con los matices ligeramente ácidos y el sabor intenso del queso. Por ello, Mahou Cinco Estrellas ha querido profundizar en su apoyo a la gastronomía local aportando una nota distinta a la oferta de sabores que se puede encontrar en la Ciudad de Los Adelantados. Con esta iniciativa, el consumidor podrá descubrir, por ejemplo, que los quesos curados casan de forma exquisita con una Mahou Cinco Estrellas, por su sabor fresco y ligero. La firma cervecera prosigue de este modo con su apoyo a la gastronomía de las Islas.

LO QUE SE CUECE POR AHÍ

El maestro asador Julián Duque, en El Corte Inglés

Como ya es tradicional, El Corte Inglés de la avenida Tres de Mayo de Santa Cruz recibe al maestro asador Julián Duque, que se encargará de poner a punto los cochinillos y corderos asados que previamente ha seleccionado en las tierras segovianas. Una cita esperada que siempre llena el restaurante de estos grandes almacenes.

El Gusto por el Vino, también con tienda en Las Palmas

El Gusto por el Vino no para. Recientemente ha abierto una tienda en el interior del supermercado Dinosol, ubicado en la calle Triana, en Las Palmas. También, con motivo del tercer aniversario de su apertura en la calle San Sebastián ha lanzado una oferta de vinos para todos sus clientes que bien merece la pena ser aprovechada.



Espacio de El Gusto por el Vino, en Las Palmas. / DA

El hostelero Lucio se lo pasa como Dios trabajando

El conocido hostelero Lucio Blázquez, propietario del restaurante Casa Lucio de Madrid y en el que se sirven platos "mundialmente" conocidos como los huevos estrellados, el chuletón de añojo o arroz con leche, ha afirmado que, a sus 80 años, va a trabajar todos los días "con una ilusión como si tuviera 12 años". "Me lo paso como Dios", afirma.

MAHOU SANMIGUEL

El Día **15-11-13**

... y Segovia en **Tenerife**

De forma ininterrumpida, y va para nueve años, el maestro asador Julián Duque y su equipo brindan en El Corte Inglés de Tres de Mayo las ya tradicionales jornadas dedicadas a la gastronomía de Segovia.



Son ya nueve años ininterrumpidos los que lleva Julián Duque cumpliendo con la tradición de acercar la cocina segoviana hasta la orilla de Santa Cruz de Tenerife. Así, desde hoy y hasta el 23 de noviembre, el restaurante de El Corte Inglés de Tres de Mayo cede todo el espacio de su cocina y sus fogones al maestro asador y su equipo.

Julián Duque personaliza la cuarta generación de una familia dedicada al arte del tradicional asado de cochinillo y cordero lechal.

Hasta el 23 de noviembre se elaborarán los mejores asados con los mismos cochinillos y corderos lechales de Denominación de Origen que habitualmente se utilizan en Segovia. Será una semana de gastronomía puramente tradicional, en la que brillará la calidad de la materia prima y las manos y buen hacer artesano de estos maestros asadores. Julián Duque estará asistido por el habitual equipo del restaurante de El Corte Inglés.

La carta-menú para esta semana gastronómica de cocina de Segovia en Tenerife representa un buen resumen de la cocina tradicional de Segovia. Para comenzar se puede optar por el surtido de ibéricos de Castilla y León; la sopa castellana; la clásica morcilla frita segoviana de Bernardos; el chorizo frito de la Matilla; la ensalada de manzana caramelizada con queso de cabra y langostinos con almendra o el revuelto de picadillo, aunque destacan los clásicos judiones Gran Duque.

La elección del plato principal no desvelará muchas sorpresas, ya que los grandes protagonistas serán el cochinillo asado al estilo tradicional de Segovia, o bien el cordero lechal. Pero Julián Duque propone también el cochifrito, el solomillo de jabalí con salsa de trufa, el lomo de corzo a la luz de la cebolla, la caldereta de cordero del pastor o el bacalao Doña Jimena. Es casi obligado probar alguno de los postres, donde destaca el tradicional ponche segoviano, milhojas de crema y nata o bien la leche frita.

Como es habitual, todos los ingredientes y productos necesarios para su elaboración proceden del Supermercado y Club del Gourmet de El Corte Inglés.



Cata de vinos y presentación de Bogedas y Viñedos Raúl Pérez

La vinoteca El Gusto por El Vino (avenida de San Sebastián, 55, Santa Cruz de Tenerife; tfno.: 922 88 28 90) presentó en la tarde de ayer, jueves, los vinos de la Bodega y Viñedos Raúl Pérez. Posteriormente, los vinos se maridaron con un menú especial para la velada en el restaurante Solana.

Raúl Pérez nació en 1972 en El Bierzo y desde 1993 comenzó su andadura en la bodega familiar, mucho antes de que se produjera la gran revolución vitivinícola en esta comarca leonesa.



Raúl Pérez es, probablemente, el mejor representante de la nueva generación de enólogos, dispuesto a traspasar fronteras y abrir nuevos horizontes al vino español. A menudo, sus elaboraciones están en el límite, en ese punto de maduración de la uva autóctona y expresando calidad, personalidad y diferencias con otras propuestas. Hay quien dice que es el maestro de los vinos imperfectos.

El Blessed Verdello 2011, de Tegueste, obtiene 91 puntos en la Guía Parker

El crítico de vinos estadounidense Robert Parker, considerado por muchos el "gurú" de los vinos del mundo, ha otorgado una puntuación de 91 puntos sobre 100 al vino Blessed Verdello 2011 en su magazine "The Wine Advocate" de noviembre. Este vino se elabora con uvas 100% de la variedad verdello cultivadas en Las Vueltas (Tegueste), siguiendo las pautas de la agricultura ecológica.

LA AGENDA

DÍA 15 DE NOVIEMBRE, VIERNES

Bea Roque firmará ejemplares de su famoso libro de repostería "El rincón de Bea" en el Departamento de Librería de El Corte Inglés de Tres de Mayo, a partir de las 19:00 horas. Beatriz Roque, afincada en el sur de Tenerife, firmará ejemplares de esta obra, imprescindible en la cocina de hoy. La autora, además, compartirá secretos sobre los postres.

DÍA 16 DE NOVIEMBRE, SÁBADO

Taller de gastrosexología. La psicóloga y sexóloga Mónica Novas y los chefs Esteban Gómez y Juan Carlos Clemente han definido el menú degustación para Gastrosexología, atractiva cena-potencia que tendrá lugar desde las 21:00 horas en el Aula de Cocina del Hotel Mencey de Santa Cruz de Tenerife.

Cata de vinos en la Fonda de Medina. La Concejalía de Turismo, el CIT y el Consejo Regulador de Güímar han organizado para mañana, sábado, a partir de las 19:00 horas una cata comentada de vinos en la Fonda Medina. Se llevarán a cabo dos catas de mano de las bodegas Vega Las Cañas, que mostrarán sus vinos de Las Dehesas y Afrutado; y la Bodega Comarcal Valle de Güímar- Brumas de Ayosa con sus espumosos. Las catas, tendrán un precio de nueve euros (4,5 euros por bodega participante) y un límite de 20 personas por cada cata.

Cata de cervezas en El Médano. La empresa CCC Dorada organizan el festival gastronómico, musical y cultural denominado "Dorada una cultura", en la Plaza Roja de El Médano entre las 11:00 y las 23:00 horas. A primera hora de la mañana, a las 11:30, el responsable de innovación y aseguramiento de la calidad de la empresa CCC Dorada, Félix Gato Muñoz, llevará a cabo una cata comentada con maridaje exclusivo de las marcas de cerveza Dorada Sin, Dorada Especial, Tropical, Carlsberg, Perony, Pilsner, Urquell y Guiness, así como de la marca de sidra Kopparberg.

DÍA 17 DE NOVIEMBRE, DOMINGO

Cena magistral de Cielo, Mar y Tierra. Cena magistral de Cielo, Mar y Tierra, con el chef tres estrellas Michelin Quique Dacosta y su "Made in the Moon", que estará acompañada por los colegas Germán Blanco y Pau Bermejo. La cita tendrá lugar a las 20:00 horas en el hotel Royal Sun Resort, calle Geranio, 16 (Los Gigantes).

DÍA 18 DE NOVIEMBRE, LUNES

Ponencias de Cielo, Mar y Tierra. Ponencias y master class dentro de las jornadas de Cielo, Mar y Tierra. A las 11:00 horas en el hotel Royal Sun Resort, calle Geranio, 16 (Los Gigantes).

DÍAS 20 y 21 DE NOVIEMBRE

Cata de vinos dulces y chocolates, de 18:00 a 21:00 horas en la Casa del Vino (El Sauzal). Tfno 922 57 25 35 / 42 o bien en casa-vino@tenerife.es

LAS RUTAS GASTRONÓMICAS

La Laguna. La Ruta de la Tapa del Nordeste (Bajamar, Punta del Hidalgo, Tejina y Valle de Guerra) brinda durante el mes de noviembre, cualquier día de la semana, tapas y botellín de Mahou 5 estrellas a 2,50 euros.

Los Realejos. Hasta el próximo 1 de diciembre, un total de veintidós establecimientos del municipio participan en el décimo concurso de tapas PAtaPA 2013, que se servirán al precio de 2,50 euros más vino. Se pueden compartir fotos en #PATAPA2013

La Victoria. Hasta 25 cafeterías, bares, tascas y restaurantes participan en la campaña "Noviembre, Mes del Pincho", al precio de 2 euros con bebida.

San Juan de la Rambla. Hasta el 17 de noviembre se celebra la I Ruta de la Tapa, a 2,50 euros más bebida.

Granadilla. La Ruta Mándate una Tapa se desarrolla hasta el 15 de diciembre, con deliciosas propuestas al precio de 2,5 euros que incluyen copa de vino, agua y cerveza. Además, este año se ha creado un punto de consulta en la web www.sensacionesgranadilla.com

Güímar. Hasta el 26 de noviembre, los viernes y sábados a partir de las 20:00 horas, tapas y vinos de Güímar al precio único de 2,50 euros.

Candelaria. Tapas de la Jornada de la Batata en Candelaria. Hasta el próximo 30 de noviembre, al precio de 3 euros más vino, refresco o agua.

MAHOU SANMIGUEL

La Opinión **15-11-13**

El queso prefiere una buena cerveza

Trece tascas laguneras regalarán tapas a los clientes que pidan un quinto de Mahou durante todo el mes de noviembre

Almudena CRUZ
LA LAGUNA

Pese a que es una costumbre consolidada, los expertos siempre han defendido que el vino no combina bien con el queso. Ese aperitivo, mil veces repetido y tan festejado por los amantes de la buena mesa, es un compañero mucho más apropiado para una refrescante cerveza.

Mejor, eso sí, si el queso escogido es un curado de leche de oveja cuyos sabores casan a la perfección con la bebida espumosa. Las tascas y restaurantes que forman parte de la Asociación de Restauración, Ocio y Comercio de La Laguna (Aroco) han decidido que esa combinación sea la protagonista de su agenda de actividades para este mes de noviembre.

Trece tascas ofrecerán una tapa de queso a sus clientes, de forma gratuita, cuando estos pidan una cerveza Mahou. Por apenas 1,20 euros, los laguneros que quieran disfrutar de la variedad gastronómica de los locales del centro podrán disfrutar de un sabroso aperitivo.

Los locales que se han adherido a la oferta, que cuenta también con la colaboración de la marca de quesos Montelarretna, son: Espacio Ekade, Tasca Herradores, Malela Comidas & Café, Casa de Comidas El Escaramujo, Tasca 61, El Anticuario Libanés, La Gutnda, Vinoteca El Lagar, Tasca La Bruma, La Cava de Águere, San Cristóbal Tapas Bar, Coco Lounge y La Costurera.

En todos ellos, y hasta finales de mes, por cada botellín de Mahou Cinco Estrellas recibirán una tapa de queso. Además, los restaurantes y tascas que participan en Gastro Noviembre ofertarán cenas de maridaje y harán descuentos de hasta el 15% en su carta habitual.

"La vocación de nuestra asociación es la de mantener una agenda continua de actividad a lo largo de todo el año", explicó ayer el gerente de la asociación, José Manuel de Cea. "Empezamos el pasado mes de febrero y desde entonces no hemos parado, aunque en diciembre haremos una pequeña pausa para aprovechar los días festivos", añadió.

Por su parte, el director de Marketing de la compañía cervecera, Rafael González-Coviella, valoró el esfuerzo de los restauradores laguneros y la calidad de su oferta.

Ayer, para demostrar las bondades de esta combinación gastronómica, el jefe regional de ventas de Montelarreina, Juan Alberto García, preparó algunas tapas con la ayuda del cocinero y dueño de la tasca La Costurera, Carlos Cañadillas. "El queso curado de oveja, por su sabor, es la pareja perfecta para una cerveza rubia", indicó. Para los amantes de la cerveza negra, con un sabor mucho más potente, lo mejor es optar "por un tierno que compense con su suavidad la potencia de la bebida".

Esta oferta convivirá con otras que Aroco ha programado para este mes. Con la colaboración de Bodegas Marba y Diavi, cinco locales están ofreciendo "cenas maridaje" con vino. Las próximas convocatorias están previstas en Malela Comidas & Café, el próximo jueves 21 a las 21:00 horas, y en la Tasca La Bruma el jueves 28 a las 21:00 horas.

También se han organizado desgustaciones de la mano de la nueva denominación de origen Islas Canarias. Además de los locales de Aroco, colaboran las bodegas Viñátigo, Viñedos, Bodegas Águere, Bodegas Hoyos de Bandama, Tajinaste Viñedo y Bodega, Bodegas El Penitente y Bodegas Monje. En este caso, la oferta es una copa de vino con pinchito.

Los representantes de Aroco explicaron que, pese a las circunstancias económicas actuales, su apuesta por la organización de actividades promocionales "da resultados" al menos en términos promocionales. También recordaron que la colaboración "estrecha" con marcas como la cerveza Mahou sirve de acicate para sus asociados. "Tenemos que valorar mucho esta ayuda que recibimos, estas iniciativas nos favorecen a todos y debemos seguir colaborando como hasta ahora", concluyó De Cea.





Productos de calidad. En la imagen superior, los responsables de la iniciativa prueban las tapas que se servirán en las tascas laguneras. De izquierda a derecha, José Manuel de Cea, Carlos Cañadillas, Juan Alberto García y Rafael González-Coviella. Debajo, detalle de uno de los platos. / JOSÉ LUIS GONZÁLEZ

El Ayuntamiento destina 27.000 euros a la Casa de Acogida Madre del Redentor

Con esta ayuda se podrá cubrir la estancia de 25 personas mayores con pocos recursos

La Opinión
LA LAGUNA

El Ayuntamiento de La Laguna prolonga su apoyo a la Casa de Acogida Madre del Redentor, ubicada en El Sauzal, con una aportación de 27.175 euros para que pueda continuar con su actividad durante este año. La entidad se dedica a la atención residencial de personas mayores con pocos recursos socioeconómicos, por lo que este dinero permitirá cubrir la estancia de 25 usuarios en las instalaciones del centro.

El nuevo convenio de colaboración con la fundación sin ánimo de lucro, que gestiona dicho hogar, fue suscrito hace unos días por el alcalde Fernando Clavijo y Julián de Armas, deán de la Catedral y representante de la fundación.

Miguel Ángel González, concejal de Bienestar Social también estuvo presente durante la firma del acuerdo. El edil destacó que "pese a la complicada situación económica que pasamos en estos momentos, este equipo de gobierno mantiene su línea de ayudas a casi medio centenar de ONG que, como la Casa Madre del Redentor, llevan a cabo una labor social fundamental con segmentos de la población muy sensibles, como son las personas mayores que cuentan con pocos recursos".

La ayuda municipal irá dirigida a costear los gastos de mantenimiento, como la alimentación, el agua, la luz y el teléfono de este centro residencial. Además, la Casa de Acogida mantiene un protocolo de colaboración y de derivación de casos de usuarios desde los servicios sociales del Ayuntamiento lagunero. Por lo que se trata de una cooperación mutua, ya que, pese a que el centro no se encuentra ubicado en el municipio, sí que cuenta con mayores laguneros.

La Fundación canónica Casa de Acogida Madre del Redentor, auspiciada por el Obispado de Tenerife, acoge a personas mayores de 60 años que carecen de recursos propios y familiares y de alguien que los acoja.

Entre los objetivos de esta organización destaca ofrecer una asistencia integral a sus usuarios, proporcionándoles la mejor calidad de vida posible, de acuerdo con sus necesidades personales. De hecho, a los residentes se les proporciona alojamiento, vestido, alimentación, asistencia médica y otros recursos necesarios para llevar una vida digna.

Área de Cultura

ANUNCIO

En aplicación del principio de publicidad y transparencia, se pone en conocimiento del público en general, que se abre el plazo de inscripción para participar en el **CONCURSO DE BELENES DE LA LAGUNA 2013**, y que a partir de la fecha y lugar indicados, se podrán realizar las inscripciones pertinentes:

FECHA Y LUGAR DE REPRESENTACIÓN

PLAZO DE PRESETACIÓN: del 18 al 30 de noviembre de 2013. LUGAR: se realizará en el Registro General del Excmo. Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, C/ San Agustín nº 38 en horario de 9.00 a 13.30 horas, y en las Tenencias de Alcaldía, según modelo normalizado que se proporcionará para ello en las citadas dependencias.

MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN

1. - Belén al aire libre.
2. - Belén Bíblico.
3. - Belén Popular A.
4. - Belén Popular B.
5. - Belén Canario.
6. - Belén no tradicional.
7. - Dioramas.

PREMIOS

Los premios tendrán la siguiente cuantía:

- Primer premio: 300 €, placa y diploma conmemorativo.
- Segundo premio: 200 €, placa y diploma conmemorativo.
- Tercer premio: 100 €, placa y diploma conmemorativo.

El texto íntegro de las Bases reguladoras de esta convocatoria se encuentra a disposición de los interesados al dorso de la solicitud de inscripción en el Concurso de Belenes de La Laguna 2013, en el tablón de anuncios del Excmo. Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, en la página web de la Corporación, así como en las dependencias de la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, Plaza Sto. Domingo s/n, C.P.38201. La Laguna. Tlno.922.60.11.50.

San Cristóbal de La Laguna a 18 de noviembre de 2013
CONCEJALÍA DELEGADA DE CULTURA
DEL EXCELENTÍSIMO AYTO. DE SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

MAHOU SANMIGUEL

La Opinión Digital **15-11-13**



www.laopinion.es

La Opinión de Tenerife

Tenerife 21 / 16° | La Palma 20 / 16° | La Gomera Valverde 22 / 19° | 7 / -1°

Local | Actualidad | Deportes | Economía | Opinión | Ocio | Vida y Estilo | Comunidad | Multimedia | Servicios

Tenerife | Canarias

Centro Integrado de Educación Superior

Tenerife

VOTE ESTA NOTICIA

Tweet 5 | Recomendar 163

El queso prefiere una buena cerveza

Trece tascas laguneras regalarán tapas a los clientes que pidan un quinto de Mahou durante todo el mes de noviembre

Almudena Cruz | 15.11.2013 | 12:26

Pese a que es una costumbre consolidada, los expertos siempre han defendido que el vino no combina bien con el queso. Ese aperitivo, mil veces repetido y tan festejado por los amantes de la buena mesa, es un compañero mucho más apropiado para una refrescante cerveza.
Mejor, eso sí, si el queso escogido es un curado de leche de oveja cuyos sabores casan a la perfección con la bebida espumosa. Las tascas y restaurantes que forman parte de la Asociación de Restauración, Ocio y Comercio de La Laguna (Aroco) han decidido que esa combinación sea la protagonista de su agenda de actividades para este mes de noviembre.

El queso prefiere una buena cerveza **José Luis González**

Trece tascas ofrecerán una tapa de queso a sus clientes, de forma gratuita, cuando estos pidan una cerveza Mahou. Por apenas 1,20 euros, los laguneros que quieran disfrutar de la variedad gastronómica de los locales del centro podrán disfrutar de un sabroso aperitivo.

Los locales que se han adherido a la oferta, que cuenta también con la colaboración de la marca de quesos Montelarreina, son: Espacio Ekade, Tasca Herradores, Malela Comidas & Café, Casa de Comidas El Escaramujo, Tasca 61, El Anticuario Libanés, La Guinda, Vinoteca El Lagar, Tasca La Bruma, La Cava de Aguere, San Cristóbal Tapas Bar, Coco Lounge y La Costurera.

En todos ellos, y hasta finales de mes, por cada botellín de Mahou Cinco Estrellas recibirán una tapa de queso. Además, los restaurantes y tascas que participan en Gastro Noviembre ofertarán cenas de maridaje y harán descuentos de hasta el 15% en su carta habitual.
"La vocación de nuestra asociación es la de mantener una agenda continua de actividad a lo largo de todo el año", explicó ayer el gerente de la asociación, José Manuel de Cea. "Empezamos el pasado mes de febrero y desde entonces no hemos parado, aunque en diciembre haremos una pequeña pausa para aprovechar los días festivos", añadió.

Por su parte, el director de Marketing de la compañía cervecera, Rafael González-Coviella, valoró el esfuerzo de los restauradores laguneros y la calidad de su oferta.

Ayer, para demostrar las bondades de esta combinación gastronómica, el jefe regional de ventas de Montelarreina, Juan Alberto García, preparó algunas tapas con la ayuda del cocinero y dueño de la tasca La Costurera, Carlos Cañadillas. "El queso curado de oveja, por su sabor, es la pareja perfecta para una cerveza rubia", indicó. Para los amantes de la cerveza negra, con un sabor mucho más potente, lo mejor es optar "por un tiemo que compense con su suavidad la potencia de la bebida".

Esta oferta convivirá con otras que Aroco ha programado para este mes. Con la colaboración de Bodegas Marba y Diavi, cinco locales están ofreciendo "cenas maridaje" con vino. Las próximas convocatorias están previstas en Malela Comidas & Café, el próximo jueves 21 a las 21:00 horas, y en la Tasca La Bruma el jueves 28 a las 21:00 horas.

También se han organizado desgustaciones de la mano de la nueva denominación de origen Islas Canarias. Además de los locales de Aroco, colaboran las bodegas Viñátigo, Viñedos, Bodegas Aguere, Bodegas Hoyos de Bandama, Tajinaste Viñedo y Bodega, Bodegas El Penitente y Bodegas Monje. En este caso, la oferta es una copa de vino con pinchito.

www.laopinion.es La Opinión de Tenerife

Síguenos en facebook y en twitter

¿Un iPhone nuevo por 17€?
Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco

Tu calefacción siempre a punto con Servigas de Gas Natural Fenosa.

gasNatural fenosa

Abocados **19-11-13**



REPRODUCIR VÍDEO

Abocados **19-11-13**

---

abocados
apuntes de gastronomía

Recetas Robadas | Mercado | A sorbos | Quesos | Repostería | Reportajes

« El Cabildo organiza un curso de cata de vinos dulces y chocolates

El Gran Hotel Bahía del Duque incorpora el "cronut", el dulce de moda entre las celebrities de Nueva York »

Maridaje cerveza y queso, en La Laguna

19/11/2013 en A sorbos, Quesos



Mahou Cinco Estrellas y la Asociación de Restauración Ocio y Comercio de La Laguna (AROCO) ofrecen dentro de su iniciativa Gastro Noviembre una propuesta culinaria innovadora en la ciudad: el perfecto maridaje entre la cerveza y el queso. Con cada botellín de Mahou Cinco Estrellas que se solicite en uno de los establecimientos participantes se podrá disfrutar de una degustación de queso, que permitirá descubrir algunos matices gustativos ocultos.

En esta ocasión participan un total de 13 establecimientos: Espacio Ekade; Tasca Herradores; Malela Comidas & Café; El Escaramujo; Tasca 61; El Anticuario Libanés; La Guinda; Vinoteca El Lagar; Tasca La Bruma; La Cava de Aguere; San Cristóbal Tapas Bar; Coco Lounge y La Costurera. Los restaurantes y tascas que participan en Gastro Noviembre ofertarán cenas de maridaje y harán descuentos de hasta el 15% en su carta habitual.

El sabor de la cerveza se relaciona a la perfección con los matices ligeramente ácidos y el sabor intenso del queso. Por ello, Mahou Cinco Estrellas ha querido profundizar en su apoyo a la gastronomía local aportando una nota distinta a la oferta de sabores que se puede encontrar en la ciudad de Los Adelantados. Con esta iniciativa, el consumidor podrá descubrir, por ejemplo, que los quesos curados casan de forma exquisita con una Mahou Cinco Estrellas, por su sabor fresco y ligero. La firma cervecera prosigue de este modo con su apoyo a la gastronomía de las Islas.

0 0 0 6 0

Buscar por:

Buscar

diariodeavisos.com



El gastrónomo Josep Pla decía que opinar es fácil y describir es difícil... La filosofía de este blog es describir -y descubrir- porque el gusto es libre y cada lector se formará su propia opinión.

Si desea contactar con nosotros haga clic aquí.

Bocaditos
Biblioteca
Aula de cocina
Restaurantes
Menage
Concursos
Opinión
Noticias

Ç

Comunicación
Teléfono: 646 742 713
VISIBLE comunicación estratégica
Avenida de José Mesa y López 9. 1º D 35007.
Las Palmas de Gran Canaria
www.visiblecomunicacion.com
info@visiblecomunicacion.com