

LA PROVINCIA

www.laprovincia.es

DIARIO DE LAS PALMAS

Este periódico utiliza papel reciclado en un 100 %

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA | 3 A 9

Los héroes de la Batalla de El Batán reciben el homenaje de la ciudad

Momento del acto, ayer, al pie de la vieja muralla. | S. CEBALLOS



José Cárdenas sucede a fray Ángel Dolado en San Juan de Dios

Las estrellas de 'Wild Oats' acuden a Arucas para rodar en el Norte

PÁGINAS | 10 Y 11

El Constitucional da vía libre a los hoteles de cinco estrellas

El Tribunal levanta la suspensión de los artículos de la ley turística que impiden construir nuevos inmuebles salvo que sean de alta categoría ■ El auto atiende la reclamación de Paulino Rivero

El Tribunal Constitucional ha levantado la suspensión de los artículos de la ley turística que impiden la construcción de nuevos hoteles en Canarias salvo que se trate de establecimientos de cinco es-

trellas o superiores. La decisión da la razón al Gobierno que preside Paulino Rivero, puesto que el resto de la nueva planta que quiera edificarse debe estar vinculado a la rehabilitación. PÁGINA | 20 Y 21

El paro cae en las Islas en 4.353 personas y baja a niveles de hace dos años y medio

Todos los sectores se anotan descensos en Canarias, donde aún hay 270.059 desempleados

PÁGINA | 29



JUAN CARLOS CASTRO

Reconocimiento a la gastronomía canaria

Una docena de profesionales y establecimientos de Gran Canaria y Lanzarote fueron galardonados ayer con los premios Mahou-LA PROVINCIA en reconocimiento a la calidad e innovación de la gastronomía canaria. Los distingui-

dos en esta primera edición, en las distintas categorías, fueron: restaurante La Tapita Los José, restaurante Chef Nizar, Lopesan Hotels & Resorts, restaurante Los Guayres, Jonay Armas, restaurante Ribera del Río Miño, Herbert Eder,

Pablo Santana, restaurante La Terraza (hotel Santa Catalina), Joaquín Espejo, restaurante Summum (hotel Reina Isabel) y restaurante Casa Brito. En la foto, los premiados sobre el escenario del teatro Pérez Galdós. PÁGINAS | 56 A 58

Los vinos de Las Tirajanas, Agala y Los Lirios ganan en la cata de Gran Canaria

PÁGINA | 10

El Gobierno de Canarias publica los sueldos de sus asesores en su web

PÁGINA | 24

Cardona pleitea contra la decisión del Supremo de tirar la Biblioteca del Estado

El Ayuntamiento prepara un recurso de amparo en el que apela al derecho de acceso a la cultura

El alcalde de Las Palmas de Gran Canaria, Juan José Cardona, anunció ayer que prepara un recurso de amparo ante el Tribunal Constitucional para evitar el cumplimiento de la sentencia del Tribunal Supremo que ordena a la ciudad derribar la Biblioteca Pública del Estado, construida en la Avenida Maríti-

ma, junto a la estación de Guaguas. El amparo se sustentará en una supuesta vulneración del derecho fundamental de acceso a la cultura. "Antes tendré que ver caer los 40 hoteles ilegales que hay en España que tirar un equipamiento cultural como la Biblioteca Pública del Estado", señaló Cardona. PÁGINA | 3

HOY, CON LA PROVINCIA GRATIS



Quesos a todo ritmo

Lanzarote reactiva el sector ganadero

Archimotor

Club | LA PROVINCIA



José Antonio Pérez Tapias. | S. C.

Tapias defiende que el secretario general quede fuera de la lucha por La Moncloa

El candidato cree que el nuevo líder del PSOE debe garantizar el juego limpio en las primarias

► Negrín. Aprovecha su visita a la Fundación para reiterar su apoyo a la consulta republicana

PÁGINAS | 22 Y 47

Hoy con LA PROVINCIA

3 PELÍCULAS POR SOLO 1€ + periódico

CICLO WESTERN I

CAZADOR DE FORAJIDOS HENRY FONDA

CON SUS MISMAS ARMAS ROBERT MITCHUM

EL DEMONIO, LA CARNE Y EL PERDÓN DIRK BOGARDF

I Premios Mahou-LA PROVINCIA de Gastronomía



Imagen conjunta de premiados, representantes de las instituciones, promotores y jurado sobre el escenario. | JC CASTRO

La gastronomía ya tiene sus 'Óscar'

El teatro Pérez Galdós acogió ayer la entrega de los primeros galardones que reconocen la labor de los profesionales canarios del ámbito de la restauración

Eva de León

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Los I Premios Mahou - LA PROVINCIA se entregaron anoche en el Teatro Pérez Galdós, como reconocimiento a la calidad e innovación de la restauración y gastronomía canaria. Fue una gala marcada por la emoción, por parte de los galardonados, y que, además, sirvió como homenaje y recompensa a la labor del presidente del jurado y destacado periodista gastronómico, Mario Hernández Bueno.

Un evento presentado por la actriz gran Canaria Ruth Armas y el presentador televisivo Ibán Padrón, que tuvo sus momentos divertidos y entrañables, y que auguraron sea "una cita ineludible para próximos años". Unos premios con 36 nominados, sin embargo, doce fueron los elegidos finales.

Sebastián Pulido, Director General de Mahou San Miguel en Canarias abrió el acto con sus palabras, y posteriormente entregó la mención a Mejor Barra de Tapas, al Restaurante La Tapita Los José's, sito en Maspalomas. Un local que tapas de primera calidad, variada, de materia prima casera, fue como se le definió.

Milagros Luis Brito se encargó de facilitar el galardón de la categoría Mejor Carta de Postres, que recayó en Restaurante Chef Nizar, ubicado en Arrecife de Lanzarote, y que ofrece manjares dulces propios de la cocina libanesa aunada a la tradicional de las Islas.

Raquel Montes, de la Fundación Disa, dio paso al siguiente premio

que se otorgó a la Mejor Empresa Hostelera comprometida con la Responsabilidad Social: Lopesan Hotels & Resort. Su portavoz, Helena Mariño señaló que "somos conscientes de nuestra responsabilidad para la igualdad e integración de discapacitados y personas en exclusión social".

La categoría al Mejor Restaurante de Hotel la obtuvo Los Guayres del Hotel Cordial Mogán Playa. Su Chef Alexis Alvarez recogió el premio y afirmó que "somos un ejemplo de cocina regional canaria y moderna, todo ello unido bajo el sabor de siempre". La presidenta de la Asociación Canaria de Constructores y Promotores le cedió su mención.

La distinción al Mejor Cocinero Canario por el Mundo lo recibió Jonay Armas del restaurante The Principal en Hong Kong. Antonio Cacereño, director de LA PROVINCIA/DLP dio el mismo a la madre del premiado, María Dolores Armas. Este joven tinerfeño de Santiago del Teide, y laureado con una estrella Michelin, a la que ahora une este galardón, destaca por la introducción de los quesos canarios, las papas arrugadas y el gofio, junto a los del país asiático.

Dámaso Arencibia, presidente de la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria se encargó de trasladar el galardón al Mejor Restaurante Temático, que benefició al establecimiento Ribera del Río Miño. Honor concedido por su comida tradicional gallega. Rafael Pulido, su propietario aseveró que "aunamos lo mejor de la tradición de la



Arriba, los presentadores Ruth Armas e Ibán Padrón. Sobre estas líneas, el presidente del jurado, Mario Hernández Bueno. | JC CASTRO

carne, el pescado y los arroces de la tierra"

José María Torres, director Territorial del Banco Popular dio paso al Mejor Cocinero Creativo, el austriaco afincado en Gran Canaria,

Herbert Eder del Restaurante Bamira. Destacado local que ofrece a sus clientes una muestra de su cocina de aventura, tal y como califi-

Pasa a la página siguiente >>

Mario Hernández
Presidente del jurado

"Desde el principio supe que esta idea sería un éxito"

El crítico gastronómico Mario Hernández Bueno, presidente del jurado de los premios, acariciaba la idea de impulsar estos galardones desde hace tiempo. "Toda la vida pensé que esto era algo que faltaba en la provincia de Las Palmas, pero yo no tenía la capacidad ni la fuerza económica y social como para intentarlo", revela. "Cuando Mahou y LA PROVINCIA se pusieron de acuerdo para crear estos premios, me pareció una idea fantástica y supe que sería un éxito, como hemos podido comprobar con esta gala", añade.

Para el crítico, la designación de los finalistas no fue tarea fácil. "Creo que están todos al mismo nivel y, además, quiero destacar algo muy importante para mí: todos asistieron sabiendo que estaban nominados pero sin saber si estaban premiados o no", señala, "eso significa que han entendido la fiesta, que han entendido que la fiesta es para todos ellos y que, por tanto, tienen que ser partícipes". "Agradezco mucho esta generosidad", añade. Además, Hernández Bueno tiene claro que "la cocina no va a mejorar con los premios", pero "van a ser un acicate para los profesionales de la gastronomía todos los años", asegura con una sonrisa.

Joaquín Espejo

Premio al Mejor Cocinero

"Estoy muy contento porque un premio en casa es superior"

El chef canario Joaquín Espejo se alzó ayer con el premio a Mejor Cocinero, al arrancar grandes aplausos tras sólo ocho meses al frente del restaurante El Patio del Cuyás y otros dos al frente del restaurante Moorea. "Este premio ha sido una sorpresa, pero también un reconocimiento al trabajo y al esfuerzo", expresó ayer a la salida del Teatro Pérez Galdós. "Me siento súper contento porque estoy en casa y un premio en casa es superior", añade el chef. Para Espejo, cuya meta a corto plazo es "seguir trabajando mejorando", el nivel del panorama gastronómico en Canarias resulta "sorprendente". "Mi formación fue en la península durante 13 años, así que al regresar a casa me sorprendí porque no pensé que hubiese tanto profesional", explica, "en Canarias hay un nivel muy alto y, seguramente, otros compañeros se hubiesen merecido también mi premio".

El chef ganador se mostró "muy agradecido a Mahou y a La Provincia por esta iniciativa": "Un evento de este tipo hace más grande la gastronomía y eso es muy importante para nosotros, que sobrevivimos gracias al sector del turismo y la restauración", añade.

>> Viene de la página anterior

ca Eder su arte culinario, fruto de su extensa trayectoria y múltiples viajes.

Para dar a conocer el premio al Mejor Tirador de Cerveza se designó a Enrique Sánchez, director de Hostelería de Mahou San Miguel. Pablo Santana de la Tasca la Travesía de Triana fue el ganador, porque es "un extraordinario profesional que trata esta bebida con mimo, atención y sobre todo con el cuidado que merece", explicaron durante la gala.

El Diputado del Común Jerónimo Saavedra se encargó de entregar el reconocimiento al Mejor Restaurante Histórico, La Terraza, del Hotel Santa Catalina. Un establecimiento que ofrece las creaciones del chef vasco José Rojano. Un cocinero que logra mezclar lo mejor de su gastronomía de origen, la vasca, con la materia prima de la región, convirtiendo este local en un atractivo más de hotel capitalino.

Por su parte, el reconocimiento

La mención a Casa Brito de Arucas provocó la ovación de todo el público

Jonay Armas une este galardón canario a la estrella Michelin que ya posee

al Mejor Cocinero benefició a Joaquín Espejo, del Restaurante Moorea y El Patio del Cuyás. Este joven cocinero grancañario ganó porque apuesta por técnicas depuradas con influencias de las cocinas peruana, mejicana y japonesa, sin olvidar sus orígenes canarios. Espejo subió a recoger su galardón, de las manos del director del Instituto de Calidad Agroalimentaria, Alfonso López Torres.

El Alcalde de Las Palmas de Gran Canaria, Juan José Cardona dio la mención al Mejor Restaurante Revelación, el Summum, del Hotel Reina Isabel. Elegido por ser una apuesta novedosa y atractiva en este mágico lugar de la ciudad, que a sus espléndidas vistas une las especialidades del chef Andrés Ríos, explicó el director Alfredo Suchomel.

Por último, la delegada del Gobierno en Canarias, María del Carmen Hernández Bento, finiquitó el evento con la entrega del galardón al Mejor Restaurante Independiente, Casa Brito de Arucas a su propietario José González Brito. Un local que expone una selección de buenos productos, una cuidada elaboración ofrece una cocina de gran calidad y destaca ya no sólo por su oferta culinaria, en opinión del jurado sino por poseer una extensa bodega, un elaborado y magnífico pan, cortado experto de jamón y sobre todo una amplia y fiel cliente, todo esto aunado, provocó la ovación de todo el público.

Galardonados



Restaurante La Tapita Los José's

Premio: Mejor Barra de Tapas
Recoge: El propietario (izquierda), de manos de Sebastián Pulido.



Restaurante Chef Nizar

Premio: Mejor Carta de Postres
Recoge: Chef Nizar, propietario, de manos de Milagros Luis Brito.



Lopesan

Premio: Mejor Empresa Hostelera Comprometida con la Resp. Social
Recoge: Helena Mariño (derecha), de manos de Raquel Montes.



Restaurante Los Guayres

Premio: Mejor Restaurante de Hotel
Recoge: Chef Alexis Álvarez, de manos de María de la Salud Gil.



Jonay Armas

Premio: Mejor Cocinero Canario por el Mundo (The Principal, Hong Kong)
Recoge: María Dolores Armas, de manos de Antonio Cacerfeño.



Restaurante Ribera del Río Miño

Premio: Mejor Restaurante Temático
Recoge: Rafael Pulido (derecha), de manos de Dámaso Arencibia.



Herbert Eder

Premio: Mejor Cocinero Creativo
Restaurante: Bamira
Recoge: Klaus (portavoz y amigo), de manos de José María Torres.



Pablo Santana

Premio: Mejor Tirador de Cerveza
Restaurante: Tasca La Travesía
Recoge: Pablo Santana (derecha), de manos de Enrique Sánchez.



Rest. La Terraza (Hotel Sta. Catalina)

Premio: Mejor Restaurante Histórico
Recoge: Chef José Rojano (derecha), de manos de Jerónimo Saavedra.



Joaquín Espejo

Premio: Mejor Cocinero
Rte: Moorea y El Patio del Cuyás
Recoge: Joaquín Espejo (derecha), de manos de Alfonso López Torres.



Rest. Summum (Hotel Reina Isabel)

Premio: Mejor Rte. Revelación
Recoge: Alfredo Suchomel (izquierda), de manos de Juan José Cardona.



Restaurante Casa Brito

Premio: Mejor Rte. Independiente
Recoge: José González Brito, de manos de Carmen Hernández Bento.

Gente y Culturas

I Premios Mahou-LA PROVINCIA de Gastronomía

La gala de entrega de premios Mahou-LA PROVINCIA congregó anoche a distintas personalidades de las esferas política, gastronómica, cultural y de comunicación de la Isla en el teatro Pérez Galdós. En una hora y media de diversión y emociones, el jurado premió lo mejor de la gastronomía canaria.

Los 'fogones' se visten de largo

Los premios Mahou-LA PROVINCIA nacen para cubrir un vacío en materia de galardones ■ La gala culminó con un cóctel en el teatro capitalino

Nora Navarro

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Desde los cocineros canarios más creativos hasta los establecimientos más aplaudidos de las islas, los mejores artífices de la restauración canaria fueron ayer los protagonistas de la primera edición de los premios Mahou-LA PROVINCIA de Gastronomía.

En una gala conducida por Ruth Armas e Ibán Padrón en el teatro Pérez Galdós, el acto fue un maridaje de reconocimientos y emociones en que se rindió homenaje a una de las principales joyas culturales de las Islas, que además motiva al 20% del turismo. En un ambiente de lo más festivo, con Dcode Films y Marco León protocolo en la producción, la entrega de premios reunió a las principales personalidades de la política canaria, que desfilaron frente al *photocall* a la entrada del coliseo ataviadas con sus mejores galas, como María del Carmen Hernández Berto, delegada del Gobierno regional; Juan José Cardona, alcalde capitalino; Jerónimo Saavedra, Diputado del Común; María Isabel García Bolta, concejala de Cultura capitalina; María Salud Gil, presidenta de AECO; José Sánchez Tinoco, presidente de la Cámara de Las Palmas; representantes de las principales empresas organizadoras, Mahou-San Miguel y LA PROVINCIA; así como distintos medios de comunicación y asiduos de la vida social isleña. También asistieron numerosas personalidades del sector hostelero y empresarial de la Isla, muchos de los cuales integraban el amplio jurado que designaba a los ganadores. Tras muchos meses de trabajo, los 36 finalistas nominados en las 12 categorías se dieron a conocer en vísperas de la gala.

Ilusión y emoción

Para el director general de Mahou-San Miguel en Canarias, Sebastián Pulido, esta iniciativa ha sido "un reto afrontado con ilusión y emoción", expresó en el primer discurso de la noche. "El compromiso de Mahou-San Miguel, cerveza española líder en el país, es su plan de apoyo constante a la cultura gastronómica canaria para aportar valor y acercarla al consumidor", señaló uno de los principales patrocinadores de unos premios que suponen "un honor pero también una responsabilidad", que "esperamos se consolide

hasta convertirse en la gran fiesta de los profesionales de la gastronomía de las islas".

La fiesta fue para todos puesto que, aunque sólo fueron 12 los ganadores, los 36 aspirantes estuvieron presentes en la gala tanto desde las butacas como a través de los montajes multimedia que se presentaron ante el público, con saludos de los chefs desde las tripas de sus cocinas. Además, esta doble asistencia se produjo en el absoluto desconocimiento sobre quiénes serían los ganadores, porque la gran triunfadora de la noche fue el arte de la gastronomía que se cocina en Canarias.

Los 36 candidatos estuvieron presentes a través de un gran montaje multimedia

"Ojalá se convierta en la gran fiesta de la gastronomía canaria", señaló Pulido

Con la primera edición de los premios, el binomio Mahou-LA PROVINCIA dibuja en un mapa con los mejores establecimientos y creadores de Canarias aunque, según el crítico gastronómico Mario Hernández, presidente del jurado, resultó "muy difícil" escoger entre los finalistas, "porque la calidad de los candidatos era excelente". Como también lo es la maestría de escanciar la caña, el arte de diseñar la carta de postres o de elaborar las tapas. ¿Qué más se puede pedir? "Se puede pedir un compromiso con la gastronomía y la concesión de unos galardones que reconozcan la labor que la restauración lleva a cabo en las Islas", indicó Antonio Cacereno, director de LA PROVINCIA, "éste es un reconocimiento merecido que no se ha logrado articular desde las administraciones públicas y que planeamos celebrar en años venideros".

Tras la entrega, la noche culminó con un ansiado cóctel en la sala superior del teatro, para alegrar los paladares y para celebrar el éxito de un merecido reconocimiento a nuestra gastronomía.



Vista general del cóctel celebrado tras la entrega de premios. | JUAN CARLOS CASTRO



Salud Gil habla con Sánchez Tinoco. | JUAN CARLOS CASTRO



Jerónimo Saavedra (izquierda) y Antonio Cacereno. | J.C. CASTRO



Pulido (izquierda) junto a Hernández Berto y Francisco Orsini, director general de Editorial Prensa Canaria. | JUAN CARLOS CASTRO





I PREMIOS MAHOU-LA PROVINCIA
GASTRONOMÍA

RECONOCIMIENTO A LA CALIDAD E INNOVACIÓN
DE LA RESTAURACIÓN CANARIA

CERVEZAS MAHOU Y LA PROVINCIA DIARIO DE LAS PALMAS

FELICITAN A LOS GANADORES

DE LOS PRIMEROS PREMIOS MAHOU - LA PROVINCIA DE GASTRONOMÍA

MEJOR BARRA DE TAPAS
Rest. La Tapita Los José's

MEJOR CARTA DE POSTRES
Rest. Chef Nizar (LZ)

MEJOR EMPRESA HOSTELERA COMPROMETIDA
CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL
Lopesan Hotels & Resorts

MEJOR RESTAURANTE DE HOTEL
Rest. Los Guayres (Hotel Cordial Mogán Playa)

MEJOR COCINERO CANARIO POR EL MUNDO
Jonay Armas. Rest. The Principal (Hong Kong)

MEJOR RESTAURANTE TEMÁTICO
Rest. Ribera del Río Miño (Cocina Gallega)

MEJOR COCINERO CREATIVO
Herbert Eder / Rest. Bamira

MEJOR TIRADOR DE CERVEZA
Pablo Santana / Tasca La Travesía de Triana

MEJOR RESTAURANTE HISTÓRICO
Rest. La Terraza (Hotel Santa Catalina)

MEJOR COCINERO
Joaquín Espejo
Rest. Moorea y Rest. El Patio del Cuyás

MEJOR RESTAURANTE REVELACIÓN
Rest. Summum (Hotel Reina Isabel)

MEJOR RESTAURANTE INDEPENDIENTE
Rest. Casa Brito

ORGANIZA:



www.laprovincia.es

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

COLABORA:



Mahou recomienda el consumo responsable 5,5°.



SPAIN 2014
FIBA BASKETBALL WORLD CUP
24 selecciones, 80 partidos, todas
las estrellas del basket mundial

