

Los actos más populares

• DOMINGO, DÍA 14

Ceremonia guanche y procesión (20:00)

Salida de la imagen, representación del hallazgo de la Virgen y procesión nocturna.

• LUNES, DÍA 15

Ofrenda floral (10:00)

Llegada de un millar de correderos desde Santa Cruz.

Procesión Cívica (11:00)

Las autoridades portan el escudo del municipio desde el Ayuntamiento.

Parada militar (11:30)

A la llegada a la Plaza de la Patrona habrá revista a las tropas y la recepción del representante del Rey, que será el presidente del Parlamento, Gustavo Matos.

Eucaristía (12:00)

El obispo, Bernardo Álvarez, presidirá la misa central de la fiesta en la Basílica.

Procesión (13:00)

Al término de la eucaristía tendrá lugar la procesión de la imagen de la Virgen alrededor de la Plaza de la Patrona de Canarias y habrá lluvia de voladores. El acto más multitudinario.

Ofrenda (21:30)

Un acto de exaltación de la música y tradiciones de las Islas.



Aday Martín (l), junto a Sandra, jefa de cocina de La Basílica, y Pedro Pacheco, de La Casa del Turrón, con la paella Valenciana que llevará a concurso. | E.D.

Sergio Lojendio

SANTA CRUZ DE TENERIFE

Creció entre calderos. Su madre, Amelia, de oficio cocinera, abrió un restaurante de comida tradicional en 1992 (con platos como potas, garbanzas, churros de pescado, chuchangas...), donde el pequeño Aday (Santa Cruz de Tenerife, 1985) no paraba de corretear entre sus faldas, arropado por aquellos aromas y sabores. Así se fue formando, a partir de las emociones. Recuerda que con 16 años, mientras el resto de pibes se iban de fiesta, él no paraba de fregar platos, tirar cafés o sacar la basura durante aquellos largos fines de semana en el negocio familiar, sin apenas vida social como la del resto de adolescentes. «No se me daban bien los estudios», confiesa sin rubor, pero siempre manifestó una enorme capacidad de trabajo y, sobre todo, un carácter curioso y verdaderamente *desinquieto*.

Así, desde la condición de un autodidacta, fue acercándose cada vez más a los fogones, atrapado por la pasión de los fuegos y por esa algo mágico que supone convertir la comida en un placer para los demás. Fue en El Capricho de Nicomedes, en la avenida de Anaga santacruzera, donde se sumergió en el apasionante mundo de los mariscos y, más tarde, en el Guachinche Como en Casa, reivindicó su perfil de arrocero.

En aquel local de la zona de Agua García, cercano a Los Rodeos, se hicieron famosas sus deliciosas paellas. «Trabajaba con una partida de 18 fuegos, 12 para planos y 6 para caldosos», y lo hacía sin tregua. Desde ahí dio el salto a su actual casa, La Basílica, en Candelaria (antes El Monaguillo y Santa Ana), donde ha continuado trabajando los granos, «hasta 16 fuegos cara al público», dice orgulloso, como lo está de su brazo derecho, Tanausú Camacho Tana, quien además de encargarse de

Aday Martín, de La Basílica, compite en el concurso de paellas Ciudad de Sueca

Es el único canario seleccionado en la 61ª edición de este prestigioso certamen

La Casa del Turrón y Rafael Mañez

Pedro Pacheco regenta La Casa del Turrón, un establecimiento dedicado a la distribución de productos gastronómicos y que, entre sus marcas, cuenta con los arroces de Rafael Mañez. A propósito, Pedro destaca el origen de este arrocero, quien hace cinco años decidió orientarse a la producción de monovarietales, en la idea de rescatar variedades olvidadas, dos de ellas con Denominación de Origen. Este pequeño agricultor, un típico elaborador de arroz, se implica desde la preparación de la tierra, el cultivo y secado, la elaboración, el envasado del arroz y la venta, un ejercicio de trazabilidad, subraya Pacheco, lo que confiere a estos productos, envasados al vacío y sin utilizar productos químicos, la consideración de sostenibles y ecológicos. Cultivan y elaboran hasta cuatro variedades de arroz que comercializan con la garantía de la máxima pureza varietal y una línea gourmet, que se presenta en el típico saco de tela y también en estuche de cartón.

múltiples gestiones es un excelente parrillero y un gran conocedor de la técnica del fuego a leña.

Precisamente, este método figura en las bases del Concurso Internacional de Paella Valenciana Ciudad de Sueca, el certamen de esta especialidad más antiguo de cuantos existen en el mundo y también uno de los más prestigiosos, una 61ª edición a la que concurren tres arroceros locales, una amplia representación de profesionales de la Comunidad Valenciana, además de 13 llegados des-

de otros lugares de España —entre los que se encuentra como invitado Aday Martín en representación de La Basílica— y otros 10 internacionales. «Para mí, estar invitado ya representa un premio», señala el tinerfeño, quien no duda en que la cita del próximo mes de septiembre «va a ser una experiencia increíble», en la que estará acompañado de Tana, amigo y compañero de batallas. Para Aday supone un orgullo ser el único canario seleccionado, representando a las Islas, a Tenerife y, por supuesto, al municipio de Candelaria.

Aún no termina de creérselo, él, que soñaba con viajar hasta Valencia y asistir a este certamen como espectador, y que este miércoles presentaba oficialmente la paella con la que se presentará al concurso, un arroz típico con caracoles, habichuelas y habas, porque «una cosa es la paella y otra bien distinta el arroz con cosas», dice.



Área de Empleo, Desarrollo Socioeconómico y Acción Exterior
Servicio Administrativo de Empleo, Desarrollo Socioeconómico y Comercio

ANUNCIO

Con fecha 11 de agosto de 2022 la Directora Insular de Desarrollo Socioeconómico, ha aprobado los criterios de selección de artesanos, que podrán participar en la **6ª Feria Tricontinental de Artesanía** que se celebrará entre los días 29 de octubre y 6 de noviembre de 2022 en el Recinto Ferial de Tenerife, término municipal de Santa Cruz de Tenerife.

Las bases que regirán dicha selección se encuentran a disposición de las personas interesadas en la Sede Electrónica <https://sede.tenerife.es> y en los tablones de anuncios del Centro de Servicios al Ciudadano de este Cabildo Insular y en las oficinas descentralizadas del mismo.

El plazo de presentación de solicitudes será de DIEZ (10) DÍAS HÁBILES a computar a partir del día siguiente al de la publicación del presente anuncio.

Las instancias de solicitud de participación debidamente cumplimentadas, se formalizarán en el modelo oficial disponible en la Sede Electrónica del Cabildo de Tenerife, en el apartado «Trámites y Servicios», y deberán ser presentadas ya sea telemáticamente en la propia sede electrónica o presencialmente en el Registro General de Entrada de este Cabildo Insular o en sus Registros Auxiliares y en todo caso dirigidas a la Directora Insular de Desarrollo Socioeconómico, acompañadas de la preceptiva documentación.

En Santa Cruz de Tenerife, con fecha de la firma digital
La Consejera Insular del Área
Carmen Luz Baso Lorenzo

