

Quesos de Lanzarote, joyas artesanas que desafían el volcán y el tiempo

En el confín oriental del archipiélago canario, donde la geografía volcánica dibuja un paisaje agreste de singular belleza, la isla de **Lanzarote** alberga un patrimonio gastronómico que, lejos de sucumbir a la aridez del terreno, se ha erigido en emblema de calidad y excelencia mundial: sus quesos artesanales. Los [quesos de Lanzarote](#), productos que emergen con la fuerza y la nobleza de la tierra que los sustenta, han trascendido el ámbito local para convertirse en protagonistas de reconocimientos internacionales que celebran la conjunción perfecta entre tradición, naturaleza y saber hacer. La interrogante que subyace en este fenómeno es cómo un territorio marcado por la escasez hídrica y la rigidez climática, ha logrado preservar una técnica centenaria capaz de generar quesos que figuran entre los más aclamados en los foros queseros del planeta.

La cabra majorera: alma y esencia de un manjar insular

El secreto mejor guardado de los **quesos de Lanzarote** reside en la **cabra majorera**, un animal autóctono cuyas características físicas y biológicas se encuentran profundamente entrelazadas con el ecosistema insular. De pelaje polícromo y robustez inconfundible, esta cabra ha sido moldeada a través de siglos por la naturaleza volcánica y el clima seco, desarrollando una resistencia única que se traduce en una producción láctea inigualable en calidad y sabor. La leche que aporta es un elixir nutritivo, denso en grasas saludables y proteínas, que se convierte en la base insustituible para la elaboración de quesos con carácter propio.

La importancia de esta raza trasciende lo puramente productivo, la **cabra majorera** está profundamente arraigada en la cultura local, siendo protagonista en la vida cotidiana de los lugareños, no solo por su leche, sino también por su carne, cuero y hasta por la utilidad de sus cuernos, testimonio de un modo de vida que históricamente supo adaptarse con maestría a la austeridad del entorno. La sanidad privilegiada de estos animales, libre de las enfermedades que suelen afectar a otros rebaños, ha permitido preservar su pureza genética y por ende, la excelencia de su leche.

En boca, la leche de **cabra majorera** ofrece un perfil sensorial complejo y elegante, con matices herbáceos, ligeramente dulces, que se trasladan fielmente al queso, otorgándole un carácter inconfundible que distingue a **Lanzarote** en el panorama quesero mundial.

Técnica y arte, el ritual ancestral que preserva el alma del queso









La elaboración de **quesos en Lanzarote** es un acto que respira tradición y precisión. Los métodos empleados han sido cuidadosamente preservados y adaptados a lo largo del tiempo, consolidando un proceso que combina la sabiduría artesanal con rigurosos controles de calidad contemporáneos. La leche cruda de cabra es sometida a coagulación enzimática, un procedimiento delicado que evita la pérdida de vitaminas y compuestos esenciales, preservando la riqueza organoléptica del producto.

El prensado posterior sin cocción representa una decisión técnica de gran importancia, pues asegura que las características naturales de la leche se mantengan intactas, otorgando al queso una textura compacta, pero suave y cremosa, y una corteza fina que varía del blanco marfil al pardo claro según el grado de maduración. Este revestimiento externo está adornado con la tradicional pleita de palma trenzada, que no solo cumple una función estética sino que constituye un sello de identidad cultural, reflejando el ingenio y la dedicación de las manos artesanas que intervienen en cada pieza.

La diversidad de quesos que ofrece **Lanzarote** es reflejo de esta técnica depurada. Desde el **queso fresco**, con su delicada untuosidad y aroma a leche pura, hasta el **curado**, que exhibe complejidad en su paleta de sabores y una persistencia aromática que invita a la contemplación gustativa. La isla también sorprende con quesos ahumados naturalmente, o aquellos cuya **corteza está impregnada de gofio o pimentón**, ingredientes que dialogan en armonía con el queso, aportando notas tostadas, dulces y ligeramente especiadas que amplifican la experiencia sensorial.

La perpetuidad de un legado familiar, raíces profundas en la cultura quesera







La historia de los **quesos de Lanzarote** está indisolublemente ligada a familias que han convertido la elaboración artesanal en un patrimonio intangible que trasciende generaciones. En épocas pretéritas, la producción quesera era una actividad doméstica fundamental, cuya función primordial era el autoabastecimiento. Sin embargo, la calidad de sus productos pronto abrió paso al comercio local y regional, constituyendo un eje económico en las comunidades rurales de la isla.

Este arraigo familiar ha posibilitado la conservación de tradiciones invaluableles, al tiempo que ha fomentado la

innovación prudente que asegura la competitividad sin sacrificar la **esencia artesanal**. Las pequeñas y medianas queserías se erigen como bastiones de esta filosofía, combinando procesos ancestrales con mejoras higiénico-sanitarias que garantizan la seguridad alimentaria y la consistencia en la calidad.

Entre estas, [Finca de Uga](#) destaca por su compromiso con la sostenibilidad y la innovación controlada, logrando una amplia gama de más de veinte variedades que han conquistado numerosos galardones internacionales. [El Faro](#), con una trayectoria de más de cuatro décadas, es ejemplo de continuidad y respeto por el legado familiar, mientras que **Flor de Tegui** y **Rubión** consolidan la reputación insular con propuestas que reflejan la riqueza del entorno y la pericia artesanal.

Reconocimiento global, la consagración en los World Cheese Awards

El [World Cheese Awards](#) representa el pináculo de reconocimiento para los maestros queseros y sus creaciones, un certamen que desde 1897 se ha convertido en el escaparate más prestigioso del mundo quesero. La participación de los quesos de **Lanzarote** en esta arena internacional ha sido sostenida y fructífera, con múltiples distinciones que reflejan la excelencia y singularidad de su producción.

El “**Bodega Oveja**” de **Finca de Uga**, medalla **Super Gold en 2019**, simboliza esta cúspide de reconocimiento. Su prolongado proceso de maduración, que oscila entre cinco y doce meses, dota a este queso curado de una corteza grisácea y un carácter organoléptico que conjuga la untuosidad con un ligero picor, acompañado de notas aromáticas a almendra tostada y reminiscencias terrosas que evocan el volcán y la flora circundante. Este galardón no es un hecho aislado, sino la

culminación de un camino jalonado por reconocimientos que posicionan a Lanzarote como una de las grandes regiones queseras del mundo.

Un universo sensorial, el placer de degustar Lanzarote







Degustar un queso de **Lanzarote** es mucho más que un acto

culinario; es una inmersión en un paisaje de sabores, aromas y texturas que conjuran la esencia misma de la isla. La primera impresión en el paladar es la textura, que puede variar desde la untuosidad delicada del queso fresco hasta la firmeza sedosa del curado, pasando por la cremosa complejidad de los semicurados. Estos contrastes se acompañan de una paleta aromática rica y diversa, que evoca desde las hierbas silvestres hasta la mineralidad volcánica, con notas sutiles de flores y frutos secos.

La incorporación de ingredientes autóctonos como el **gofio tostado** o el **pimentón en la corteza** añade una dimensión extra, integrando matices ahumados, terrosos y ligeramente especiados que amplifican la experiencia y rinden homenaje a la cultura culinaria canaria. Cada bocado es un relato sensorial donde el pasado y el presente se entrelazan para ofrecer un producto que es a la vez sencillo y extraordinario.

La excelencia como resultado de la simbiosis entre tradición y naturaleza

Los **quesos de Lanzarote** representan un triunfo de la perseverancia, la sabiduría ancestral y el profundo respeto por la tierra y el animal que sustentan esta tradición. En un territorio donde la naturaleza impone límites severos, la conjunción entre la raza **cabra majorera**, las técnicas artesanales y el compromiso familiar ha creado un producto que desafía la adversidad y se alza como referente de la gastronomía mundial.

En una época marcada por la homogeneización y la producción masiva, la singularidad de estos quesos constituye un canto a la autenticidad, recordándonos el valor incalculable de preservar saberes ancestrales y de reconocer en cada alimento la identidad y la historia de una región. **Lanzarote**, a través

de sus quesos, ofrece no solo un manjar, sino un patrimonio cultural vivo, un legado sensorial y un símbolo de resistencia y excelencia que merece ser celebrado, protegido y, sobre todo, disfrutado con todos los sentidos.

Entre algas y mareas, la irrupción de los superalimentos marinos en la economía azul

La inmensidad de los océanos, hasta hace poco considerados simples espacios inexplorados o fuente inagotable de recursos, nos sigue revelando un potencial transformador que va mucho más allá de la provisión de alimento. En una era en la que la sostenibilidad y la búsqueda de modelos productivos responsables son imperativos ineludibles, los [superalimentos marinos](#) se han posicionado como piezas fundamentales en la reconfiguración de la alimentación global y la economía del futuro. La economía azul, concepto que integra la explotación racional y el cuidado del medio marino, surge como el escenario propicio para incorporar estos recursos con criterios que conjuguen salud, sabor, innovación y respeto ambiental.

El reto al que se enfrenta la humanidad es mayúsculo: **alimentar a una población en expansión sin comprometer la viabilidad de los ecosistemas ni perpetuar modelos insostenibles**. En esta ecuación, la riqueza nutricional y la capacidad regenerativa del mar aparecen como aliadas estratégicas. Los **superalimentos marinos**, desde las algas

hasta los moluscos y pescados azules, son exponentes de una revolución silenciosa que invita a repensar el vínculo ancestral entre hombre y océano, abriendo las puertas a nuevas posibilidades culinarias y económicas con una marcada vocación ética.

El mar como despensa, diversidad en la cocina azul



Las algas, largamente relegadas a las cocinas orientales, son ahora reivindicadas por su valor nutricional y gastronómico, incorporándose con creciente protagonismo en la alta cocina. Estas plantas marinas no solo aportan un **intenso sabor umami** que enriquece caldos, emulsiones y texturas, sino que

despliegan un abanico de aromas que evocan la pureza y la fuerza del océano. La versatilidad de las algas se extiende desde la firmeza crujiente de la wakame hasta la sutileza gelatinosa del nori o la profundidad terrosa de la kombu, ingredientes que permiten composiciones que son auténticas sinfonías sensoriales.

Desde el punto de vista nutritivo, las algas constituyen un superalimento excepcional. Su densidad de minerales como **yodo, calcio, magnesio y hierro**, sumada a la **presencia de antioxidantes y vitaminas del grupo B**, las convierten en aliados esenciales para la prevención de enfermedades y el mantenimiento de la salud integral. Además, su cultivo no demanda recursos terrestres ni agua dulce, posicionándolas como una alternativa sostenible frente a la agricultura convencional.

En paralelo, los moluscos bivalvos, como mejillones, ostras y almejas, ofrecen un perfil nutricional sobresaliente. Son ricos en proteínas de alta calidad, hierro biodisponible, zinc y ácidos grasos esenciales, con la particularidad de que su producción acuícola actúa como un sistema natural de depuración del agua, mejorando la salud de los ecosistemas donde se cultivan. Su textura, que oscila entre la firmeza carnosa y la untuosidad delicada, y su sabor a mar intenso, permiten elaboraciones culinarias que capturan la esencia marina con gran pureza y elegancia.

Por último, los pescados azules, pilares de la dieta mediterránea tradicional, conservan un papel central en esta nueva visión gastronómica. **La caballa, sardina, jurel o anchoa** se distinguen por su riqueza en ácidos grasos omega-3, fundamentales para la salud cardiovascular y cerebral, además de por su sabor profundo, graso y delicado, que resulta altamente versátil en la cocina. Su captura y cultivo responsable se presentan como una solución sostenible para preservar las poblaciones y garantizar el equilibrio del medio marino.

Ángel León, el artífice del paradigma gastronómico marino



En la vanguardia de esta revolución marina destaca la figura de **Ángel León**, el chef gaditano que ha consagrado su carrera a revelar y potenciar los tesoros ocultos del mar. Desde su restaurante [Aponiente](#), situado en el **Puerto de Santa María, León** ha instaurado una filosofía culinaria profundamente arraigada en el respeto absoluto por el océano y sus ciclos vitales. Su labor va más allá de la mera elaboración gastronómica: es un investigador incansable que rescata y reinventa ingredientes poco convencionales, como las algas autóctonas, la salicornia y el plancton marino, para construir platos que desafían el paladar y elevan el discurso culinario hacia una ética sostenible.

El trabajo de **Ángel León** se caracteriza por una precisión y delicadeza admirables, en las que cada elemento -desde la textura hasta el aroma- se conjuga para evocar la inmensidad y riqueza del entorno marino. Sus creaciones, que pueden ir desde gelatinas sutiles de plancton hasta caldos profundos de algas, no solo sorprenden por su originalidad, sino que

invitan a una reflexión sobre la relación entre la gastronomía, la naturaleza y el futuro de nuestro planeta.

La cocina azul en manos de innovadores globales







Al lado de **León**, otros chefs han asumido el compromiso de integrar la sostenibilidad marina en sus propuestas. **Andoni Luis Aduriz**, en **Mugaritz**, combina la innovación con una profunda comprensión del ecosistema, explorando los límites de la materia prima marina y su potencial transformador. Sus platos revelan una búsqueda constante por armonizar tradición y vanguardia, destacando ingredientes que reflejan la biodiversidad local y el respeto por el entorno.

Rasmus Kofoed, el maestro danés triple ganador del **Bocuse d'Or**, ha llevado la cocina azul a una dimensión internacional, enfatizando la estacionalidad y el respeto a las poblaciones marinas en un discurso culinario que prima la pureza y la autenticidad de los sabores oceánicos. Su aproximación técnica y sensorial revaloriza ingredientes poco utilizados, demostrando que la sostenibilidad puede ser sinónimo de creatividad y exquisitez.

Por último, **Nathan Outlaw**, en **Reino Unido**, se ha convertido en

referente por su dedicación a la pesca sostenible y la promoción del pescado azul y marisco local. Su cocina, sencilla y rigurosa, subraya la importancia de un consumo responsable, equilibrando tradición y modernidad con un marcado compromiso ecológico.

Hacia un modelo alimentario sostenible, desafíos y esperanzas

La incorporación de los superalimentos marinos en la dieta mundial constituye un paso decisivo para revertir las tendencias de **sobreexplotación y degradación ambiental** que han afectado gravemente a nuestros océanos. La economía azul, con su enfoque multidisciplinar y sostenible, brinda las herramientas para articular un sistema que conjure innovación, productividad y conservación.

Cultivar algas, desarrollar acuicultura ecológica de moluscos y practicar la pesca sostenible son prácticas que no solo aseguran el suministro alimentario, sino que potencian la resiliencia de los ecosistemas y las comunidades costeras, generando empleo y dinamismo económico sin sacrificar la biodiversidad. Sin embargo, este **futuro azul** requiere de una gestión integral, que incluya políticas públicas, investigación avanzada, formación especializada y una concienciación ciudadana que fomente un consumo informado y responsable.

En el ámbito gastronómico, la inclusión de estos superalimentos en la alta cocina y la restauración cotidiana propicia una **revolución silenciosa**, en la que la creatividad se alía con la ética, ofreciendo a los comensales experiencias sensoriales memorables que contribuyen a la construcción de un mundo más justo y equilibrado.

Las salinas tradicionales de Canarias como patrimonio comestible

La calidad de las aguas que abrazan las **Islas Canarias** y su singular emplazamiento geográfico, han legado a este archipiélago un producto tan esencial como venerado a lo largo de la historia: **la sal**. Desde tiempos ancestrales, los aborígenes canarios recolectaban sal en los charcos costeros, aprovechando la evaporación natural provocada por las mareas. Este oficio, que ha pervivido durante siglos, ha dado forma a un paisaje cultural de alto valor patrimonial, donde las [salinas](#) no solo constituyen un medio de producción, sino también un testimonio vivo de la relación entre el ser humano, el mar y el clima.

La **historia de la sal en Canarias** se inscribe en un relato universal que remonta al **Neolítico**, cuando el ser humano inició la domesticación de su entorno y descubrió en la sal un aliado indispensable para la conservación de los alimentos y la salud. En el Imperio romano, ya se diferenciaba entre la sal de mina y la sal marina, esta última considerada de gran valor. No en vano, la palabra '**salario**' proviene de la sal que se entregaba como pago a los soldados. En el contexto insular, la recolección salina evolucionó desde los charcos naturales hacia una compleja red de **salinas artificiales**, iniciada con la llegada de los conquistadores castellanos en el **siglo XV**, quienes introdujeron las técnicas del sur peninsular y portugués.

Origen, esplendor y resiliencia de una industria centenaria

Las primeras salinas documentadas en el archipiélago datan del año 1500, cuando **Sancho de Herrera y Ayala** mandó construir las **Salinas del Río**, en el norte de **Lanzarote**, sobre una antigua laguna salobre. Desde entonces, la cultura salinera se fue extendiendo a lo largo de las costas, originando espacios productivos como las salinas de barro, de origen gaditano, donde la cristalización se produce en tajos de reducida escala con fondo apisonado. Estas infraestructuras propiciaron el desarrollo de una floreciente industria vinculada a la pesca y la salazón, cuya época de esplendor tuvo lugar durante la primera mitad del **siglo XX**, coincidiendo con la actividad pesquera en el banco **canario-sahariano**.





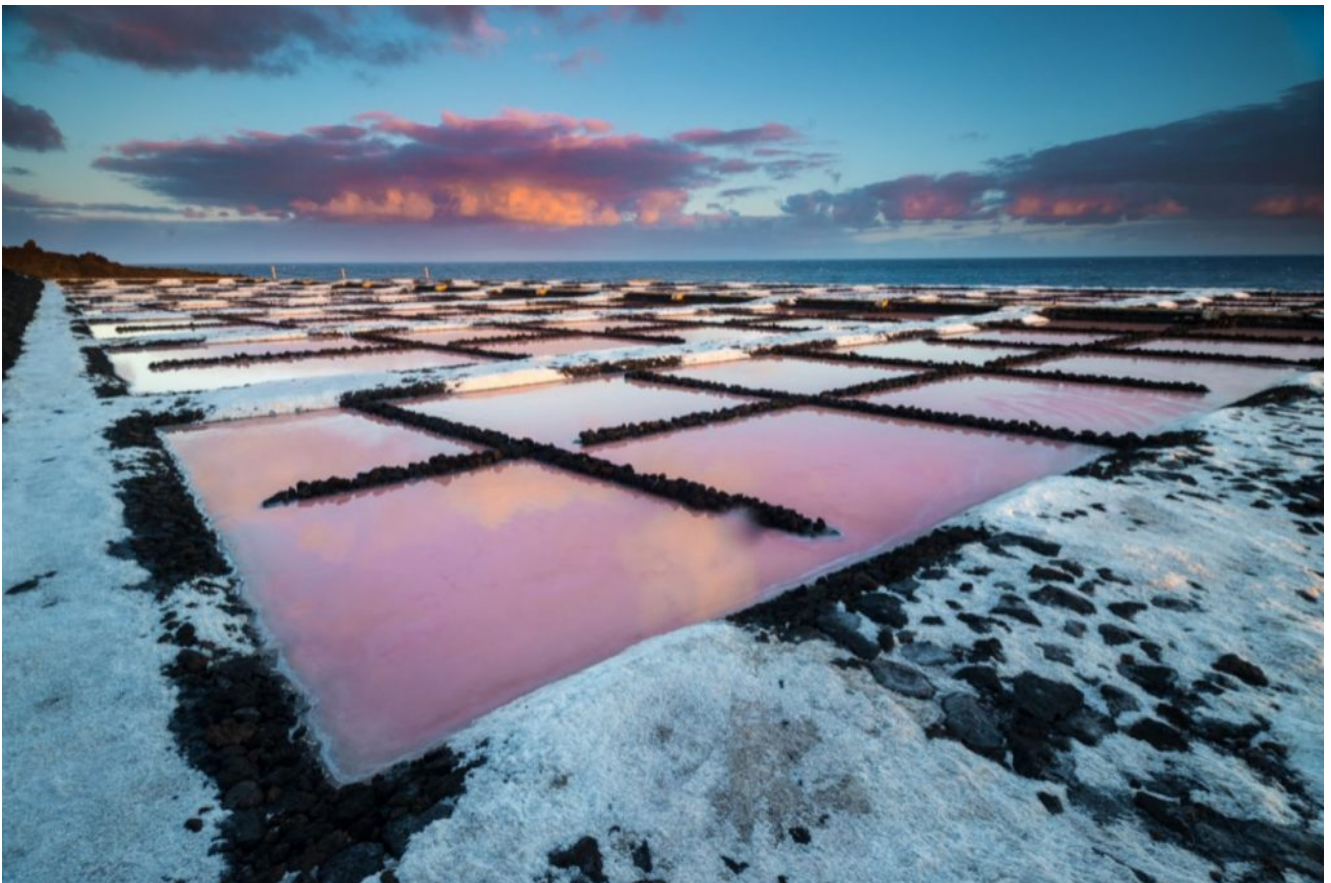


La expresión máxima de esta tradición se encuentra en las [Salinas de Janubio](#), en **Lanzarote**, una de las mayores salinas del archipiélago, con más de **450.000 metros cuadrados**. Construidas hacia 1890, supusieron una evolución técnica en el diseño de las salinas, incorporando forros de piedra volcánica y un trazado más eficiente. Su estructura, a modo de mosaico de maretas y cristalizadores, ofrece hoy no solo un paisaje de belleza singular, sino un testimonio de resiliencia frente a los embates de la modernidad. Frente al avance del turismo, la presión urbanística y el abandono del oficio, estas salinas siguen resistiendo como baluartes de una identidad insular profundamente vinculada al territorio.

Una sal con identidad gustativa y

excelencia mineral

La excelencia de la sal canaria se debe, en gran parte, al modelo de explotación intensiva tradicional basado en tajos pequeños, que permiten hasta 10 o 15 zafras al año. Esta práctica artesanal da lugar a una sal de grano fino, rica en oligoelementos como calcio, magnesio, potasio, yodo y manganeso. A diferencia de las sales industriales continentales, de grano más grueso y escasa mineralización, la **sal de Canarias** se disuelve con mayor facilidad en la cocina, ofreciendo una textura suave y un sabor complejo, que armoniza sin imponerse.



Expertos en sales marinas reconocen en la sal canaria una de las cristalizaciones más mineralizadas del mundo. Este atributo se traduce en cualidades óptimas para la cocina profesional, especialmente en acabados y terminaciones de platos, donde su crujido delicado y su integración sensorial superan incluso a muchas variedades de flor de sal peninsular.

Más allá de lo funcional, esta sal representa un marcador sensorial y cultural: al espolvorearse sobre unas papas arrugadas o sobre un pescado fresco, activa una memoria gustativa colectiva profundamente arraigada en el paisaje insular.

El esmero en la recolección y clasificación ha permitido diversificar su presentación: sal marina virgen, flor de sal, escamas, sal de espuma, sal húmeda en salmuera o rocas de sal. Cada una responde a usos culinarios específicos, desde el aderezo de pescados hasta la finalización de platos de autor. Todo ello enmarcado en un entorno que, lejos de ser meramente funcional, constituye un hábitat privilegiado para la biodiversidad, con especies de flora y fauna adaptadas a medios hipersalinos, muchas de ellas endémicas.

La relevancia de esta actividad ha sido refrendada en certámenes como [Agrocanarias 2024](#), donde las sales canarias han obtenido galardones como la **Mejor Sal Marina Ecológica de Canarias** y la **Mejor Sal Marina Agrocanarias**, entre otros. Distinciones que reconocen no solo su calidad organoléptica, sino también su valor cultural, ambiental y estratégico.

Preservar un legado comestible

Preservar las salinas tradicionales no es solo un acto de protección paisajística, es una decisión consciente de conservar una memoria gustativa colectiva, de defender un modelo productivo sostenible y de celebrar un producto que, más que condimento, es historia comestible. La **sal del Atlántico canario**, forjada entre lava y espuma, sigue siendo un legado vivo, digno de ser protegido, exaltado y saboreado. En un mundo donde el sabor tiende a la estandarización, cada cristal de sal extraído de estas maretas tradicionales es una declaración de autenticidad, una defensa del gusto entendido como expresión de territorio.

Su continuidad requiere del reconocimiento institucional, de

la implicación de los consumidores y del compromiso de los profesionales de la gastronomía, que encuentran en ella no solo un ingrediente, sino un discurso. Porque en las cocinas del presente y del futuro, la sal canaria debería ocupar el lugar que le corresponde: el de un patrimonio comestible que conecta el pasado con el paladar contemporáneo.

La piña de El Hierro: un tesoro tropical en el corazón del Atlántico

El Hierro, la isla más occidental del **archipiélago canario**, alberga un prodigio gastronómico de incuestionable distinción: su **piña tropical**. Lejos de ser una mera excentricidad botánica, este fruto se ha convertido en una insignia de la identidad agrícola y gastronómica de la isla, alcanzando una calidad inigualable gracias a las singulares condiciones climáticas y edafológicas del territorio. Su historia es la de una adaptación exitosa y su presencia en la vida cotidiana de los herreños es innegable, siendo protagonista en mercados, restaurantes y hogares.

Un cultivo de paciencia y meticulosidad







La introducción de la **piña** en suelo herreño se remonta a la década de los ochenta del pasado siglo, cuando la fértil orografía de la isla comenzó a albergar con éxito este cultivo

foráneo, desde entonces, su arraigo en el municipio de **La Frontera** ha sido incuestionable, erigiéndose como el principal enclave de producción. Las variedades **Roja Española** y **MD2 Gold**, sabiamente adaptadas a las particularidades agroclimáticas de **El Hierro**, han dado lugar a un producto de extraordinaria singularidad, donde la fusión entre dulzor y acidez se equilibra con maestría.

El proceso de cultivo de la **piña herreña** es un ejercicio de rigor y esmero. La preparación del suelo, el abonado y el seguimiento meticuloso de cada planta, requieren aproximadamente un año antes de obtener un fruto óptimo. Este prolongado ciclo de maduración, lejos de ser una desventaja, garantiza una **piña de características organolépticas excelsas**. La riqueza mineral de los suelos volcánicos y la suave influencia de los vientos alisios dotan a este fruto de un perfil gustativo inconfundible, estableciendo una diferenciación categórica frente a sus homólogas de **Hawái** o **Sudamérica**. Su calibre puede variar, pero su profundidad gustativa y su moderado contenido en azúcar, la hacen **única en el panorama frutícola**.

Además de su innegable calidad, la **piña herreña** representa la resiliencia de la agricultura insular, su cultivo es una expresión del esfuerzo de generaciones de agricultores que, adaptándose a la geografía abrupta de la isla y a las limitaciones de espacio, han conseguido desarrollar un producto de exquisitez inalterable.

Arraigo territorial y relevancia en la gastronomía canaria



La **piña de El Hierro** trasciende su papel como producto agrícola para convertirse en un emblema de la isla y de la tradición hortofrutícola canaria. Su presencia en los mercados

locales es sinónimo de excelencia, y su cultivo es un testimonio del vínculo entre la naturaleza y el saber hacer de generaciones de agricultores que han convertido este fruto en un referente de calidad. Más allá de su impacto económico, la **piña herreña** representa el esfuerzo por mantener una agricultura sostenible en un territorio que, pese a su reducido tamaño, demuestra un espíritu inquebrantable en la producción de bienes autóctonos.

En el ámbito gastronómico, la **piña herreña** ha conquistado un lugar de honor dentro de la gastronomía del archipiélago. Su versatilidad permite su incorporación en platos tanto dulces como salados, trascendiendo su tradicional consumo en fresco. Su equilibrio entre dulzura y acidez la convierte en un ingrediente idóneo para salsas, reducciones y marinados que realzan la profundidad de pescados y carnes blancas. Su presencia codiciada en la gastronomía canaria, refuerza la conexión entre tradición y modernidad, mientras que su uso en postres y repostería resalta su capacidad para integrarse en múltiples formatos gastronómicos.

Los cocineros fusionan la **piña herreña** en formatos inesperados como ceviches, tartares y carpaccios de pescado, otorgándole un protagonismo que realza su equilibrio entre acidez y dulzor. Asimismo, en platos de alta cocina, se emplea en emulsiones y geles que aportan frescura y matices frutales a elaboraciones complejas. Su uso en repostería va más allá del clásico postre caramelizado, siendo la base de cremas, bizcochos y espumas que respetan y potencian su carácter.

En la coctelería, la **piña herreña** ocupa un lugar de honor, destacando por su sabor profundo y por su capacidad para integrarse en combinaciones con rones añejos, aguardientes locales y destilados exóticos, su zumo, más ligero y equilibrado que el de otras variedades, aporta frescura sin resultar excesivamente dulce, convirtiéndola en una aliada indispensable para bartenders en la creación de bebidas innovadoras.

Exaltación sensorial y futuro del producto







Más allá de su presencia en la gastronomía, la **piña herreña** es una experiencia sensorial que evoca la esencia del territorio que la ve nacer. Su fragancia intensa, que se percibe incluso antes de cortarla, su textura carnosa y su equilibrio en boca, la convierten en un manjar codiciado tanto dentro como fuera de **Canarias**, con un potencial de expansión que aún está por explorar en mayor profundidad. Su pulpa firme y jugosa se deshace en el paladar con un frescor inconfundible, dejando un retrogusto que equilibra a la perfección las notas dulces y ácidas.

El futuro de la **piña de El Hierro** pasa por su consolidación en mercados especializados y su reivindicación como un producto de identidad geográfica protegida. La creciente demanda de frutas con carácter y origen definido la posiciona como un estandarte de la producción sostenible y diferenciada. La conjunción de su historia, su arraigo territorial y su excepcionalidad organoléptica la erigen como un icono de la riqueza agroalimentaria canaria.

Para **El Hierro**, este cultivo es mucho más que un producto agrícola, es un legado cultural que testimonia el esfuerzo de sus agricultores y la riqueza de su tierra. Degustar una piña herreña es más que un acto gastronómico, es un homenaje a la isla que la cultiva, al clima que la moldea y a las manos expertas que la han convertido en un referente indiscutible de la fruta tropical en Europa.

Marzo: lo que está en temporada en Canarias y España

Con la llegada de [marzo](#), la naturaleza despierta y la primavera comienza a asomar en el horizonte. Este mes es una etapa de transición entre el invierno y la primavera, marcada por la despedida de algunas hortalizas invernales y la bienvenida de los primeros productos frescos de la nueva estación. Tanto en **Canarias** como en la **península**, marzo ofrece una amplia variedad de frutas, verduras y pescados que destacan por su frescura, sabor y valor nutricional.

Marzo en Canarias: la primavera temprana

En [Tenerife](#) y el resto de las islas, las temperaturas suaves y las lluvias moderadas crean un clima idóneo para el cultivo de verduras ecológicas. Las espinacas, lechugas y zanahorias continúan creciendo con fuerza, beneficiándose de la luz solar abundante y el equilibrio entre humedad y calor. **Marzo** marca la **temporada de hortalizas** como la acelga, los guisantes, las

habas, los rábanos, la col kale, la remolacha y la cebolla, todas ellas esenciales para una dieta rica en vitaminas y minerales.

La llegada de **marzo** también supone el auge de frutas tropicales como el plátano, la papaya y la piña, que se encuentran en su mejor momento de consumo. Estas frutas, junto con los últimos cítricos del invierno, aportan frescura y vitalidad a la gastronomía local.

Verduras y hortalizas de temporada en la península



En el resto de **España**, **marzo** mantiene muchas de las hortalizas de invierno, aunque algunas de ellas se encuentran en la fase final de su ciclo. Es el último mes para disfrutar de las alcachofas, los nabos y algunas variedades de coles, que darán paso a los productos primaverales. Las coliflores y el brócoli siguen en plena producción, ofreciendo grandes beneficios antioxidantes y nutricionales. El **espárrago verde** inicia su mejor temporada, convirtiéndose en un ingrediente ideal para platos frescos y ligeros. La zanahoria, el puerro y la cebolla

mantienen su presencia en la cocina, mientras que el pepino comienza su temporada, que se prolongará hasta el verano.

El **guisante** se encuentra en su **punto óptimo en marzo**, destacando por su sabor dulce y textura crujiente. Las habas siguen disponibles, especialmente en su variedad tierna y de piel fina, ideal para ensaladas y guisos. La remolacha y los rábanos aportan un toque de color y frescura a los platos, mientras que la lechuga y el ajo, con producción durante todo el año, continúan siendo esenciales en la dieta mediterránea.

Frutas de marzo: los últimos cítricos y las primeras fresas



kiwi on white wood background. tinting. selective focus

Marzo es el mes en el que se despiden las naranjas y mandarinas en su mejor momento. Aunque todavía pueden encontrarse en los mercados, su temporada natural llega a su fin, dejando paso a otras frutas frescas. El **kiwi** se encuentra en **una etapa óptima para el consumo**, destacando por su riqueza

en vitamina C y antioxidantes. Las **fresas y fresones** comienzan a aparecer en los mercados con su característico dulzor y frescura, especialmente en las regiones del **litoral mediterráneo**.

Los **plátanos de Canarias** mantienen su excelente calidad, mientras que la **papaya y la piña**, también de **origen canario**, continúan siendo una opción saludable y deliciosa. El pomelo rosa alcanza su madurez, ofreciendo un equilibrio entre acidez y dulzura, ideal para consumir en fresco. El limón sigue siendo un ingrediente imprescindible en la cocina, tanto para aliños como para la elaboración de postres y bebidas refrescantes.

Pescados y mariscos de marzo



Estamos en **época de Cuaresma**, un periodo en el que abundan los pescados y mariscos. En **marzo aparecen con fuerza los pescados**

azules, entre los que destacan las **sardinillas**, **los verdeles**, **los sargos y los boquerones**., todo fresco para ir dejando progresivamente esos platos de cuchara que han acompañado los meses más fríos. La **merluza** sigue en un excelente momento, mejorando su calidad día a día. Comienza con fuerza la temporada de la **raya**, mientras que la lubina, el rodaballo, el bacalao, el lenguado y el gallo mantienen su gran calidad. El **rape**, a pesar de estar disponible durante todo el año, alcanza su mejor versión en los meses primaverales.

En cuanto al marisco, destacan casi todos los crustáceos, con especial protagonismo para el **bogavante y la langosta**. Comienza la campaña de la **sepia de Redondela**, mientras que el pulpo también se encuentra en un momento óptimo. Entre los mariscos de concha, la almeja fina y la almeja japónica se convierten en acompañantes ideales para una merluza de calidad. No deben faltar en la cesta de la compra los percebes de sol, las navajas y los erizos de mar, cuyo contenido proteico alcanza su punto álgido desde finales de marzo hasta mayo. Aunque la campaña de la vieira fresca de Cambados ha terminado, aún es posible encontrarla congelada.

El Patudo Canario: estrella de la gastronomía insular en plena temporada





En **Canarias**, el gran protagonista sigue siendo el **patudo canario**, en plena temporada de veda abierta. Este atún rojo, de carne firme y sabor intenso, es una joya de la gastronomía local y una opción excepcional para disfrutar de platos frescos y saludables. Durante este mes, comienzan las **jornadas gastronómicas dedicadas al atún rojo**, donde los restaurantes de las islas incorporan a sus cartas elaboraciones innovadoras con este producto estrella. Desde tartares y sashimis hasta platos tradicionales como el marmitako o el atún en adobo, el **patudo canario** se convierte en el ingrediente estrella de la cocina local. Su versatilidad y calidad permiten que sea protagonista tanto en preparaciones en crudo como en guisos o asados, resaltando su inconfundible sabor y textura.

La pesca sostenible del **Patudo Canario** es clave para garantizar su frescura y mantener el equilibrio de los ecosistemas marinos, reafirmando su importancia no solo como un manjar, sino como un símbolo de la tradición pesquera del archipiélago.

Batatas canarias: raíz de una tradición gastronómica arraigada en la tierra volcánica

La gastronomía canaria es un fiel reflejo de la riqueza cultural y natural de las islas, marcada por siglos de influencias y adaptaciones que han dado lugar a productos únicos. Entre estos, las [batatas](#) ocupan un lugar destacado, no solo por su valor en la gastronomía, sino también por su profundo arraigo en la vida cotidiana del archipiélago. Este [tubérculo](#), introducido en las islas en el siglo XVI, encontró en los suelos volcánicos un entorno ideal para desarrollarse, adaptándose plenamente al clima y la geografía de **Canarias**.

El resultado de esta simbiosis entre el entorno y la tradición agrícola es un producto excepcional, con variedades que se han convertido en emblemas de la gastronomía local. La **batata** no solo aporta dulzura y versatilidad a innumerables recetas, sino que también encarna una conexión directa con la tierra y las raíces culturales de las islas. Su relevancia trasciende lo culinario, convirtiéndose en un símbolo de identidad y patrimonio en el corazón de la dieta canaria.

El origen y la adaptación de las batatas en el archipiélago canario

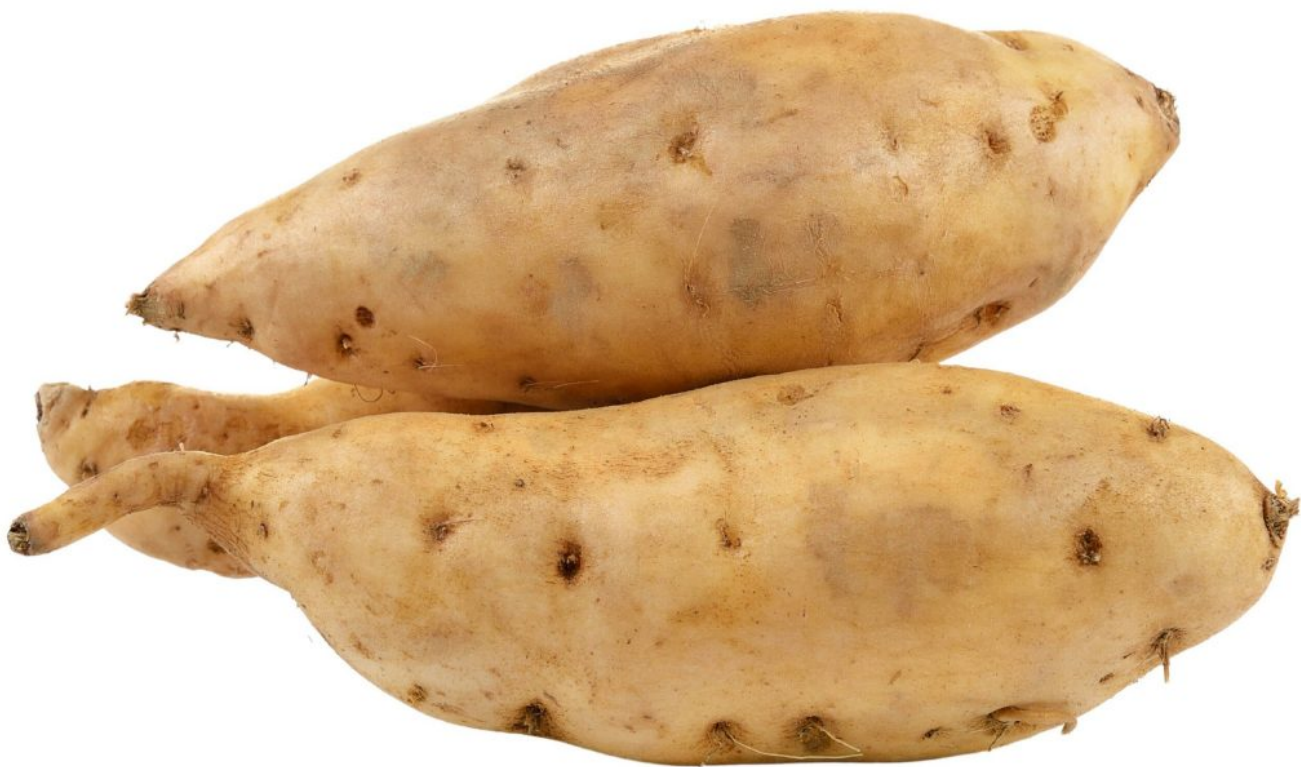


Aunque la batata es originaria de **América**, su llegada a **Canarias** se remonta al año 1544, cuando fue introducida por los conquistadores españoles. El clima templado y los suelos volcánicos de las islas resultaron ser el hábitat ideal para este tubérculo, cuyas características agronómicas se vieron rápidamente favorecidas por las condiciones locales. La tierra volcánica, rica en minerales, proporcionó a la batata canaria un sabor inconfundible, que destaca por su dulzura y su textura suave y aterciopelada.

A lo largo de los siglos, la **batata** no solo se adaptó al clima y al terreno, sino que, además, se integró profundamente en las costumbres y tradiciones de las islas. Este tubérculo, que inicialmente se cultivaba en pequeñas huertas, se expandió por todo el archipiélago, convirtiéndose en un pilar fundamental de la dieta de los canarios. Gracias a la devoción de los agricultores locales, se han mantenido y perfeccionado varias variedades que, en la actualidad, siguen siendo imprescindibles en la cocina regional.

Las principales variedades de batatas canarias: características y distinciones







En el archipiélago canario, la **batata** se cultiva en diversas variedades que se distinguen tanto por su sabor como por su apariencia. Cada una de ellas responde a las características del suelo y el clima de la isla donde se cultiva, lo que otorga a las **batatas canarias** un sello único. Entre las más reconocidas se encuentran la '**Batata de Lanzarote**' o '**Colorada**', la '**Batata blanca**' o '**Conejera**' y la '**Batata yema de huevo**' o '**Patagallina**'.

La Batata de Lanzarote o Colorada

Una de las variedades más emblemáticas es la **Batata de Lanzarote**, también conocida como **Colorada**, debido a su piel de tono rojizo oscuro. Esta **batata**, de forma alargada e irregular, tiene una carne de color rosa pálido o blanquecino, y es muy apreciada por su sabor dulce, lo que la convierte en una excelente opción para los platos tradicionales. Se cultiva principalmente en verano, siendo un ingrediente característico de la estación estival. Su versatilidad en la cocina permite su inclusión en platos tanto salados como dulces, destacando especialmente en guisos y postres típicos de la región.

La Batata blanca o Conejera

La **Batata blanca** o **Conejera** es otra de las variedades más consumidas en **Canarias**. Con una piel de tonalidad marrón pardo y una carne blanquecina, esta **batata** tiene una forma alargada y elíptica. Su sabor es menos dulce que el de otras variedades, lo que la convierte en una opción ideal para quienes buscan un perfil más suave. La **batata 'Conejera'** se cultiva a lo largo de todo el año, lo que garantiza su disponibilidad en cualquier estación. Esta particularidad la ha hecho muy popular en la gastronomía canaria, donde se utiliza tanto en platos salados como en algunas recetas de repostería.

La Batata yema de huevo o Patagallina

Por último, la **Batata yema de huevo**, también conocida como **Patagallina** o **Empinada Roja**, destaca por su piel de color anaranjado claro y su carne de un vibrante tono amarillo. Su forma oblonga y su sabor especialmente dulce la convierten en una de las variedades preferidas para la repostería. Esta **batata** se cultiva principalmente en invierno, aunque su

producción es más limitada en comparación con otras variedades. En la cocina dulce, es fundamental en la elaboración de recetas como las tradicionales «truchas», unas empanadillas rellenas de batata que se disfrutan en festividades y celebraciones locales.

La batata en la cocina canaria: versatilidad y tradición







La versatilidad de la **batata canaria** es uno de los factores que la ha consolidado como un ingrediente imprescindible en la gastronomía local. Desde los guisos más tradicionales hasta las preparaciones más innovadoras, las batatas canarias han sabido adaptarse a todo tipo de recetas, siempre aportando un sabor único que remite al terruño volcánico de las islas.

En la cocina salada, uno de los platos más representativos es el “**sancocho canario**”, una receta que combina pescado salado, **batatas**, papas y gofio. Este guiso es un claro ejemplo de la armonía entre los sabores dulces de la batata y los salados de otros ingredientes. Además, la **batata** es protagonista en diversas preparaciones como el potaje de berros, el puchero canario y otras sopas y guisos donde su suavidad y dulzura equilibran los sabores más intensos de los caldos y las carnes.

En cuanto a la repostería, la **batata** se transforma en un ingrediente esencial para la creación de truchas, tartas y dulces típicos, donde su textura cremosa y su dulzura natural

enriquecen los sabores de los postres canarios. En estos casos, se cocina de diversas maneras, ya sea cocida, asada o triturada, para obtener una consistencia que facilita su integración en las masas y rellenos.

La batata como símbolo de identidad cultural

La **batata canaria** es un símbolo de la identidad de las islas. Su cultivo ha estado íntimamente ligado a la vida de los agricultores canarios, quienes, a lo largo de los siglos, han preservado y transmitido su saber ancestral en el manejo de este tubérculo.

En cada bocado de **batata** se percibe la historia de una tierra que ha sabido transformar un producto foráneo en un pilar de su cocina y su cultura. Este tubérculo se ha convertido en un vínculo entre generaciones, un reflejo de la conexión entre los canarios y su tierra. Así, la **batata** continúa siendo una pieza fundamental en las festividades, celebraciones y comidas cotidianas de las islas, consolidándose como uno de los ingredientes más emblemáticos de la gastronomía canaria.

El Cochino Negro Canario: patrimonio autóctono y motor del sector primario

El [Cochino Negro Canario](#), símbolo de la identidad rural de las **Islas Canarias**, ha alcanzado un hito trascendental con su reconocimiento oficial como raza autóctona.

Este logro, anunciado el pasado 18 de noviembre de 2024 por **Lope Afonso**, vicepresidente del **Cabildo de Tenerife**, y **Valentín González**, consejero de **Sector Primario**, refuerza el compromiso de la región con la conservación de su patrimonio agrícola y ganadero. Con esta distinción, **Canarias** no solo protege una especie única en el mundo, sino que también impulsa su economía local y eleva el perfil de la isla en el panorama **gastronómico y turístico**.

El Cochino Negro Canario: reconocimiento que trasciende lo simbólico

El reconocimiento oficial del **Cochino Negro Canario** como raza autóctona no es solo un homenaje a la riqueza cultural de las **Islas Canarias**; representa un cambio de paradigma para el sector primario, con impactos tangibles en la [economía](#), la sostenibilidad y el desarrollo rural. Este hito abre una nueva etapa, especialmente para **Tenerife**, que alberga el 44,65 % de los ejemplares de **Cochino Negro Canario**, consolidándose como epicentro de la producción y preservación de esta raza única.



Lope Afonso, vicepresidente del Cabildo de Tenerife, y Valentín González, consejero de Sector Primario acompañados por Rafael González Jefe de Servicio Técnico de Ganadería y Pesca del Cabildo

Un motor económico para las zonas rurales

El sector primario, en muchas ocasiones, ha quedado relegado frente a otras actividades económicas. Sin embargo, este reconocimiento actúa como una herramienta clave para revitalizar las áreas rurales, donde la cría del [Cochino Negro Canario](#) es una fuente de empleo y sustento para numerosas familias.

El logotipo oficial de **raza autóctona** añade un valor diferencial a los productos derivados, potenciando su comercialización tanto en mercados locales como internacionales. Esto no solo contribuye a aumentar los ingresos de los **ganaderos**, sino que también fomenta el desarrollo de pequeñas y medianas empresas asociadas a la transformación y distribución de estos productos.

Impacto en la economía local

La autorización para emplear el logotipo oficial de **raza autóctona** otorga a los productos del **Cochino Negro Canario** una mayor visibilidad y autenticidad en los mercados. Este sello distintivo no solo mejora su comercialización, sino que también aumenta el valor añadido de la producción local, fortaleciendo la economía insular.

Tenerife como referente en la conservación genética

Con casi la mitad de los ejemplares ubicados en **Tenerife**, la isla se posiciona como líder en la conservación y recuperación de la raza. La finca **El Helecho**, gestionada por el **Cabildo de Tenerife**, desempeña un papel crucial en este esfuerzo. Mediante programas de cesión de animales reproductores, se garantiza la diversidad genética necesaria para evitar la consanguinidad, un problema que podría comprometer la viabilidad de la especie en el futuro.





Además, el reconocimiento facilita la atracción de inversiones y el acceso a fondos europeos destinados a la protección de **razas autóctonas**. Estos recursos permiten la implementación de proyectos **innovadores** que mejoren las condiciones de cría, la sostenibilidad de las explotaciones y la competitividad de los **ganaderos**.

Colaboración público-privada como modelo de éxito

El proyecto del **Cochino Negro Canario** es un ejemplo de cómo la sinergia entre instituciones públicas y ganaderos puede rendir frutos tangibles. Esta alianza ha facilitado el desarrollo de programas que no solo preservan el patrimonio genético, sino que también promueven el crecimiento económico de las comunidades rurales.

El Cochino Negro Canario en la gastronomía y el turismo

La valorización del **Cochino Negro Canario** trasciende el ámbito ganadero para posicionarse como un atractivo gastronómico y turístico. Las campañas publicitarias, las jornadas culinarias y eventos como el **Festival del Cochino Negro Canario** destacan el potencial de esta raza como un emblema de la cocina local.

Productos de calidad excepcional

La carne del **Cochino Negro Canario** se distingue por su sabor y textura, resultado de las prácticas tradicionales de cría. Entre los productos destacados se encuentran:

- **Cochinillo:** Un manjar exclusivo, obtenido de lechones alimentados únicamente con leche materna, cuyo peso oscila entre los 4 y 7,5 kg.
- **Carne fresca:** Ofrecida en canales completas, medias canales o cortes específicos como solomillo, carrilleras y costillas.
- **Elaboraciones tradicionales:** Como el famoso **chorizo perro**, un chorizo fresco para untar que representa la herencia culinaria canaria.





POCOPHONE
SHOT ON POCOPHONE F1



Próximo paso: la Identificación Geográfica Protegida (IGP)

Tras el reconocimiento como raza autóctona, el siguiente objetivo es lograr la **Identificación Geográfica Protegida (IGP)** o incluso una **Denominación de Origen Protegida (DOP)**. Este tipo de certificación internacional es crucial para consolidar la posición del Cochino Negro Canario como un producto exclusivo y de calidad.

Beneficios de la IGP

- **Autenticidad y trazabilidad:** Garantizar que los productos proceden exclusivamente de esta raza, cumpliendo con los estándares de calidad que los consumidores valoran.
- **Protección frente a imitaciones:** Blindar el nombre y los productos contra usos indebidos, asegurando que su prestigio no se vea afectado en los mercados internacionales.
- **Mayor valor añadido:** La certificación eleva el perfil del Cochino Negro Canario, diferenciándolo como un producto premium ideal para la alta gastronomía.

Este reconocimiento no solo reforzará el vínculo del **Cochino Negro** con el territorio, sino que también abrirá nuevas oportunidades en sectores como la **exportación** y el **turismo gastronómico**.

Un nuevo impulso: La reactivación del Festival del Cochino Negro Canario

En este contexto, la reactivación del **Festival del Cochino Negro Canario** se presenta como un acontecimiento **clave** para celebrar este importante reconocimiento. Este evento no solo destaca la rica tradición gastronómica de las Islas, sino que

también se convierte en un [motor](#) de promoción para el sector primario.





Un festival que une tradición y futuro



El Festival del Cochino Negro Canario tiene múltiples objetivos:

- **Promoción del producto local:** Los productores podrán exhibir la calidad excepcional de la carne del **Cochino Negro Canario**, destacando sus características únicas.
- **Fomento del consumo local:** Impulsar el consumo de productos autóctonos refuerza la economía circular de las comunidades rurales.
- **Educación y sostenibilidad:** Este evento servirá como plataforma para concienciar al público sobre la importancia de conservar esta raza única, promoviendo un desarrollo sostenible que beneficie a ganaderos y

consumidores.

Además, el festival fortalece el vínculo entre la comunidad y sus tradiciones, celebrando la **gastronomía** como un **legado cultural vivo**.

Un legado que mira al futuro

El **Cochino Negro Canario** es un legado vivo que conecta la historia, la **tradición** y la modernidad de las **Islas Canarias**. Su reconocimiento como raza autóctona, la reactivación del festival y el camino hacia la IGP prometen preservar una **joya genética**, enriquecer la oferta **gastronómica** y fortalecer la identidad de las Islas en el mundo.

Los quesos canarios brillan en el World Cheese Awards 2024 con 49 premios

Los **quesos canarios** han vuelto a demostrar su alta calidad en el World Cheese Awards 2024, uno de los certámenes más prestigiosos del mundo en el ámbito **quesero**. Con un total de **49 galardones**—dos super oros, tres oros, 19 platas y 25 bronces—, las producciones del Archipiélago han demostrado su calidad excepcional en esta 36ª edición del evento, celebrado del **14 al 17 de noviembre en Viseu, Portugal**.

Una hazaña global: los números detrás del éxito

En esta edición, compitieron **4.786 quesos de 47 países**, lo que

refuerza el valor del logro canario frente a una [competencia](#) de altísimo nivel. El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, **Narvay Quintero**, destacó el esfuerzo y profesionalidad de los productores:



Narvay Quintero Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias

“Estos reconocimientos reflejan la singularidad y calidad de nuestras producciones, que se sitúan entre las mejores del mundo.”

Narvay Quintero

Gran Canaria, líder del medallero insular

Entre las islas, **Gran Canaria** lideró con 17 medallas, seguida por **Tenerife** (13), **Lanzarote** (11), **Fuerteventura** (5), **La Palma** (2) y **El Hierro** (1). Los dos super oros del Archipiélago correspondieron a quesos de **Gran Canaria**:

- Quesos Amurga, con su semicurado de oveja y cabra.
- Quesos La Caldera, con su curado de oveja.





En cuanto a los oros, estos reconocimientos destacaron variedades únicas como el **queso tierno ahumado de cabra de Quesería El Faro** (Lanzarote) y el **queso Campo de Guía curado de cabra de José Juan Gil Mendoza** (Gran Canaria).

Los quesos canarios diversidad y tradición en las platas y bronces

La lista de medallas de plata incluye elaboraciones de toda la geografía canaria, como el **Maxorata curado pimentón** de Fuerteventura, o los productos de la **Quesería Montesdeoca** y

Quesería El Guanche en Tenerife, que destacaron por su innovación con ingredientes como el orégano, el pimentón y el gofio.





En la categoría de bronce, nombres como **Cortijo de Caideros** y **Finca de Uga** representaron el carácter artesanal y la riqueza de las recetas insulares.

Un reconocimiento internacional

En el contexto global, **España** se posicionó como una potencia quesera con **654 medallas**, de las cuales 25 fueron super oros, un dato que sitúa al [país](#) en lo más alto del panorama internacional. El campeón absoluto fue el Tradicional de Solheira, **Quijo de Ovelha Amanteigado**, de Portugal.



El jurado, compuesto por **240 expertos internacionales**, evaluó cada muestra mediante catas a ciegas, valorando aspectos como el sabor, la textura y el carácter único de cada queso.

Canarias, un destino quesero por excelencia

El éxito de los quesos canarios en el World Cheese Awards 2024 subraya el compromiso del Archipiélago con la calidad y la tradición. Estos galardones no solo celebran el trabajo de productores locales, sino que posicionan a Canarias como un

referente mundial en la elaboración de quesos de alta gama.

El Jamón Ibérico en las Cenas Navideñas: Historia, Tradición y la Delicia del Presente

Un Origen Ancestral que Cruza Fronteras

El **jamón ibérico** tiene una historia que hunde sus raíces en la época de los fenicios y romanos, quienes introdujeron en la península ibérica técnicas de **secado** y **curación** que con el tiempo evolucionarían hasta convertirse en el **proceso artesanal** que conocemos hoy.

Durante siglos, **la cultura y la tradición de la cría y el aprovechamiento del cerdo** han permanecido vigentes en **España**, siendo en la Edad Media cuando el **jamón ibérico** empezó a adquirir prestigio y a consolidarse como un símbolo de [calidad](#). Su lugar en la **mesa navideña** va mucho más allá del placer **gastronómico**, ya que cada **loncha** representa un legado cultural que une generaciones y revive la **historia** en cada **cena**.



Una Técnica de Elaboración Cuidadosa y Única

El proceso de elaboración del **jamón ibérico** es una combinación de conocimiento y paciencia. Todo comienza con la **cría de cerdos ibéricos** en **dehesas** donde se alimentan de **bellotas**, **ingrediente** clave para obtener su **sabor distintivo**. Luego, el **jamón** pasa por un proceso de **curación** lento que puede durar entre tres y cuatro años, bajo la supervisión de **maestros jamoneros** que dominan cada etapa.

Etapas de un jamón

Después de la **salazón** inicial, en la que se cubre la **carne** de **sal marina** para deshidratarla y potenciar su sabor, el **jamón** entra en la fase de asentamiento, donde se controla la temperatura y humedad para que la sal penetre de forma gradual y uniforme.

Posteriormente, los **jamones** pasan al secadero natural, donde

temperaturas más cálidas y una deshidratación pausada permiten que **las grasas** se infiltren en la **carne**, intensificando así su **sabor y textura**. Finalmente, el proceso culmina en **bodegas frescas** y oscuras, donde el **jamón** envejece entre 12 y 36 meses.



Aquí, gracias a las enzimas naturales, el jamón adquiere los aromas complejos y el sabor profundo que lo distinguen, mientras los maestros jamoneros supervisan cada detalle para asegurar la calidad óptima de cada pieza.

Esta técnica **artesanal** y exigente es el secreto de la **textura**, **aroma** y **sabor** inconfundibles del **jamón ibérico**, cuyo prestigio se ha transmitido de [generación](#) en generación. Así, el producto final llega a las **mesas navideñas** para convertirse en protagonista de la celebración.

La importancia de un buen cortador

Un buen **jamón ibérico** no solo depende de su proceso de **curación**, sino también del **arte de un cortador** experimentado. La habilidad del **cortador** es crucial para revelar todo el potencial de cada pieza, ya que un **corte preciso**, en finas **lonchas** y con el ángulo adecuado, permite que cada **bocado** libere el **sabor**, **aroma** y **textura** en su máxima expresión.



Además, un **corte** bien ejecutado garantiza una presentación atractiva, realzando tanto la estética como la experiencia sensorial del **jamón**. La destreza del cortador convierte la **degustación** en un verdadero homenaje a esta **joya gastronómica**."

Tradición y Valor en la Navidad Moderna

A medida que se acercan las fechas decembrinas, **el jamón ibérico** comienza a ocupar un lugar de honor en las listas de preparativos navideños. Este año, como cada año, muchas familias españolas planean dar a sus cenas un toque auténtico y exclusivo al incluir en sus mesas **jamones** de calidad. Aunque hoy día **el jamón ibérico** se puede encontrar en tiendas especializadas de todo el mundo, su valor en **España** sigue siendo especial y único.

Tres de los mejores, nuestras

recomendaciones

Arturo Sánchez

En el universo del **jamón ibérico**, algunos nombres destacan no solo por la calidad de sus productos, sino por el respeto a la **tradición** y la **innovación** que aportan al sector. **Arturo Sánchez** es un ejemplo de esta dedicación, desde hace más de un siglo, esta empresa selecciona cuidadosamente sus **cerdos** en las mejores **dehesas** de la Sierra Norte de **Sevilla** y **Extremadura**, llevándolos a sus secaderos en Guijuelo.



La localidad de Guijuelo es famosa por sus productos curados del cerdo ibérico de bellota, con una tradición chacinera desde hace más de un siglo





Con un enfoque distintivo, optan por la **doble montanera**, permitiendo que los cerdos se alimenten de **bellotas** dos temporadas seguidas, lo que potencia los [antioxidantes](#) en la carne y contribuye a un sabor complejo y una **grasa** que se deshace al contacto.

Carrasco Ibéricos

Por su parte, **Carrasco Ibéricos** representa la esencia de **Guijuelo** en cada pieza. La familia, con una trayectoria de décadas, ha sabido convertir su apellido en sinónimo de excelencia tanto en **España** como en mercados europeos y asiáticos.

Con una selección de **jamones ibéricos** puros de **bellota** que no necesitan ediciones especiales ni etiquetas diferenciadoras, la empresa entrega productos de sabor dulce, textura delicada y **aromas naturales** que evocan el campo. Este enfoque directo y transparente ha consolidado a esta marca, **Carrasco** como uno de los favoritos en la **alta restauración**, en especial en el

País Vasco.







Cinco Jotas

Esta marca insignia de **Jabugo** desde 1879, representa la **maestría y tradición** en estado puro. Solo trabajan con productos **100% ibéricos** de **bellota**, asegurando al consumidor una calidad inigualable en cada **bocado**.

Con un precio que refleja su exclusividad y el [cuidado](#) con el que se produce, **Cinco Jotas** ha conseguido una **reputación internacional** que pocos pueden igualar, fusionando la autenticidad de cada pieza con una identidad sólida y de confianza.







El jamón Ibérico...parte de lo nuestro

Cada año, a medida que se acercan las **celebraciones navideñas**, **el jamón ibérico** continúa siendo el protagonista indiscutible en las **mesas españolas y canarias**. Este manjar, que simboliza la excelencia y la tradición, invita a disfrutar de momentos especiales en compañía de seres queridos.

Ya sea como **aperitivo** o como parte de un **plato principal**, **el jamón ibérico** no solo ofrece un **sabor** inigualable, sino que también cuenta una historia rica que conecta generaciones y culturas. Con cada **loncha**, se celebra el esfuerzo de los productores que mantienen viva la herencia **gastronómica** de **España**, convirtiendo cada **cena navideña** en una experiencia **gastronómica** memorable.

La Agricultura y la IA: Un Futuro Sostenible y Eficiente

La **agricultura**, sin lugar a dudas, es uno de los pilares esenciales de la economía del planeta, además de ser, para los seres humanos, nuestra manera de **sustento nutricional**, aun así, se enfrenta a desafíos sin precedentes. El **cambio**

climático, el aumento de costos y la escasez de recursos clave como el agua, sitúan al sector **agroalimentario** en una encrucijada crítica y difícil de superar, sino no trabajamos unidos por un bien común...nuestra alimentación.

Sin embargo, pareciera que hay una luz al final del túnel, la **Inteligencia Artificial (IA)** la cual, emerge como una solución innovadora que no solo mejora la producción, sino que también fomenta la **sostenibilidad**, creando un equilibrio entre eficiencia y respeto al **medio ambiente**.



La Inteligencia Artificial (IA) la cual, emerge como una solución innovadora

Un Mercado en Crecimiento

El crecimiento de la IA en la **agricultura** es imparable. Según un informe de IMARC Group, se estima que el mercado global de IA en la **agricultura** alcanzará los **10,1 mil millones de dólares** para 2032, creciendo a una tasa anual del 20,51%. Este crecimiento responde a la urgente necesidad de adoptar

tecnologías avanzadas y eficientes para optimizar procesos y reducir el **impacto ambiental** en el planeta.

Agricultura de Precisión: Datos y Decisiones Inteligentes

Uno de los mayores avances de la **agricultura moderna** es la implementación de la **agricultura de precisión**, un enfoque basado en el uso de **datos** para optimizar la toma de decisiones. Drones equipados con cámaras inteligentes monitorean el estado de los cultivos, detectando **enfermedades** y evaluando las condiciones del suelo. Algoritmos avanzados procesan estos datos para ofrecer recomendaciones precisas sobre **riego, fertilización y control de plagas**, lo que permite un uso más eficiente de los recursos, dando soluciones a tiempo y efectivas.



Agricultura de precisión, un enfoque basado en el uso de datos para optimizar la toma de decisiones

Un ejemplo notable es el sistema desarrollado por la **Universidad de Córdoba**, capaz de predecir la demanda de agua con una semana de antelación, ayudando a **ahorrar recursos hídricos** y reducir costos energéticos.

Impacto Ambiental y Sostenibilidad

La IA es una herramienta clave para **minimizar el impacto ambiental** de la **agricultura**. Al optimizar el uso de agua, **fertilizantes** y **pesticidas**, los **agricultores** pueden reducir la contaminación del suelo y preservar la **biodiversidad**. Esto es especialmente [relevante](#) en regiones vulnerables, donde la escasez de recursos y el uso ineficiente de productos químicos puede tener efectos devastadores.



Además, la **IA** contribuye a mejorar las prácticas **ganaderas**, reduciendo las **emisiones de metano** y optimizando la alimentación del ganado, lo que disminuye la huella de carbono del sector

Viticultura: Un Futuro Inteligente para los Viñedos

La revolución tecnológica también ha llegado a la **viticultura**, transformando la manera en que se gestionan los **viñedos**. Drones con cámaras de [alta resolución](#) y algoritmos de aprendizaje automático proporcionan a los **viticultores** información detallada sobre la **composición del suelo**, niveles de humedad y temperatura, permitiendo una **predicción precisa de las cosechas**. Esto asegura que cada racimo de **uva** se recoja en su punto óptimo de maduración, mejorando la **calidad del vino**.



Alta resolución y algoritmos de aprendizaje automático proporcionan a los viticultores información detallada

Uno de los avances más importantes, con esta nueva herramienta, es la capacidad de la **IA** para detectar **enfermedades** en etapas tempranas, salvando **cultivos** que de

otra forma podrían ser devastados. Además, la **gestión del agua** en los **viñedos** se optimiza mediante **sistemas de riego** inteligentes que evitan el desperdicio y mejoran la eficiencia de los recursos.

Eficiencia Energética y Cadenas de Suministro Optimizadas

Otro ámbito donde la IA está marcando una gran diferencia es en la **eficiencia energética**. Gracias al **mantenimiento predictivo**, los algoritmos pueden anticipar fallos en la maquinaria agrícola, programando el mantenimiento de manera que se eviten averías costosas.

En las plantas de procesamiento, la IA identifica y localiza las ineficiencias en el consumo de energía, permitiendo ajustes que aseguren un uso más racional de los recursos.

En la cadena de suministro agroalimentaria, la IA ofrece **previsiones precisas** al analizar grandes volúmenes de datos, desde las **tendencias del mercado** hasta los **patrones climáticos**, permitiendo a los productores ajustar la oferta de productos de manera óptima y según la demanda de los consumidores.



La Agricultura: Desafíos y Consideraciones Éticas

Si bien la **IA** en la **agricultura** ofrece muchos beneficios, su adopción masiva enfrenta algunos retos. Las diferencias en el acceso a la tecnología entre regiones pueden profundizar las **desigualdades** en el sector. Además, la gestión responsable de los **datos** y la transparencia en su uso son fundamentales para garantizar una **implementación ética** de estas tecnologías.

Hay que reconocer y aceptar desde cualquier óptica y punto de vista que, la Inteligencia Artificial está revolucionando la manera en que cultivamos nuestros alimentos y gestionamos nuestras explotaciones agrícolas y es para mejor, eso es indiscutible.

Desde la **agricultura** de precisión hasta la **viticultura**, la IA no solo mejora la **eficiencia** y la **sostenibilidad**, sino que también asegura un futuro donde la innovación y el respeto por el medio ambiente vayan de la mano “cultivando” un mejor planeta para todos.