

boletín Mercadillo

2026 núm. 9

EDICIÓN VERANO 



Villa de Garafía
Centro de Promoción Agraria de San Antonio del Monte



MERCADILLO
Villa de Garafía



EL VERANO

siempre nos engaña. Nos hace creer que tenemos todo el tiempo del mundo. Que ya iremos, que ya quedaremos, que ya habrá otro día para ese paseo o ese concierto. Y, casi sin avisar, empieza septiembre.

Tiene esa extraña capacidad de hacer que un pueblo parezca más grande. Vuelven quienes estaban fuera, llegan quienes aún no lo conocen y, de repente, siempre hay una buena excusa para salir de casa.



SEMBRAR FUTURO EMPIEZA MUCHO ANTES DE LA COSECHA - DINAMIZA RURAL

Cómo huele el gofio recién molido. Cómo sabe un mojo hecho en mortero. O descubrir que detrás de un queso hay mucho más que leche.

Con esa filosofía nace **Sembrando Futuro**, una iniciativa de **Fabiola G. Durán**, desarrollada junto a la Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento de la Villa de Garafía, a través del programa **Dinamiza Rural** del Gobierno de Canarias. Un proyecto que invita a niños y niñas a descubrir el producto local desde las manos, los sentidos y la experiencia.



¿SABÍAS QUÉ...?

Con "**Sembrando Futuro**" son tres los proyectos que están llevando a cabo distintas empresas en nuestro municipio a través de este programa: "**Entre Sabores y Senderos**" y "**Cielo de Barrio**".



julio- 2026

La primera parada fue el Gofio.

Niños y mayores pudieron conocer la historia del gofio y vivir la experiencia de moler cereal con un molino tradicional de piedra volcánica.

Porque proteger el patrimonio no consiste únicamente en conservarlo. Consiste en conseguir que la próxima generación quiera hacerlo suyo.

Nuestro agradecimiento al equipo del MIGO y a Molinos Las Breñas por recordarnos que el futuro del medio rural también se construye con experiencias que despiertan curiosidad, orgullo y sentido de pertenencia.

Las raíces no atan.

Son las que permiten seguir creciendo.



“EL MORTERO MANDA - MOJO PALMERO”

DESPUÉS DE CONOCER EL ORIGEN DEL GOFIO, LLEGÓ EL MOMENTO DE PONER LAS MANOS A TRABAJAR.



En esta segunda jornada, los más pequeños descubrieron que el mojo palmero no empieza en un tarro, sino en un mortero.

De la mano de Alicia Pérez, aprendieron a reconocer sus ingredientes, a prepararlo paso a paso y a comprobar que algunas recetas también son una forma de conservar nuestra cultura.

Porque hay conocimientos que no se enseñan, se transmiten.



¡Completa la receta del mojo con lo aprendido en el taller!

1. Pela los _____.
2. Échalos en el _____.
3. Añade la _____ y el _____.
4. Machaca todo muy bien con la _____.
5. Incorpora la _____ palmera.
6. Añade un chorrito de _____.
7. Vierte poco a poco el _____ de oliva.
8. ¡Mezcla bien y... a disfrutar con unas _____ arrugadas!

ajos · aceite · comino ·
mortero · sal · pimienta ·
mano del mortero ·
papas · vinagre



DEL PUESTO AL PLATO

I CONCURSO CULINARIO DEL MERCADILLO MUNICIPAL DE LA VILLA DE GARAFÍA



Gobierno
de Canarias

Mercados
tradicionales
de Canarias



MERCADILLO
Villa de Garafía





DEL PUESTO AL PLATO

Antes de llegar al plato, cada ingrediente tuvo una historia. Una semilla, unas manos, una finca, un puesto del mercadillo...

Todos partían con la misma ventaja. O con el mismo problema, según se mire.

Una bolsa de la compra preparada por **Viveros Barlovento**, con un pepino, un tomate, un pimiento, un boniato, puerro y azafrán. Ingredientes que, obligatoriamente, debían formar parte de cada receta. Como protagonista principal, un lomo de albacora, cedido y preparado por **Pescados El Banco**.

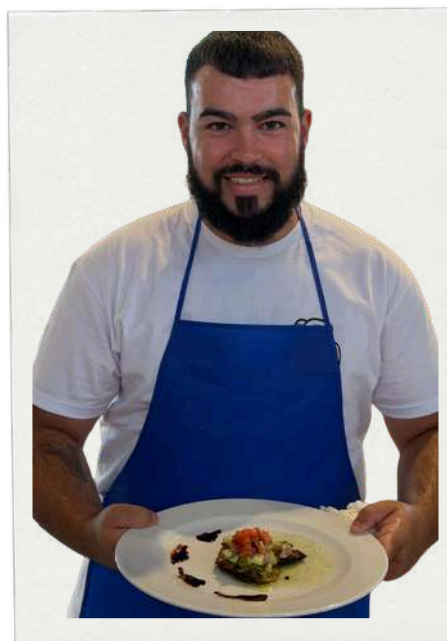
Pero el verdadero reto aún estaba por llegar. Cada concursante disponía de tres minutos para acercarse a una mesa común y escoger los ingredientes que consideraba necesarios para completar su plato. Tres minutos para decidir. Sesenta para ejecutar.

A partir de ahí, ya no había reglas que marcaran el resultado. Nueve personas, la misma cesta de la compra y una hora para demostrar que la creatividad también se cocina.

El Centro de Promoción Agraria se llenó de aromas, concentración y algún caldero quemado.

Porque cuando el producto es bueno, el espectáculo no solo está en el resultado. También está en todo lo que ocurre entre el primer corte y el último emplatado.





DEL PUESTO AL PLATO



El jurado tenía claro que solo podía conceder tres premios. Lo difícil fue decidir a quienes.

Luis Montesinos conquistó el primer puesto y un fin de semana en La Gomera. Virginia González puso rumbo al Fancy II con dos billetes para disfrutar del mar. Y Luisa Castro regresó a casa con una cesta cargada de productos locales.

Aunque, si algo dejó claro “**Del Puesto al Plato**”, es que el verdadero premio ya estaba sobre la mesa comprobar que el producto local tiene calidad de sobra para convertirse en el protagonista de cualquier cocina.



La Parranda La Serená cruzó el mar por primera vez para actuar fuera de Fuerteventura. Eligieron Garafía para escribir esa primera página y, sin saberlo, también escribieron una pequeña parte de la nuestra.

Pedro, Pablo, Joni, Javier, Domingo "Micki" y Cristina "Criss" llegaron con tipples, guitarras y muchas ganas de compartir música.

Se marcharon con algo que no se puede guardar en una funda de guitarra: el cariño de un pueblo.

Ojalá, cuando dentro de unos años alguien les pregunte dónde comenzó todo, respondan con una sonrisa: "La primera vez que cruzamos el mar fue para cantar en la Villa de Garafía".

Todos dejaron su huella, pero Criss tiene ese don que no se enseña. No necesitó salir del escenario para acercarse a la gente, porque nunca existió esa distancia. Reía, hablaba, improvisaba y hacía sentir a cualquiera como parte de la parranda.

A los mandos del sonido estuvo Víctor García. Solo esperamos que La Serená no intente llevárselo a Fuerteventura la próxima vez que venga.

Porque, la pregunta que más se repetía entre la gente era la misma:

"¿Estos chiquitos vuelven, verdad?"

Y hay pocas frases que un grupo pueda llevarse de recuerdo que valgan más que esa.



VÍCTOR GARCÍA - TÉCNICO DE SONIDO DE RADIO LUZ.

*Nos consta que La Serená intentó ficharlo para
Fuerteventura... pero las negociaciones no llegaron a
buen puerto.*



Mercadillo

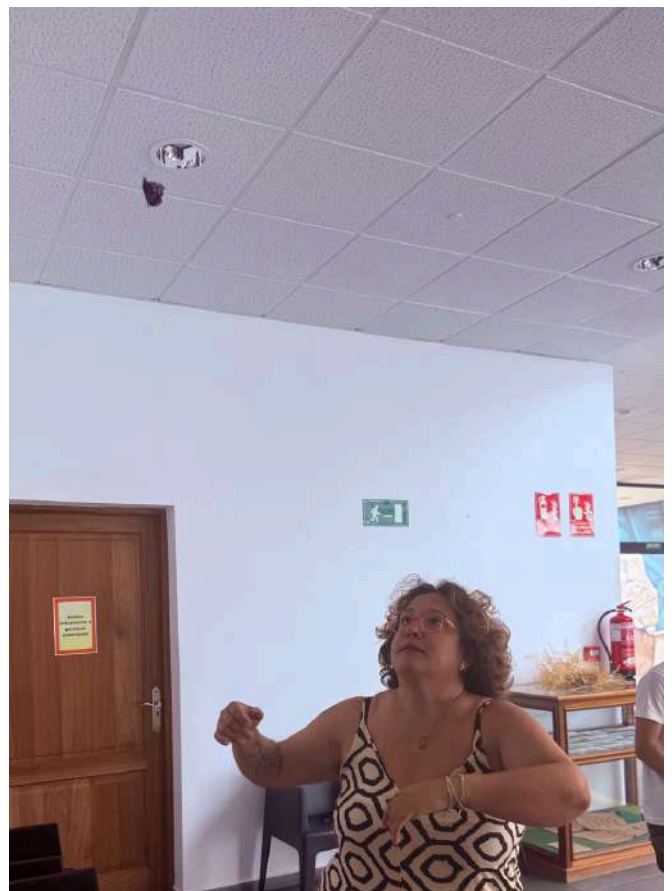
El verano nos dejó dos ediciones del Mercadillo de la Villa de Garafía marcadas por un ambiente tranquilo, una buena afluencia de público y una valoración muy positiva por parte de los puestos participantes.



Poco a poco, continúa consolidándose como un espacio de encuentro donde vecinos y visitantes descubren el producto local, apoyan a nuestros productores y disfrutan de una programación que va mucho más allá de la compra.



Mercadillo



“De este mercadillo aprendimos dos cosas: quédate con quien os mire como Pedro a Cris, y con quien te cuide como Isabel cuida una mariposa”



Conoce a Gregoria Brito Bravo (*Dilcia*)

Detrás de cada bordado de Dilcia hay una tradición que sigue viva puntada a puntada.

Detrás de cada bordado hay toda una vida de aprendizaje. ¿Cómo fueron tus primeros pasos en este oficio y quién despertó en ti esa afición?

Empecé siendo muy pequeña. Mi madre me enseñó a bordar y, por aquel entonces, lo que más se hacía eran servilletas. Era una manera de sacar un dinero y, casi sin darme cuenta, el bordado terminó convirtiéndose en parte de mi día a día.

Llevas muchos años dedicada a la artesanía. Mirando atrás, ¿cómo ha evolucionado tu forma de trabajar desde aquellos comienzos?

Ha evolucionado mucho. Con los años vas aprendiendo nuevas técnicas y mejorando la forma de trabajar. A veces las cosas no salen como esperabas y toca desbaratar y empezar de nuevo, pero eso también forma parte del proceso. De hecho, es una de las cosas que más me gusta, porque siempre se aprende algo.

Cada puntada requiere tiempo y precisión. ¿Qué es lo que más disfrutas cuando empiezas una nueva pieza?

Cuando empiezo una pieza nueva y el dibujo me gusta, le pongo más empeño y la disfruto mucho. Me gusta todo el proceso: elegir el dibujo, probar cosas nuevas y sentarme a bordar. Para mí, es un verdadero placer.

El bordado ha cambiado con el paso de los años. ¿Qué diferencias encuentras entre la artesanía de antes y la de ahora?

En realidad, la forma de bordar sigue siendo muy parecida a la de siempre. Lo que sí ha cambiado mucho son los materiales: las telas ya no son como antes y el hilo está cada vez más caro. Ahí sí se nota la diferencia. Pero el bordado, en esencia, sigue siendo el mismo de toda la vida.

Muchas personas ven el resultado final, pero no el trabajo que hay detrás. ¿Qué parte del proceso crees que es la más desconocida para quienes nunca han bordado?

Quien nunca ha bordado no siempre llega a apreciar el tiempo y el trabajo que lleva cada pieza. Cuando explicas cuánto tardas en hacerla, muchas personas se sorprenden, pero para entenderlo de verdad hay que probarlo. El bordado es un arte: eliges el dibujo, empiezas a darle forma y, poco a poco, ves aparecer las flores y los detalles. Cuanto más avanzas, más te gusta y más te entusiasma. Lo difícil es que muchas veces no se valora todo el trabajo que hay detrás.

Cuando alguien adquiere una pieza hecha por ti, ¿qué te gustaría que valorara además del resultado final?

Me gustaría que la gente valorara el bordado como lo que es: un trabajo de muchas horas y un recuerdo que, bien cuidado, puede durar toda la vida. También forma parte de la memoria de nuestras madres y abuelas.

¿Qué te animó a formar parte del Mercadillo Municipal de Garafía y qué supone para ti poder mostrar allí tu trabajo?

Para mí es un placer participar en el mercadillo, porque es una iniciativa que no debería perderse. Es muy bonito que en un pueblo haya espacios así, donde la gente pueda reunirse, compartir y pasar un rato agradable.

Estoy muy contenta de formar parte de él, aunque, desde mi punto de vista, me gustaría que se celebrara más cerca del núcleo del pueblo, porque creo que aportaría más movimiento y animación. Aun así, lo importante es que siga adelante y que podamos disfrutarlo durante muchos años.

Si tuvieras que definir tu trabajo como artesana en una sola palabra, ¿cuál sería y por qué?

Legado. Seguir bordando es nuestra forma de evitar que esta tradición desaparezca.



septiembre - 2026

Mercadillo

Villa de Garafía

Centro de Promoción Agraria de San Antonio del Monte

5 DE SEPTIEMBRE

11:00 - 15:00

11:00 Taller Infantil: “ALMENDRA CON HISTORIA” a través del programa **DINAMIZA RURAL**

12:00 - 15:00 III ENCUENTRO DE LOS INDESTRUCTIBLES

12:00H MÚSICA: PARRANDA DEL GOFIO

14:30H Sorteo de la Cesta de Producto local



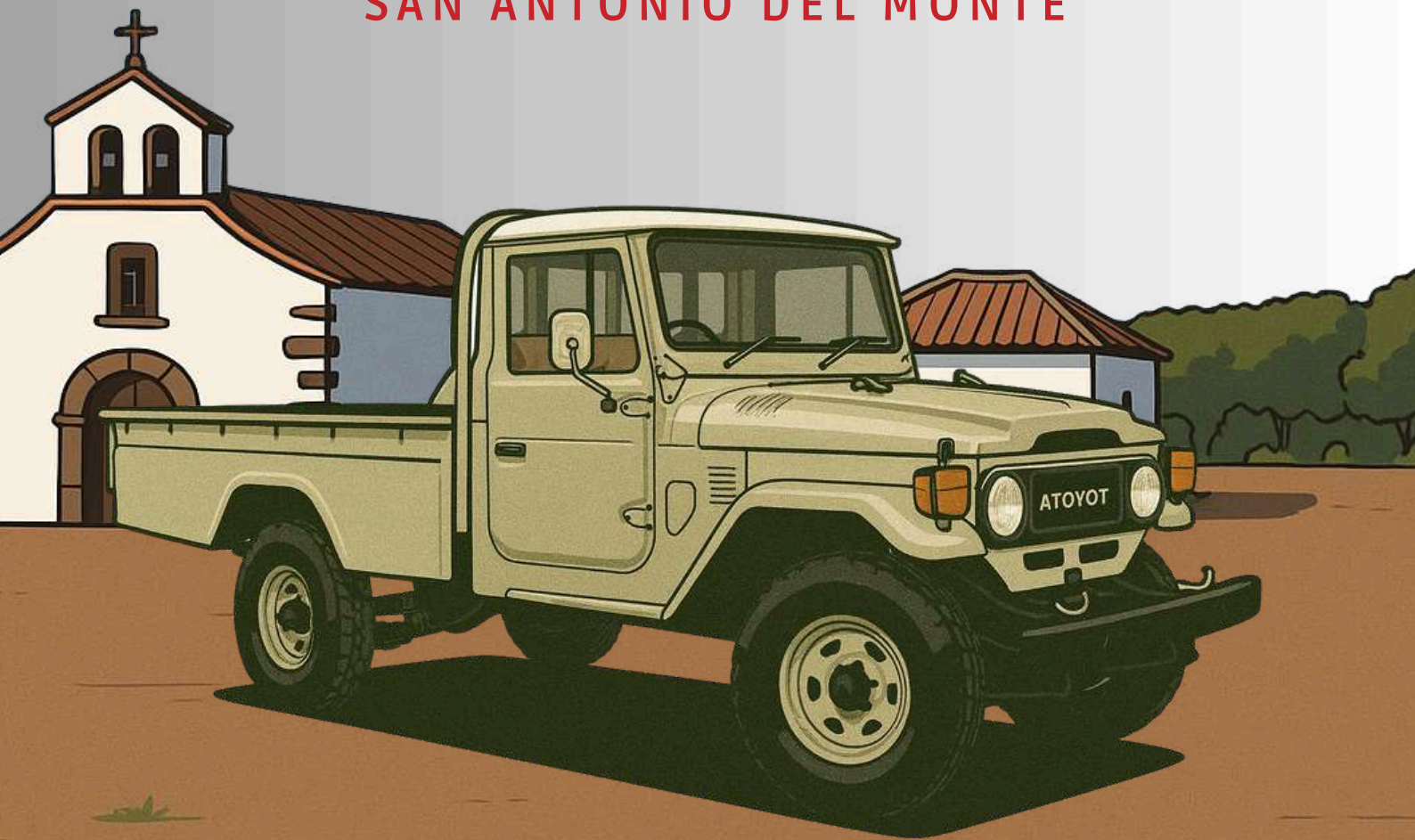
septiembre - 2026

III ENCUENTRO DE LOS INDESTRUCTIBLES

AMIGOS DE LOS AMIGOS DE LOS BJ, FJ, HJ, COROLLAS...
Y DEMÁS GENERACIONES.



SAN ANTONIO DEL MONTE



**INSCRIPCIONES
A PARTIR DEL 6/08/2026
695350390**

1 ¿Qué es un Queso de manada?

- Queso elaborado por el productor en la propia explotación con leche cruda recién ordeñada y de su rebaño.
- Aquel queso que además de ser artesano tengo un peso igual o superior a 8 kilos con pastoreo directo de recursos forrajeros autóctonos.
- Aquel queso que además de ser artesano tengo un peso igual o superior a 8 kilos.
- Queso artesanal canario, distinguido por utilizar cuajo 100% vegetal proveniente de la flor del cardo y leche cruda.

2 Completa las siguientes frases:

La _____ se utiliza para darle forma al queso .

El _____ es donde se ahuma el queso.

El _____ puede ser vegetal, animal u artificial.

Para ahumar el queso se puede utilizar _____ , _____ y _____ .

3 ¿Qué origen tenía el Cura que vivía en la Cueva de la Piedra del Cura?

- Español.
- Garafiano.
- Portugués.
- Francés.

4 ¿En qué barrios se encuentran las cuatro estaciones rupestres más importantes de Garafía?

- Las Tricias y Santo Domingo.
- El Calvario, Buracas, La Zarza y EL Corchete.
- Las Tricias, Santo Domingo y La Mata.
- Las Tricias, Roque Faro y Santo Domingo.

5 La granja que no cuadra

En la granja de Minervino hay 48 cabras al comenzar el día. Por la mañana, se escapan 7 cabras al dejar el cercado mal cerrado y nacen 5 cabritos. Al mediodía, Minervino se lleva 12 cabras a pastar y, durante el trayecto, se da cuenta de que 3 de las cabras que se habían escapado por la mañana han regresado solas. Por la tarde, regresan del pasto 10 cabras (2 se quedan fuera) y, de camino a la granja, Minervino decide comprar 6 cabras nuevas. Por la noche, encuentra 2 cabras más que no eran suyas, pero decide quedárselas.

¿Cuántas cabras hay finalmente en la granja?

Calendario

Septiembre

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Octubre

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Noviembre

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Diciembre

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

EL PRIMER SÁBADO DEL MES



te esperamos
el 5 de
septiembre!