

La mejor repostería de La Palma

Siempre se ha dicho, y con razón, que el carácter de los canarios es [dulce](#) de tan afable y alegre. Por eso, el recuerdo que queda de la visita a cualquiera de sus islas es muy bueno. Completan la experiencia inolvidable un clima que está catalogado como el mejor del mundo (apenas llueve y la temperatura media anual ronda los 24º C) y unos paisajes que quitan el hipo por su belleza y espectacularidad. Tampoco hay que olvidar otro motivo: su gastronomía. Y en el caso de la repostería, uno de los destinos obligados es [La Palma](#).





Fruto del mestizaje cultural y gastronómico

¿Por qué La Palma cuenta con tan rica tradición reposterera? Para entenderlo hay que tirar de historia y recordar el mestizaje de culturas que ha vivido la isla durante siglos. La mezcla de la gastronomía aborígen canaria con la española, portuguesa, inglesa, e incluso americana, ha ido conformando un variado y extenso recetario a partir de los productos de la isla, como su apreciada almendra, la batata, el queso tierno de cabra, la harina de millo (maíz), el azúcar, la miel de caña... Algunos postres tienen siglos de tradición, como los marquesotes, bizcochos de harina de trigo, huevos y azúcar cortados en forma de rombo que tanto gustaron a Pío IX antes de ser Papa en su visita a la isla en 1823 (se empezaron a llamar piononos cuando fue investido Sumo Pontífice porque el nombre de Pío IX en italiano se pronuncia «Pio Nono»). Otras recetas son más modernas, pero todas destilan una personalidad única.



Matilde Arroyo, Medalla de Oro de Canarias

Para personalidad, la de la recordada **Matilde Arroyo**, la repostera de referencia en la isla de La Palma, inventora de dos iconos palmeros de lo dulce como son el bienmesabe y el Príncipe Alberto. No en vano fue condecorada con la Medalla de Oro de Canarias en el 2009 por su labor de divulgación de la tradición repostera de «la Isla Bonita» en la segunda mitad del siglo XX. Su pastelería, ahora en manos de sus hijas, está en Los Llanos de Aridane. El Príncipe Alberto es una tarta cremosa elaborada con chocolate, bizcochos bañados en café, y almendras y avellanas trituradas. El bienmesabe lleva huevos, bizcocho en la mayoría de los casos, almendras tostadas molidas, azúcar y ralladura de limón.

Postres con fama en todo el archipiélago canario

El caso de Arroyo es la punta del iceberg del nivel y variedad de los postres que se elaboran en esta isla, que cuentan con una merecida fama en todo el archipiélago canario. Porque no solo son célebres el Príncipe Alberto y el bienmesabe. Incluso algunos se consumen solo en fechas señaladas como las sopas de miel, típicas en Carnaval (su base es el pan y la miel de caña), y los rosquetes o bollos de alma, que suelen comerse en Semana Santa (se les puede hincar el diente en el Monasterio del Císter, en Breña Alta).



Rapaduras, queso de almendras, suspiros palmeros...

La mayoría, sin embargo, no tienen fecha para ser disfrutados. La rapadura, con su característica forma cónica, tiene miel de caña, gofio, azúcar, almendra, canela y limón como ingredientes (hay variedades: de leche, de chocolate, de coco o de huevo). El queso de almendras, con huevos, ralladura de limón y canela, es otro postre típico de La Palma, que se recomienda acompañar con una copita de mistela. El bizcochón de Los Sauces se elabora con leche, azúcar, aceite, pasas, almendras, nueces, canela y ralladura de limón. Tampoco hay que olvidar los almendrados (pequeñas tortitas de pasta de almendra con azúcar y huevo cocidas al horno); el pan de leche, con harina y leche cuajada, azúcar, huevos, canela, ralladura de limón y un chorrito de vino; los buñuelos de boniato; la pelota de gofio con almendras y miel; los suspiros palmeros (merengues)... En fin, un universo inagotable del dulce en el que cualquier goloso querría entrar para no salir jamás.