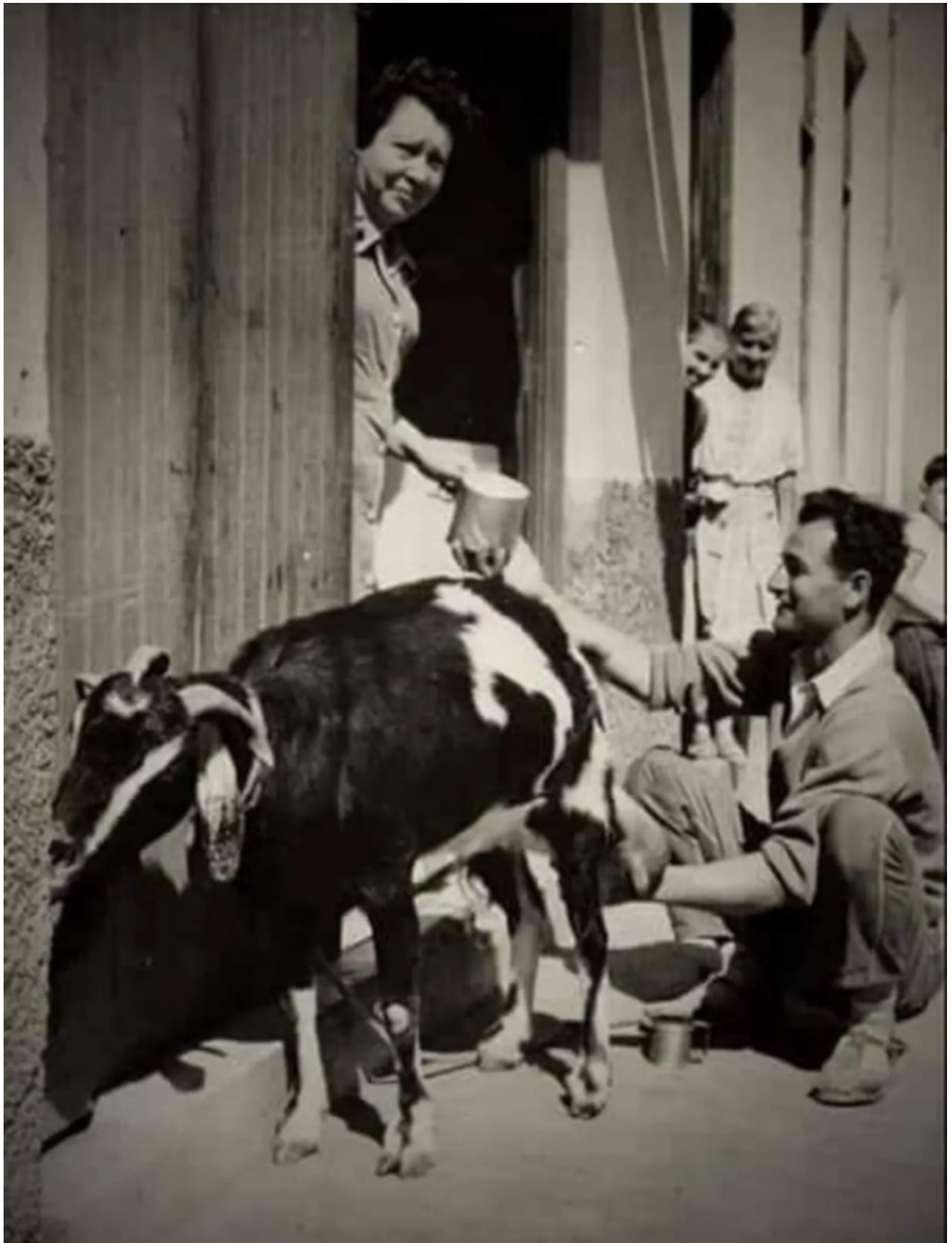


De la trashumancia al plato, la carne de cabra como icono identitario en la cocina canaria

En el imaginario gastronómico de Canarias, la [carne de cabra](#) ha habitado durante décadas los márgenes del reconocimiento. Lejos de las codificaciones de prestigio que han elevado ciertos productos a la categoría de iconos mediáticos, esta proteína -ligada a la subsistencia, al medio rural y al conocimiento empírico de los pastores- permanece como una voz serena pero persistente que reclama ser escuchada. No por nostalgia, sino por vigencia.

Foto portada: Taste 1973 Restaurant

Geografía pastoril, un modelo en resistencia









En las islas de relieve abrupto y clima voluble, donde la verticalidad del terreno ha condicionado el acceso a recursos, la **cabra** se adaptó con una ductilidad asombrosa. En **Fuerteventura, La Gomera o El Hierro**, la figura del **pastor trashumante** no solo era pieza clave de la economía agroganadera, sino un transmisor de saberes orales, técnicas de manejo y estrategias de adaptación al entorno.

El pastoreo extensivo, fundamentado en la rotación estacional de los rebaños y el aprovechamiento racional del pasto, constituye aún hoy una práctica viva en algunas zonas del archipiélago. Esta modalidad, que contrasta con los sistemas intensivos industrializados, da como resultado una carne que condensa las singularidades del territorio: fibras consistentes, grasas infiltradas con matices herbáceos y un perfil sensorial que remite al monte seco, a la aridez aromática y a la mineralidad de los suelos volcánicos.

Herencia culinaria, el sabor de lo compartido





En el recetario popular, la **carne de cabra** ha tenido una presencia constante, especialmente en el marco de la cocina festiva. La carne de cabra compuesta -preparación colectiva

por excelencia- es una muestra de ello. Elaborada con animales adultos, requiere tiempos prolongados de maceración y cocción, lo que permite ablandar las fibras y extraer una profundidad gustativa que rara vez se logra con carnes más estandarizadas. Ajo, laurel, pimentón, vino blanco seco y un punto justo de acidez configuran una salsa densa, impregnada de memoria y pertenencia.

No obstante, su uso no se limita a este emblema culinario. En **El Hierro**, la sopa de cabra forma parte de los repertorios domésticos desde hace generaciones. En **La Palma** y **Tenerife**, los escaldones elaborados con gofio y caldo de cabra componen una preparación de notable valor nutricional, que condensa energía, saciedad y sabor. Estos platos, aunque muchas veces relegados a un segundo plano frente a opciones más fotogénicas, encierran un conocimiento profundo de los ciclos, de la temporalidad y del aprovechamiento integral.

En **Tenerife**, propuestas como el **guachinche La Cueva de Manolo**, en **La Esperanza**, han mantenido vivas estas tradiciones. En **La Orotava**, **Los Cazadores** es referencia habitual, al igual que la zona de **El Bebedero**, en **Aguamansa**, o los guachinches de **Teno Alto**, donde la cabra se sirve con honestidad y fidelidad al producto.

En **Gran Canaria**, los entornos de **Cazadores** y **La Breña** constituyen enclaves reconocidos para degustar esta carne en su versión más auténtica. En **La Palma**, establecimientos como **El Campesino (Barlovento)**, **Casa Asterio (La Ganga)** o **El Pino de la Virgen (Puntagorda)** perpetúan una tradición de cocina a fuego lento que honra al animal. En **El Hierro**, **Aguadara** es un ejemplo de cómo la cocina popular conserva intacto su carácter. Y en **Lanzarote**, **Casa Marcos**, en **Las Breñas**, ofrece una versión cuidada y respetuosa de esta carne que tantas veces ha sido subestimada.

La relectura desde la alta cocina



teak tartar de baiño en millojas de papas antiguas liofilizadas, creación del chef Diego Schattelhofer

Con el auge de una generación de cocineros canarios que ha decidido volver la mirada hacia lo autóctono con criterio

técnico y sensibilidad territorial, la **carne de cabra** ha encontrado una nueva expresión.

Cocciones prolongadas a baja temperatura, curaciones controladas o cortes tratados mediante técnicas de maduración en seco permiten obtener texturas sedosas, sabores redondeados y una expresividad que no desnaturaliza su esencia. Este trabajo no solo amplía el repertorio gustativo, sino que implica una toma de posición ética: elegir la cabra no es solo una decisión culinaria, sino también un gesto de compromiso con los productores locales, con la sostenibilidad y con la biodiversidad agroalimentaria.

Biodiversidad ganadera y trazabilidad





Uno de los aspectos menos explorados del redescubrimiento de la **carne de cabra** es su vínculo con la conservación de razas autóctonas. **Canarias** posee un patrimonio genético singular, con variedades como la **cabra majorera**, la **palmera** o la **tinerfeña**, que se han adaptado de manera extraordinaria a las condiciones particulares de cada isla. Su preservación no es

una cuestión meramente sentimental, constituye una estrategia concreta frente al cambio climático, la erosión genética y la homogeneización de la producción cárnica a nivel global.

Instituciones como el **Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)** han impulsado estudios sobre la trazabilidad, el impacto del manejo extensivo en la calidad de la carne y la posibilidad de crear denominaciones de origen vinculadas al manejo tradicional. Esta línea de trabajo, que articula ciencia, territorio y alimentación, representa un horizonte estimulante para el desarrollo rural y la consolidación de cadenas cortas de comercialización.

Entre el estigma y el reconocimiento

Durante muchos años, el consumo de carne de cabra fue interpretado como un indicador de precariedad. Asociada a las épocas de escasez, a las cocinas sin artificios y a los espacios rurales, esta carne fue excluida de los circuitos urbanos de prestigio. Sin embargo, ese mismo relato se subvierte hoy. Lo que antes era marginal, emerge ahora como patrimonio comestible. No se trata de una estética del revival, sino de un proceso de recontextualización que permite comprender su valor nutricional, cultural y económico.

Este reconocimiento, sin embargo, debe ser acompañado de una pedagogía del gusto. La **carne de cabra** exige al comensal, no se entrega con la docilidad de otras carnes más estandarizadas. Requiere tiempo, conocimiento, escucha. Es una carne que no se deja trivializar.

La carne de cabra como discurso del

territorio

Reivindicar la **carne de cabra** en **Canarias** es reivindicar una manera de habitar el territorio. Es reconocer en el pastoreo tradicional una forma de lectura del paisaje, en la cocina popular una tecnología de lo cotidiano, y en la alta cocina un espacio de transformación responsable. Su sabor -persistente, terroso, denso- no busca complacer al instante, sino dejar huella.

La historia de la **carne de cabra** en **Canarias** constituye un aporte singular al relato del **Atlántico** medio: un punto de cruce entre continente y archipiélago, entre modernidad y raíz. Comprenderla es, en definitiva, un ejercicio de atención al detalle, de escucha a los ritmos largos y de respeto por la diversidad que alimenta.