

nacionales

PRIMER PLANO

MOP comienza dragado en río

DAVID. Cuadrillas del Ministerio de Obras Públicas (MOP) comenzaron a dragar el río Risacua en la provincia de Chiriquí a la altura de las comunidades de Arco Iris, Las Acacias y 20 de Diciembre para minimizar el riesgo de inundaciones durante la próxima temporada lluviosa. El director del MOP, Luis Lombardo, expresó que se encuentran dos palas mecánicas realizando los trabajos, una de ellas en el dragado y la construcción de un muro de contención a un costado del río Risacua, y la otra en la canalización y limpieza de un canal en las barriadas Arco Iris y Las Acacias, en donde se ha extraído una gran cantidad de basura.

Sandra Alicia Rivera

Baneros solicitan tierras al Gobierno

CHIRIQUÍ. Unos 250 ex trabajadores baneros reiteraron por octava vez al Gobierno su petición para que les otorguen las tierras del área denominada Mega 3 que componen las fincas de Jocote, Lechoza, Guayacán, Ceiba y Jocote, en el distrito de Barú. De esta manera, dicen, ellos podrán continuar con la producción sin temor de que se las quiten. Claudino Araúz, miembro del grupo de Jocote, dijo que buscan una respuesta por parte del Gobierno para que les den esos terrenos que tienen cinco años sin uso. Los solicitantes enviaron notas a los ministerios de Desarrollo Agropecuario y de Comercio e Industrias.

Sandra Alicia Rivera

Productores piden indemnización

HERRERA. Pequeños productores de sandía para la exportación del Rincón de Santa María en Herrera solicitaron al Gobierno que los indemnice porque a pocos días de comenzar la cosecha, el gusano rallador se apoderó de sus cultivos y los rendimientos mermaron hasta en un 50%. Franklin Alcides Villarreal, presidente de la Asociación de Productores de Arroz y Afines del Rincón de Santa María, explicó que seis días antes de la cosecha el gusano rallador se apoderó de sus cultivos, y gran parte de la sandía que se cultivó era rechazada por la empresa Global Fruit, que exporta la fruta al extranjero.

Vielka Corro

Feria de Colón supera las expectativas

COLÓN. A pesar de los pronósticos negativos sobre la XXI Feria Nacional de Colón, las expectativas en ingresos y participación fueron superadas, mejorando los resultados del año pasado, informó José Menchaca, presidente del patronato de feria. Dijo que durante los 11 días que duró esta se contabilizaron 90 mil personas que pagaron taquilla representando ingresos aproximados de 80 mil dólares, superando en cinco mil dólares lo recaudado el año pasado.

Amada Racero

HERENCIA. NINGUNA FAMILIA REVELA EL SECRETO.

Bon, la tradición del pan para la Semana Santa en Colón

■ Para esta época, se instalan puestos de venta que ofrecen el pan Bon de diferentes tamaños y precios.

■ Según contaron algunas personas, el producto significa que el tiempo de paz y amor ha llegado.

Migdalia Grinard
COLÓN, Colón

“Yo quiero uno. Todavía no he comprado mi pan bon. Mañana lo busco”. Frases como estas son las que se escuchan entre los colonenses cuando llega la Semana Santa, época en que es tradición la venta del pan bon en la provincia.

El producto es conocido como un pan de dulce moreno con frutas y pasas que no puede faltar en ninguno de los hogares de Colón durante esta fecha, ya que es considerado como un alimento tradicional que desde nuestros antepasados es consumido por las familias de este sector del país.

Según explican algunos colonenses de edad avanzada, el pan bon existe en la provincia desde la llegada de los negros antillanos con la construcción del Canal de Panamá, quienes al arribar a la costa atlántica trajeron sus costumbres y tradiciones.

El bon para Semana Santa quiere decir que el tiempo de paz y amor ha llegado. Luego de la preparación del producto al pan se le coloca una cruz en el centro con la misma masa, lo que representa la cruz en la que Jesucristo fue crucificado.

Luis Beverly, de 88 años, habló con gusto desde una banca en el parque Centenario de la avenida central de lo que conoce acerca del pan bon.

Dijo que aunque muy pocas personas pueden hablar de esta tradición, el pan sin levadura tiene un significado religioso en esta época porque para los negros antillanos representa el pan que comió y compartió Jesús con sus discípulos en la última cena.

Contó que el pan bon fue considerado por muchos años un plato especial en la mesa de los antillanos en Panamá como parte de la conmemoración de la Semana Santa.

LAS PRIMERAS FAMILIAS

En la actualidad no se puede hablar con precisión cuáles fueron las primeras familias en preparar el pan bon, aunque se dice que los Price, Cumberbatch, Cortés, Brayán y Smith fueron quienes comenzaron la tradición y quienes han ido dejando la receta de generación en generación



CALIDAD. El pan bon de la panadería Baguette es uno de los más buscados por la población.

ESPECIAL PARA LA PRENSA/ M. Grinard

para que el producto se siga preparando.

Pero, más allá de la tradición, el negocio del pan bon se ha extendido por toda la provincia, a tal punto que son muchos los puestos de venta que se colocan para ofrecer el producto.

El consumidor puede seleccionar el pan que considere está a su gusto, ya sea por su buena presentación o por recomendación de los que ya lo han probado. El precio también varía desde un dólar hasta seis dólares.

Al igual que los puestos ambulantes de venta de pan bon que se ubican en la provincia hacen entregas a domicilio, también existen lugares conocidos como bones Bin Bin que se encuentran en el Ban Buline entre calle 14 y avenida Amador Guerrero; Sonito en Cativá; así como en las panaderías Colón, con más de 40 años de experiencia; Baguette, Visión y otras de la localidad que tienen su fiel público consumidor.

Marva Smith, una colonense con más de 70 años en consumir el producto, indica que es difícil señalar cuál es el bon que mejor preparan en la provincia porque aunque es un



VENTA. Para Semana Santa se colocan puestos ambulantes.

ESPECIAL PARA LA PRENSA/ M. Grinard

producto que se encuentra casi siempre para la Semana Santa, los que preparan la masa lo hacen con un toque especial.

En tanto, Luis Smith, quien por muchos años se dedicó a la venta del bon, dice que el secreto está en el peso, “un buen bon debe estar pesado, no liviano”, aseguró.

Pero en cuanto a sus ingredientes solo se limitó a decir que se utiliza harina, pasas, frutas, azúcar y el toque del que prepara la masa, que en tres o cuatro horas, dependiendo de la cantidad y el horno que se

utiliza, debe estar listo el pan.

Lo cierto es que no solamente el bon se consume en Colón, sino que personas de la ciudad de Panamá y el extranjero también hacen sus encargos para esta época.

Mario Risco, quien tiene 10 años de dedicarse a la preparación y venta del pan bon junto a su esposa, quien, asegura, tiene el secreto, considera que para esta época aumenta su producción y venta, pero que durante todo el año también tiene sus encargos.

A ciencia cierta se desconoce la cantidad exacta de venta del pan bon para estas fechas porque mientras algunos panaderos hablan de que venden 500, mil y hasta mil 500 panes de ese tipo, otros prefieren mantenerlo en reserva.

ACOMPÑAMIENTO

El pan bon tradicionalmente lo prefieren acompañado con queso amarillo, algunos le colocan mantequilla, sumado con un vaso de leche, te, chocolate o refresco.

Con información de Sandra Rivera y Vielka Corro

Chiriquí y Herrera también tienen sus costumbres

La preparación de panes o dulces especiales para la Semana Santa no son sólo una tradición que practican los colonenses, en la provincia de Chiriquí y Herrera también hay personas que para esta época se dedican a preparar dulces caseros.

Tal es el caso del distrito de Alanje, en donde las personas de los diferentes pueblos como Querévalo, Canta Gallo y Mostrenco, entre otros, se preparan desde temprano para hacer los panecitos, cocadas, pepitas de marañón, suspiros y cocaditas.

Los productos son colocados frente a las viviendas de quienes los preparan para que sean comprados por los que visitan el lugar.

Cindy Betzaida Corella lleva más de 10 años en la venta de los dulces tradicionales; se levanta a las 6:00 a.m. a preparar algunos productos que por su trabajo toman más tiempo. Mencionó que vende conserva de papaya, marañón, cocada, suspiro, dulce de guineo, entre otros. Otra de las costumbres está en Parita, provincia de Herrera, en donde Aleyda Rodríguez

asegura que desde que llega el mes de marzo empieza a ubicar los árboles de mango piro, que tienen suficiente fruta para preparar su tradicional dulce de mango.

Rodríguez explica que antes de la semana mayor recoge un sacco de mango y que después de cocinarlo hasta que quede suave, lo pasa por el colador, para eliminarle todas las hilachas. Asegura que el dulce queda como una jalea que puede ser partido en tiritas. Rodríguez también prepara el dulce de marañón, fruta que, dice, abunda en los patios.

COMARCA NGÖBE.

Escuela requiere de más aulas

Eduardo Espinosa
CERRO CAÑA,
Comarca Ngöbe Buglé

Moradores de la comunidad de Cerro Caña, en la Comarca Ngöbe Buglé, señalaron que la escuela del área necesita que se construya con urgencia dos salones de clases más, una nueva cocina, el comedor estudiantil y un aposento para los educadores.

Mariano Casés, morador del área, manifestó que debido a la creciente población estudiantil se hace necesario construir más aulas de clases.

Ante las quejas de los educadores y los padres de familia, el representante del corregimiento, Nicolás Jiménez, indicó que actualmente hace las gestiones para que a través del Fondo de Inversión Social sean adjudicados los dineros para la construcción de los salones antes mencionados.

Sobre la elaboración de un lugar para los educadores, Alicia Sutherland, directora provincial del Ministerio de Educación, señaló que en las nuevas edificaciones de centros educativos se han establecido lugares de albergues para los educadores, pero recordó que actualmente a esos docentes se les da viático para que puedan pagar a personas que alquilan cuartos.

LOS SANTOS.

Paralizan trabajos en potabilizadora



Galería de filtración

ESPECIAL PARA LA PRENSA/ A. Cortés

Alcibiades Cortés

LOS GUAYABOS, Los Santos

El presidente del Consejo Municipal del distrito de Macaracas, Ramón Rodríguez, informó que los moradores de esa comunidad están preocupados, debido a la paralización del proyecto para el cambio de la nueva toma de agua de la potabilizadora de la región del río Estivaná al cauce del Cacao.

Ante esa situación, Rodríguez solicitó al Instituto de Acueductos y Alcantarillados Nacionales (Idaan) agilizar la terminación del proyecto antes que el invierno imposibilite realizar las faenas de excavación que están pendientes.

Jovino Gutiérrez, subadministrador del Idaan en Los Santos, aclaró que los trabajos se han suspendido por un corto periodo, debido a que el personal asignado a ese trabajo fue trasladado a Bocas del Toro para solucionar el problema de escasez de agua en ese sector.

RECORDATORIO

Harmodio Vivar Icaza

Cacique general kuna y gran maestro

Redacción de La Prensa
panorama@prensa.com

Harmodio Vivar Icaza dejó una huella que será difícil de borrar.

Fue cacique general kuna, pero su legado político es superado por su dedicación

a la docencia. La mayor parte de su vida la pasó en las aulas, enseñando a la infancia kuna.

Fue un gran estudioso de la cultura kuna, de ahí que gozara del respeto de sus alumnos,



Harmodio Vivar Icaza

colegas y de todo aquel que lo conociera. Pero su presencia en esta vida llegó a su fin el pasado 2 de abril, allí, en esa tierra que tanto amó, que respetó y valoró.

Vivar Icaza fue maestro durante más de 35 años. Llegó a ser director de la Escuela particular Nele Kantule y subdirector del Primer Ciclo Nele Kantule.

Seguramente ya está en el regazo de Nana y Baba.