

Caracoles, puchero, vino pop y despensa rural: así se come el fin de semana en Canarias (16–18 de enero de 2026)

Si este fin de **semana** te apetece comer con “sentido de lugar” (ese que empieza en la plaza del pueblo, pasa por el agricultor y termina en un caldero), Canarias viene con agenda propia. En Gran Canaria, Agüimes abre fuego con las Jornadas Gastronómicas del Caracol: cocina popular afinada por bares del casco, demostración culinaria y degustación para arrancar las fiestas de San Sebastián con el ánimo donde debe estar: en la mesa.

Y el domingo, el puchero de San Sebastián se sirve como lo que es: una excusa colectiva para encontrarse, comer caliente y hablar de lo importante (si el garbanzo quedó en su punto y quién “repitió sin mirar”). Mientras tanto, **Las Palmas de Gran Canaria** sube el volumen con Vinopop en Infecar, un plan enogastronómico experiencial que cruza bodegas de la DO Gran Canaria con nombres peninsulares y un formato de festival que invita a catar sin prisa, con música y ambiente de “hoy me tomo el vino como se toma un concierto”.

Y si lo tuyo es el relato de campo, Artenara pone sobre la mesa un proyecto que merece titulares: **Taiguy** y su quesería móvil trashumante, una idea con sabor a patrimonio vivo y a futuro posible para el sector primario. En Tenerife, **Los Silos** concentra tradición y producto local con **San Antonio Abad**, aunque este año toca ir con el radar encendido: hay avisos de cambios en la programación (y eso, en agenda, se traduce en “mira el último comunicado antes de salir”).

Y si quieres apuntar ya una de las grandes citas de cocina

popular de la isla, **La Florida (La Orotava)** entra en modo fiestas desde el 17 de enero, con el **Puchero Canario Gigante** como gran imán gastronómico del calendario.

Agüimes: Jornadas Gastronómicas del Caracol (viernes 16 al viernes 23)

[@AytodeAguimes](#)

Aquí no hay postureo: hay **caracol**, oficio y barra. Las **Jornadas Gastronómicas del Caracol** vuelven al casco de Agüimes como parte del arranque de las fiestas de **San Sebastián**, con una fórmula que funciona porque se apoya en lo esencial: cocina popular, demostración culinaria, maridaje y degustación en la Plaza Nuestra Señora del Rosario.



La cita de apertura es este **viernes 16 de enero a las 12:00**, y a partir de ahí la ruta continúa **hasta el 23 de enero**, con elaboraciones en distintos establecimientos del municipio que convierten el caracol en protagonista serio, no en anécdota.

El plan es sencillo y muy canario: te acercas al casco, pruebas, comparas versiones (que si más picante, que si más “de la abuela”, que si al mojo), y de paso te llevas un paseo con ambiente de fiesta real, de la que se hace andando.

Si vas con intención periodística (o con hambre profesional), este es un evento perfecto para escuchar conversación de calle, ver qué receta arrastra más cola y, sobre todo, comprobar cómo un producto humilde sostiene identidad, economía local y ganas de celebrar en la misma cucharada. Consejo práctico: llega con margen para aparcar y quédate después de la degustación; Agüimes en fiestas se entiende mejor cuando el día no se lleva con prisa.

Información: [Jornadas Gastronómicas del Caracol](#)

Agüimes: Puchero de San Sebastián (domingo 18)

[@AytodeAguimes](#)

El puchero popular tiene algo que muchos eventos han perdido: no necesita explicación, porque se explica solo. En Agüimes, el **domingo 18 de enero** se celebra el **Puchero de San Sebastián** como acto central de cocina comunitaria: horario previsto **de 14:00 a 16:00** y con el espíritu de siempre, el de reunirse alrededor de un plato que está hecho para alimentar a muchos y para recordarnos que la gastronomía también es convivencia organizada.



En términos de **“gancho”** para el lector, aquí la historia no está en el ingrediente raro, sino en la coreografía: gente llegando con familias completas, vecinos que se saludan por nombre, visitantes que aprenden en diez minutos lo que es una fiesta patronal bien llevada, y una receta que no se improvisa porque depende de logística, manos y experiencia.

Si buscas un **plan para comer caliente**, local y con sentido de tradición, este es de los que se recomiendan sin miedo. Y si eres de los que viajan por la memoria del comensal, toma nota: el puchero no se recuerda solo por el sabor, sino por el contexto (plaza, música, conversación, “otra ración para el niño”) y por esa sensación de que el domingo, por fin, vuelve a ser domingo.

Recomendación práctica: come allí, no corras, y usa el resto de la tarde para pasear el casco; el mejor final del puchero es caminarlo.

Las Palmas de Gran Canaria: Vinopop en Infecar (sábado 17)

[@Infecar](#)

Vinopop es la prueba de que el vino se puede contar sin solemnidad y sin perder seriedad. Este **sábado 17 de enero** Infecar acoge un festival que cruza bodegas de la **DO Gran Canaria** con referencias peninsulares como **Emilio Moro** y **Menade**, en un formato de plan experiencial donde la cata se vive como recorrido: copas, stands, música, ambiente y esa sensación de “hoy me organizo el día por maridajes”.

VINOPOP
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

**LA GUARDIA
LA FRONTERA
JAVIER OJEDA**

TRIBUTOS A:
**ESTOPA
SABINA**

(DANZA INVISIBLE)

INFECAR

**17
ENE**

DESDE 12:00 h.

VINOS, GASTRONOMÍA, TIENDAS,
EXPOSICIONES, TERRAZAS, ACTUACIONES...

ENTRADAS EN
entradas.com

Moon World
Calidad de Gran Canaria
La Isla de mi Vida
Las Palmas de Gran Canaria
Ciudad de mar y culturas

EMILIO MORO
BODEGAS

menade
[WINE BY NATURE]

GRAN CANARIA
Denominación de Origen

Para una agenda de fin de semana, encaja perfecto porque no obliga a escoger entre gastronomía y ocio: lo mezcla y lo ordena. Además, es una oportunidad práctica para que el público conozca (y compare) estilos, variedades y perfiles

de vino en un mismo espacio, con la ventaja de estar en ciudad y con logística fácil.

Si vas con mentalidad de lector, piensa en esto: [Vinopop](#) no es solo “**ir a beber vino**”; es ir a descubrir qué vinos te gustan cuando los pruebas al lado de otros, y eso cambia la forma de comprar. Recomendación práctica: compra la entrada con antelación si te cuadra el horario, marca un “tope” de bodegas que quieres visitar sí o sí, y deja hueco para una sorpresa: siempre hay una etiqueta que no venías a buscar y que termina siendo la historia que cuentas el lunes.

Información: [Vinopop](#)

Artenara: Taiguy y la Quesería Móvil Trashumante (sábado 17)

[@AytoAgaete](#)

Si te interesa el territorio de verdad, este plan tiene mucho que decir. En **Artenara**, el **sábado 17 de enero**, se presenta el proyecto **Taiguy Quesería Móvil Trashumante** con una propuesta que combina visita guiada, explicación del proyecto y enyesque de sabores locales.



Más allá del evento puntual, lo relevante es la idea: una quesería móvil conectada con la trashumancia, pensada para poner en valor el patrimonio ganadero y el queso como cultura viva, no como souvenir. Para el lector, aquí hay varios ganchos claros: ruralidad con futuro, innovación aplicada a tradición, y una excusa excelente para subir a cumbre con motivo gastronómico.

Si lo cuentas en clave periodística, es un buen ejemplo de cómo el sector primario se reimagina sin romper el hilo; si lo vives como plan, es una mañana/tarde de aprendizaje y sabor en

uno de los municipios con más carácter de Gran Canaria.

[Programa Informativo](#)

Recomendación práctica: sube con tiempo (carreteras y curvas mandan), lleva abrigo (Artenara no negocia el frío) y quédate a hablar con la gente del proyecto: en estos formatos, la información valiosa suele estar en las conversaciones de después.

Los Silos: San Antonio Abad 2026 (viernes 16 y domingo 18, con avisos de cambios)

[@AytoLosSilos](#)

Los Silos es de esos municipios donde la tradición todavía se ve y se toca, y San Antonio Abad suele ser un buen resumen del noroeste tinerfeño: identidad, producto local y ambiente de plaza. La agenda prevista incluye actos gastronómicos y de despensa rural el **domingo 18**, con el **Mercadillo del Agricultor desde las 10:00** en la trasera del Antiguo Convento de San Sebastián, y la feria como gran atractivo habitual.



Ahora bien, aquí toca precisión: se han publicado **avisos de “nueva programación”** en los que se indica que **la Feria de Artesanía queda aplazada** y que hay cambios relevantes en el programa, por lo que, antes de salir, conviene revisar el último comunicado oficial para evitar viajes “con sorpresa”.

En términos de plan, la recomendación es clara: si el mercadillo se mantiene (está anunciado en el programa), es una buena parada para comprar en origen y comer alrededor del producto local; si tu idea era ir específicamente por feria de artesanía o ganado, revisa el aviso actualizado y ajusta el plan. Consejo práctico: agenda este evento con mentalidad flexible y con una fuente oficial abierta en el móvil; en fiestas, el territorio manda, pero el último comunicado manda más.

La Orotava: Fiestas de La Florida

2026 (del 17 de enero al 1 de febrero)

Esto no es “un plan”, es una de las grandes liturgias gastronómicas de Tenerife. Las [Fiestas de La Florida 2026](#) se celebran **del 17 de enero al 1 de febrero**, y dentro del calendario destaca el **Puchero Canario Gigante**, considerado uno de los eventos gastronómicos más multitudinarios de Canarias, con miles de raciones y una logística que impresiona incluso a quien ya cree haberlo visto todo.



El programa completo se va desplegando durante esas fechas, y el puchero suele ubicarse en el tramo final (el último fin de semana de enero), por lo que la mejor estrategia para el lector es esta: marcar el rango, seguir las fuentes oficiales y apuntar el día exacto en cuanto se publique de forma

definitiva.

En clave de agenda, La Florida funciona por tres motivos: porque conserva tradición real (no decorativa), porque conecta con el mundo ganadero y rural (feria, bendición, romería), y porque el puchero es un acontecimiento social además de culinario.

Si vienes de fuera, es una forma directa de entender Tenerife; si eres de aquí, es una buena excusa para volver a vivir “lo de siempre” con ojos nuevos.

Recomendación práctica: cuando se confirme el día del puchero, ve temprano, planifica aparcamiento y piensa en transporte alternativo si lo anuncian; estos eventos se disfrutan más cuando la logística no te roba el apetito.