

# Cuando el mar se cocina, las cofradías y el arte de pescar el sabor

Una travesía por las costas de Canarias donde el pescado fresco, la tradición marinera y la memoria gustativa se dan cita en las [cofradías](#) insulares

A lo largo del litoral canario, donde el **Atlántico** azota con fuerza la roca y la brisa transporta ecos de antiguas travesías, perviven enclaves donde la pesca no es sólo una actividad económica, sino una expresión esencial del carácter insular. Las **cofradías de pescadores**, repartidas por los puertos más significativos del archipiélago, constituyen verdaderos santuarios de un saber marinero que ha sobrevivido al embate de los tiempos y al avance voraz de la modernidad.

Allí, donde las embarcaciones parten al amanecer con la marea como aliada y el conocimiento transmitido entre generaciones como brújula, se articula un modelo de vida basado en el vínculo directo con el mar. Estas [cofradías](#) no solo organizan la actividad pesquera, albergan también una sabiduría culinaria discreta, muchas veces oral, que convierte cada captura en una oportunidad para honrar la frescura, la temporalidad y el territorio. La cocina de estos espacios no busca la sofisticación impostada ni la innovación gratuita, su grandeza reside en el respeto absoluto al producto y en una ejecución precisa y sincera.





Así, entre mareas y escamas, se forja una cultura del gusto donde el pescado no se sirve como un ingrediente más, sino como un relato en sí mismo. Cada plato que nace de las cocinas de una **cofradía** lleva consigo el testimonio de quienes madrugan en el muelle, de quienes limpian el fruto del mar con manos curtidas, de quienes entienden que alimentarse es también un acto de pertenencia. Este artículo propone un recorrido por algunas de las cofradías más representativas de **Canarias**, no desde la estadística ni desde la crónica institucional, sino desde el paladar, desde la mirada de quien entiende que, en estas costas, el mar no sólo se pesca... también se cocina.

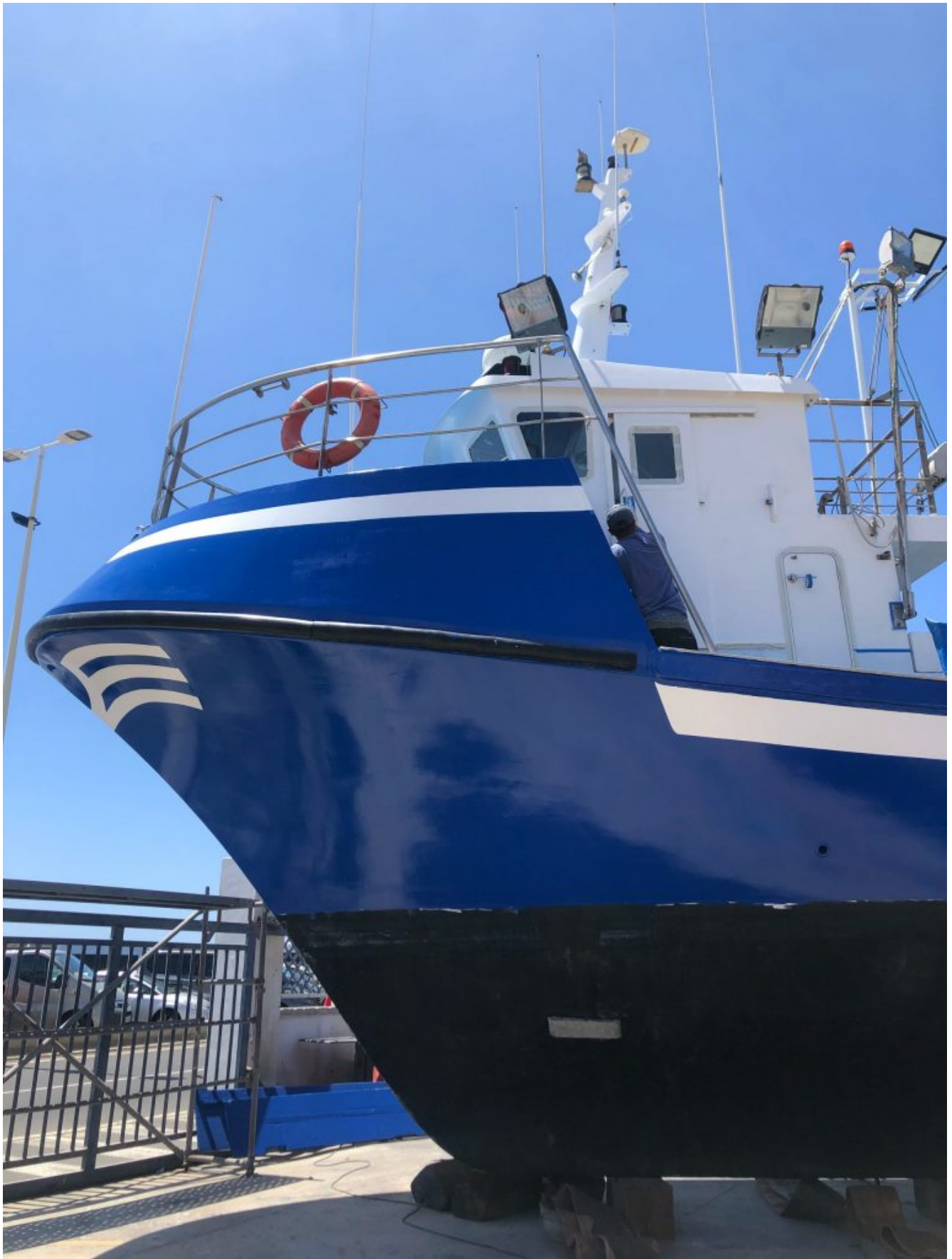
## La Tiñosa, Lanzarote: sal, sardina y alma marinera











Hablar de **Puerto del Carmen** es hablar de **La Tiñosa**, un antiguo asentamiento pesquero que todavía conserva la esencia salobre de sus orígenes, pese al dinamismo turístico que envuelve hoy

a esta zona de **Tías**. Allí, la **Cofradía de Pescadores de La Tiñosa** encarna una tradición que se remonta a generaciones de hombres y mujeres dedicados al mar. Formada por 27 pescadores y respaldada por una flota de 14 embarcaciones, esta cofradía aún conserva la imagen viva del oficio artesanal: redes extendidas al sol, nasas cuidadosamente reparadas y conversaciones matutinas que huelen a mar y a café recién hecho.

Pero si hay un producto que define la identidad de esta cofradía es la **sardina negra**, también conocida como **sardina de ley**, una variedad que se captura casi todo el año en las aguas de **Lanzarote**. Su preparación, sencilla y ancestral, consiste en conservarla en vinagre, lo que intensifica su sabor y prolonga su frescura. Servida con cebolla morada, aceite virgen extra y un toque de pimienta, ofrece un bocado sabroso cargado de memoria gustativa. Esta conserva es una forma de resistencia cultural, un sabor que vincula al presente con los métodos de antaño. La **cofradía**, situada en pleno barrio de **La Tiñosa**, invita al visitante a vivir una experiencia gastronómica que sabe a autenticidad, a cercanía, a océano.

**¿Se come allí?** □

**Platos destacados:** pulpo al mojo, paella, limpias de pescado frito tipo cantarero y sardinas negras en conserva de vinagre.

**Ambiente y valoración:** ubicado en primera línea de playa con vistas espectaculares al atardecer. Destaca su servicio atento y amable y buena relación calidad-precio

## **Corralejo, Fuerteventura: pesca de bajura y arraigo**











La **Cofradía de Pescadores de Corralejo** representa el tejido vivo de la actividad pesquera tradicional en el norte de **Fuerteventura**. Constituida en los años sesenta por iniciativa

popular y financiada por las propias familias del gremio marino, esta cofradía agrupa actualmente a una flota de bajura de unas 40 embarcaciones, muchas de ellas distribuidas entre **Corralejo, El Cotillo, Puerto del Rosario y Pozo Negro**.

En los muelles, a primera hora del día, se percibe el bullicio de la faena: cestas llenas de jureles, cabrillas, samas o sargos frescos, destinados a la venta directa y al consumo local. El equilibrio entre la presión del desarrollo turístico y la protección del oficio ancestral convierte a **Corralejo** en paradigma de coexistencia entre modernidad y tradición costera.

**¿Se come allí?** □

**Platos mejor valorados:** gambas al ajillo, chipirones, pescados frescos. Algunas críticas mencionan fritura en aceite reutilizado o exceso de sal.

**Ambiente y valoración:** vistas al mar, ambiente desenfadado y trato afable. Tamaño de raciones generoso y precio razonable para comida tradicional

**Valle Gran Rey, La Gomera:**  
**arquitectura costera y sabor a**  
**puerto**











En el suroeste gomero, la **Cofradía Nuestra Señora del Carmen**, ubicada en el **Puerto de Vuelta**, se erige como el último baluarte operativo de la actividad pesquera profesional en **La Gomera**. Adscrita a los pescadores de **Valle Gran Rey y Playa Santiago**, esta institución acoge 29 embarcaciones y 34 marineros que continúan desafiando la insularidad y la estacionalidad climática con vocación artesanal.

A su alrededor, el barrio marinerio de **Vuelta** mantiene la tipología arquitectónica tradicional: viviendas encaladas, techos a dos aguas, carpintería de madera pintada en vivos colores. En este entorno, los olores del puerto, el murmullo del varadero y el clásico dominó bajo el toldo de la cofradía ofrecen una estampa inalterada de la vida marinera.

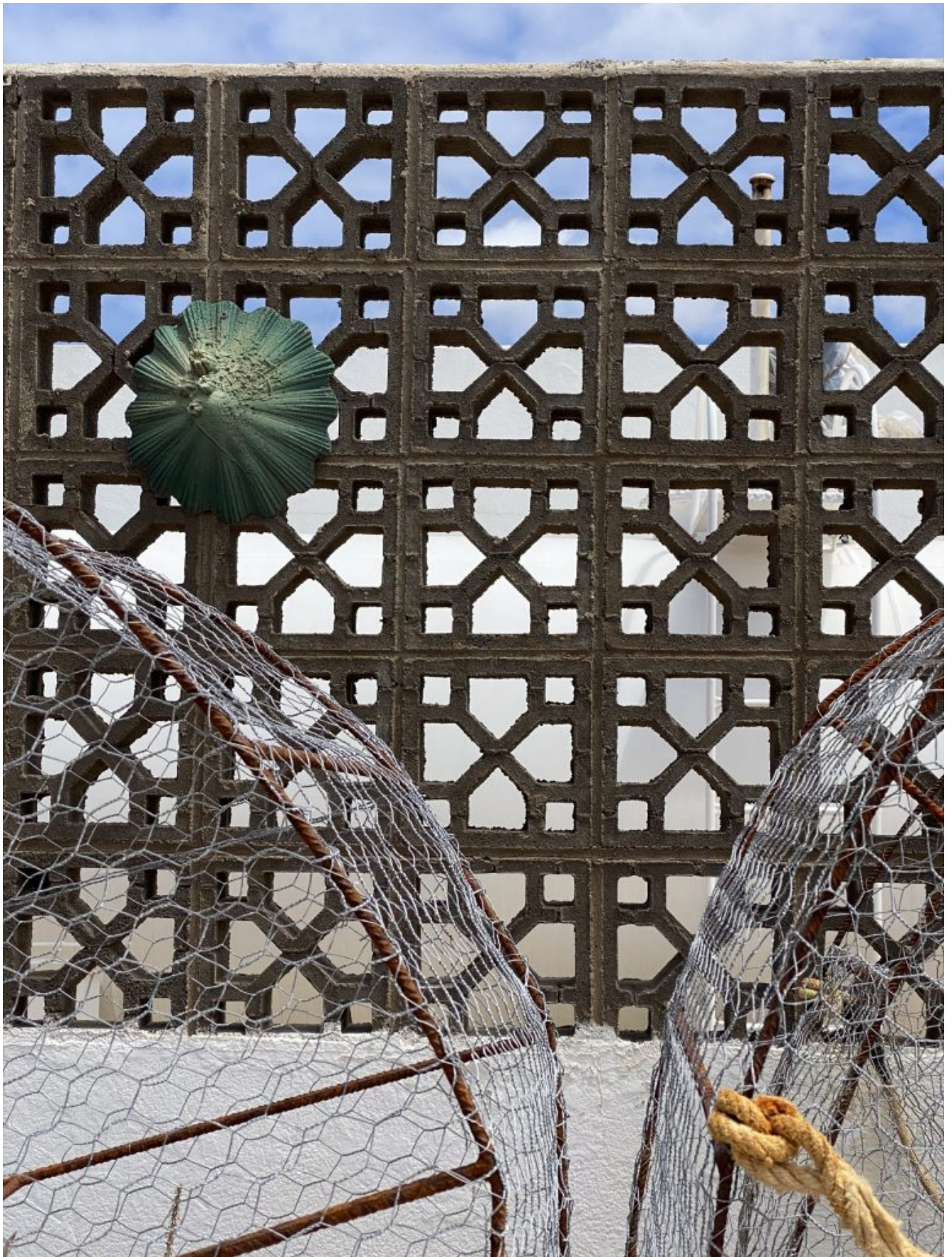
¿Se come allí? ☐

**Platos señalados:** pescados variados (sama, cherne), marisco, cocina mediterránea y local

**Ambiente y valoración:** terraza con vistas, precios asequibles, ambiente relajado. Puntaje medio (2.9/5) con comentarios mixtos .

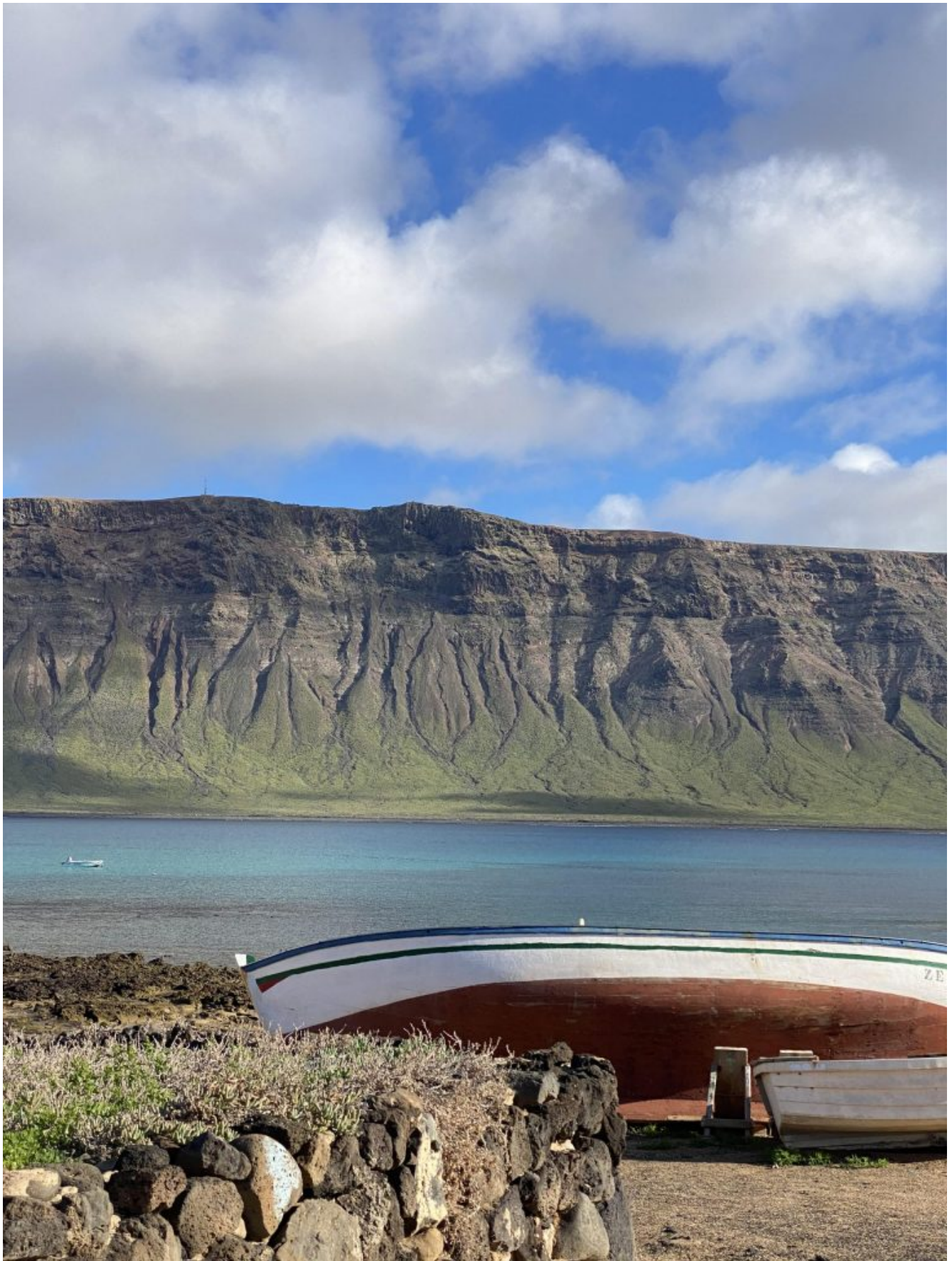
## **La Graciosa: reserva marina y saber heredado**











En la más joven y virginal de las islas habitadas, la **Cofradía de Pescadores de La Graciosa**, fundada en 1979, ejerce de guardián del equilibrio ecológico en uno de los ecosistemas

marinos más valiosos del **Atlántico**. Con sede en **Caleta del Sebo**, colabora estrechamente con la **Reserva Marina**, promoviendo una pesca artesanal regulada, sostenible y respetuosa con los ciclos naturales. Con 28 embarcaciones adscritas y cerca de medio centenar de profesionales, la cofradía también gestiona la pescadería local y el punto de primera venta, garantizando la trazabilidad del producto. Nombres como **Marcos Páez** o **José Fernando Páez** evocan una tradición familiar que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos sin perder su esencia.

**¿Se come allí?**  

La mayoría de opciones son negocios independientes cercanos que sirven pesca del día.

## **Tenerife: una costa, muchas almas maríneras**

En **Punta del Hidalgo**, la **Cofradía de Nuestra Señora de la Consolación** mantiene viva la identidad marinera a pesar del crecimiento del turismo y de la popularidad de las actividades acuáticas. En el extremo noroccidental, la histórica **Cofradía de San Roque e Isla Baja en Garachico**, heredera de una tradición que remonta a antes de la erupción de 1706, conserva el uso de artes como las nasas, las liñas de mano o las poteras para morenas.



Hacia el sureste, en **Tajao**, la **Cofradía de San Miguel** desafía los vientos alisios con 17 embarcaciones dedicadas a la captura de especies como la vieja, el jurel o el camarón. En el meridional **Los Cristianos**, la **Cofradía de Nuestra Señora de las Mercedes** reúne a la mayor comunidad pesquera de **Tenerife**, con 49 embarcaciones y 150 marineros especializados en la pesca de atún y pelágicos costeros. Aunque hay muchas más, finalmente, en **San Andrés**, junto a **Las Teresitas**, la cofradía local faena entre los **Roques de Anaga** y el **puerto de Santa Cruz**, manteniendo viva una pesca que aún se transmite de padres a hijos.

### **Punta del Hidalgo (Tenerife)**

¿Se come allí? ☐

**Platos destacados:** pescado fresco, marisco, ensaladas. Ambiente marítimo y luminoso.

**Ambiente y valoración:** cálida luminosidad y entorno costero, servicio opinado como excelente, pero puede ser algo lento.

San Miguel de Tajao (Tenerife)

**¿Se come allí?** □ Hay varios restaurantes de renombre junto a la cofradía con pescado fresco “en su origen” .

**Platos destacados:** pescados frescos a elección del cliente en mostrador, preparados al gusto. **Sugerido** “Taberna Marinera Agua y Sal” como opción muy recomendada

## Más allá del plato, las cofradías como patrimonio vivo

No hay otra mesa en **Canarias** que resuma con tanta claridad la historia de un pueblo como la de una **cofradía de pescadores**. Cada receta que sobrevive en sus cocinas -desde la vieja frita hasta el caldo de pescado humeante, desde las lapas con mojo hasta el escaldón- es una página escrita en la historia del archipiélago. Pero no se trata solo de sabores; lo que se conserva es una forma de mirar el mundo, de relacionarse con la naturaleza, de entender la abundancia como fruto del respeto y no del exceso. Comer en una **cofradía** es también participar en un ritual íntimo, en un legado compartido, en un acto de agradecimiento a un mar que sigue dando sin pedir nada a cambio.

En un mundo que celebra lo efímero, las cofradías canarias representan lo que perdura. Frente a la globalización del gusto, ofrecen identidad. Frente a la banalización del producto, responden con oficio. Frente al olvido, cocinan memoria. Y eso, en estos tiempos, es más que un gesto gastronómico, es una forma de resistencia, una declaración de amor al mar desde el lenguaje más universal que tenemos: el sabor.