

La casa de comidas El Parralito celebra cien años con buen paso

Una vez terminada la conquista castellana, en el lugar hoy conocido como Icod se estableció la gente privilegiada por los repartimientos de tierras, gestando así el origen del principal núcleo poblacional que también sería habitado por un elevado número de inmigrantes foráneos.

Entre estos colonizadores destacaron los *portugueses*, impulsores tanto de los ingenios azucareros, de los que eran depurados especialistas y técnicos, como también de la [agricultura](#) de autoconsumo y sobre todo del **viñedo**, implantando métodos como el de las **cepas levantadas en horquetas**.



El clérigo tinerfeño Quesada y Chaves describía así el lugar en el siglo XVI: “(...) Fue capital del Reyno de Ycod, a el qual de le dixo y dize de los Vinos”. Y abundando en este carácter señala que en uno de sus pagos, llamado El Miradero por su altura, “duran las ubas de sus viñas hasta el mes de diciembre, que son estonses sasonadas para bendimiar”, según recoge el Diccionario de guanchismos.

Hasta mediados del **siglo XVI** y mientras la **caña de azúcar** fue el cultivo hegemónico, Garachico ostentaba la condición de capital demográfica y económica de la comarca de Daute, pero con el auge del cultivo de la vid, Icod vivió a partir de la segunda mitad del siglo XVI un espectacular crecimiento, rivalizando en protagonismo con su vecino del noroeste.



Sus tierras eran óptimas para el **viñedo**, especialmente de **vidueño**, diferentes variedades que mezcladas daban un **vino blanco** con amplia demanda en las colonias portuguesas y británicas de América. No es casual por tanto que el **siglo XVII** fuera la centuria de la consolidación de Icod, coincidiendo con el apogeo de la exportación de estos **vinos** a los mercados internacionales.

Como apunta **Manuel González**, doctor en Historia de América y profesor titular de la Universidad de La Laguna, la hegemonía icodense en la comarca ya era notable en el siglo XVIII, acentuada por la erupción que sepultó **Garachico** y su puerto en 1706, un crecimiento que se consolidó en los primeros años del siglo XIX, aunque resultara un espejismo pasajero, el prólogo de una intensa crisis tras el declive del comercio del **vino**.

Con todo, en 1812 Icod adquirió el rango de ayuntamiento independiente y tras diversos avatares, el 28 de junio de 1833 concluía el litigio abierto con Garachico, lo que significó proclamar definitivamente a la Ciudad del Drago como capital de la comarca de Daute.

Desde la segunda mitad del siglo XIX, los grandes hacendados comienzan a sustituir progresivamente los **viñedos** por **plataneras**, el nuevo **cultivo de exportación**, ocupando tierras desde el nivel del mar a los 300 metros, compartiendo protagonismo con **las vides** y con una zona donde se observan las características propias de la **agricultura** tradicional de medianías, con un policultivo de secano en el que destaca **la papa**.

La caleta de San Marcos

Ya desde el siglo XVI, en la **caleta de San Marcos** “se dio un cierto comercio y se desarrolló una primaria construcción naval con astilleros gracias a las ricas maderas de sus bosques por entonces vírgenes”, acogiendo también una incipiente pesca artesanal, subraya el profesor Manuel Hernández.

Hoy apenas quedan vestigios materiales de lo que fue este puerto en su origen, un lugar que se ha transformado y convertido en la principal zona turística del municipio con edificaciones residenciales, restaurantes, una pequeña playa de arena y rocas más un pequeño puerto para embarcaciones de pesca.



En el trabajo titulado “Un caso de asociacionismo en la pesca de litoral en **Tenerife**”, José Ramón León Herrera, profesor de Economía y Organización de Empresas Marítimas en la **Universidad de La Laguna**, señala la práctica de los pescadores

con base en San Marcos del arte de cerco llamado la traíña para la pesca de especies pelágicas: sardina, caballa, chicharro, anchoa, etcétera.

Las traineras del puerto de San Marcos iniciaron esta actividad asociativa en los primeros años de la postguerra y su puesta en práctica “fue muy beneficiosa para la amplia comarca del noroeste de la isla, especialmente para su campesinado, carente en aquel período de auténtica penuria del necesario aporte proteínico en su dieta y, por tanto, constituía un excelente demandante de un producto que le resultaba económicamente asequible”, destaca el estudioso.

Las actividades de las traineras se caracterizan por su estacionalidad, comenzando las faenas en el mes de septiembre y finalizando en marzo. A propósito, el catedrático Galván Tudela explica que cuando la temporada terminaba “los pescadores retomaban sus otras pesquerías poniendo en práctica la tradicional dualidad de la pesca de litoral en Canarias”.

En la actualidad, la Cofradía de San Marcos dispone de lonja propia para la comercialización de sus capturas.

La encrucijada de Buen Paso

El nombre de este lugar ya da idea de sus virtudes, unas óptimas condiciones como punto de conexión. En ese lugar se erigió la ermita de **Nuestra Señora de Buen Paso** a comienzos del siglo XVI, una de las construcciones más antiguas de Tenerife -declarada Bien de Interés Cultural (BIC) en 2003-, situada junto al camino conocido como de los guanches, la vía

de comunicación que enlazaba con el norte y el punto de partida para ascender hacia la montaña.

También existía un camino real que descendía a Garachico por medio de la calzada de Alzola y a partir de ahí discurría hasta los Silos y Buenavista utilizando los caminos antiguos que se habían abierto para la conquista.



Lo cierto es que con el municipio de **Icod de los Vinos** convertido en capital de la comarca de **Daute** y cabeza de partido judicial por este nodo estratégico discurrían buena parte de las mercaderías que se destinaban tanto a las zonas altas y bajas de la isla, como aquellas que lo hacían en dirección contraria, con destino a diferentes zonas del **Valle de la Orotava** y de la vertiente Norte.

Este flujo, el ir y venir de personas, ganados, comerciantes,

cargas a cuestras o sobre bestias, tomaba especial relevancia en el camino real (o de vueltas) de la ladera de **Tigaiga** y tal trasiego de acá para allá convirtió a **Buen Paso** en encrucijada y punto de referencia, una parada obligada.

El Parralito, centenario

La historia de esta **casa de comidas El Parralito** que en el año 2024 cumplió nada menos que cien años, comienza allá por 1920, cuando Felipe Adán decidió comprar una casa en la zona de **Buen Paso**. Cuatro años después, junto a su esposa Esperanza, decidieron habilitar en la que era su propia vivienda un espacio para la venta de vino, de manera que la gente atravesaba la puerta de la casa y enfilaba el pasillo hasta acceder al patio, el lugar donde se realizaba la transacción comercial.





El hecho es que el despacho de vinos se fue alimentando con la presencia de morenas y otros pescados que traía algún vecino para intercambiar por plátanos o papas, el sempiterno trueque. A partir de entonces, Felipe y Esperanza se animaron a preparar más platos, pero el origen de El Parralito está en el vino y en la mar: morenas, lapas, burgados, etc.

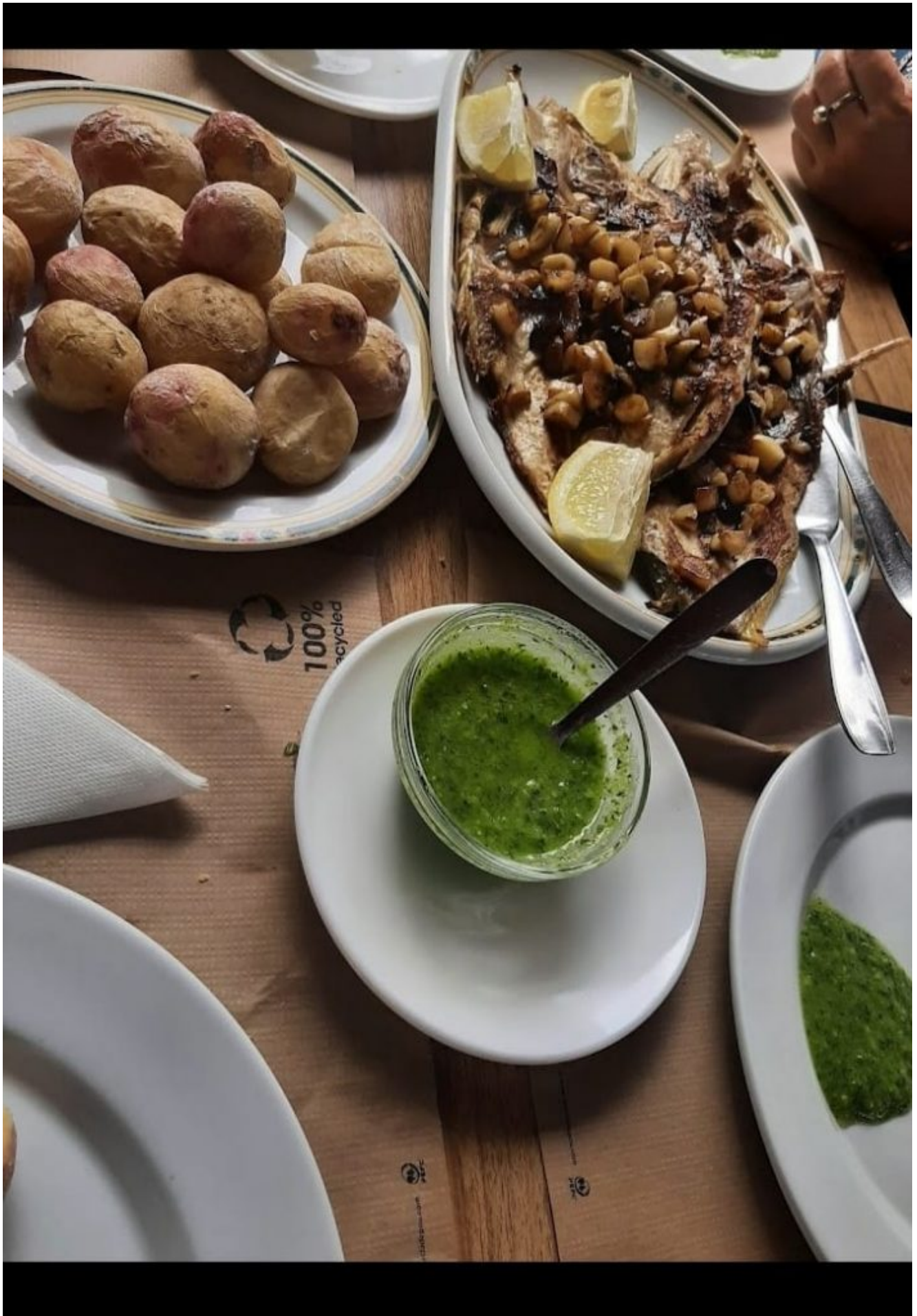
La segunda generación de esta casa de comidas lleva los nombres de Manuel Adán y Angelina, y tras un periodo en el que el local se arrendó, en 1995 tomaba de nuevo las riendas del negocio familiar la tercera generación, formada por Loly Adán

y José Manuel, ayudados por sus cuñadas. A día de hoy es Daniel Adán Luis quien como representante de la cuarta generación mina de **El Parralito**.

De la mar al plato

En este siglo de vida, esta casa de comidas ha conocido cambios de sistemas políticos, desde la **restauración** monárquica a la República, pasando por dos dictaduras y la recuperación de la democracia; cruentas guerras; crisis, hambrunas, episodios de emigración y también pandemias... Y ahí continúa, firme testigo del tiempo.





La máxima de este local ya supone una garantía: sólo se ofrece **pescado fresco**, el que llega directamente de la **mar** y se expone a la vista del **comensal** para que elija las piezas y su modo de preparación: a **la espalda, guisadas, fritas...** La **carta** la canta el género, de manera que un día se pueden encontrar **viejas, pulpo o calamar**, como en otro el protagonismo se lo llevan los **camarones**, el **medregal** o la **chopa**, la prima del **sargo**.



Mientras en la cocina se afanan en la elaboración de los **sabrosos platos**, Daniel atiende el servicio de sala -disponen de comedor interior y una agradable terraza cubierta-, ofreciendo como primeros un escaldón de **pescado** o una **sopa**, evidentemente de **pescado**.

Sobre **la mesa**, **papas arrugadas** y **mojo**, también una **pimienta picona**, complementan **los pescados**, y no podía faltar el **vino del país**, la memoria de sus bisabuelos en aquel antiguo patio.

Y el capítulo de postres también tiene sabor familiar: **quesillo** o el clásico de **galletas de la abuela**.

Vale la pena una parada.

(Casa de comidas [El Parralito](#), Carretera General del Norte, 42, Buen Paso, Icod de Los Vinos; tfno.: 922 81 02 45. La línea 108 de Titsa, que hace el trayecto entre Santa Cruz e Icod, tiene habilitada una parada justo al lado del local).