

La nueva NT Binter ya está en el aire: productos, restaurantes y destinos

Una nueva edición de la [Revista NT Binter](#) ya está disponible en todos los aviones de la aerolínea, en todas sus rutas y horarios, ofreciendo a los pasajeros una experiencia única durante su viaje. En esta nueva edición, la revista se sumerge en el corazón de la gastronomía canaria y los destinos más sorprendentes, llevando a los viajeros a descubrir sabores auténticos, tradiciones centenarias y destinos llenos de historia y cultura.

Uno de los principales temas de este número es el legado andaluz que se respira en **La Capita del Ibérico**, un rincón donde el arte de la gastronomía española se fusiona con el encanto de las tradiciones de **Badajoz**. Con una propuesta culinaria centrada en los productos derivados del cerdo ibérico, este destino se presenta como el lugar perfecto para disfrutar de una experiencia gastronómica única. Si planeas un viaje a este destino, asegúrate de llevar hambre, porque las delicias que ofrece este lugar te dejarán con ganas de más. En **Badajoz**, entre sus paisajes rurales y urbanos, cada rincón te invita a disfrutar de los sabores más auténticos.



Berros, pura clorofila de manojos sanadores

Representante de la 'despensa verde' de las Islas, se significa por su eficacia como género desintoxicante, depurativo y fortalecedor

Por Francisco Belín
Ilustración: Carla Garrido

«El berro de fuente o de agua (*Nasturium officinale* R. Br.) es la variedad cultivada en el Archipiélago y la más nutritiva» (J. Luis Serra).

Es un icono por excelencia del repertorio tradicional de Canarias. Agasajador en modo potaje, con golfo o queso blanco, ha calado en creativas propuestas de la alta cocina. Así que la olla no tiene la exclusividad y lo hallaremos en panecillos artesanos, en mayonesa o mantiguilla con curri, en croquetas, en gazpachos verdes y en curiosos rollitos de primavera con chutney de tomate.

Todas sus propiedades, entre ellas la de «sentar las madres», han sido atesoradas por generaciones que se han cedido a la frase inapelable de «¡como el potaje de mi madre!». «El berro de fuente o de agua (*Nasturium officinale* R. Br.) es la variedad cultivada en el Archipiélago y la más nutritiva», apunta el rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Luis Serra, en su condición de ca-

tédrico de Medicina Preventiva y Salud Pública.

Representante de la despensa verde de las Islas, se significa por su eficacia como género desintoxicante, depurativo y fortalecedor, y con propiedades nutritivas que han sido aprovechadas también en crudo para platos fríos.

Mastuerzo de agua, agrón, zapoma, enrika, criviera... Formas de llamar al berro a las que podemos agregar el jaramago, con rico uso culinario en Gran Canaria y al que se le atribuyen propiedades medicinales. De esta isla cabe mencionar la frondosidad de estos manojos agasajadores en Fingas (donde antiguamente se cultivaba en el cauce de los barrancos), mientras que el bálsamo estomacal es célebre en La Gomera, donde cada maestro tiene su libro.

Del arcón de los recuerdos

Esta semblanza de Juan Antonio Jorge Piraza, geógrafo y experto en géneros agrícolas canarios, acerca del berro bien merece la pena. «De pequeños, se nos hacían el calvario de los sabores, nos parecía fuerte y amargo. Pero eso era algunas veces, cuando lo hacía mimir, siempre iba con presión y con tanto ajo, se podía dividir hasta de la batata, indispensable para quitarle esa fuerza natural de los berros. Pero cuando lo hacía la abuela... era otra cosa».

Además, la revista dedica una sección al berro, un ingrediente esencial de la cocina canaria, conocido como la despensa verde de las Islas. En su reportaje, el reconocido periodista [Fran Belín](#) destaca cómo este vegetal, tan humilde como versátil, se ha convertido en un protagonista de la gastronomía local. Ya sea en ensaladas frescas o en guisos tradicionales, el berro aporta frescura y sabor a platos que reflejan la riqueza de la isla.

Por otro lado, en esta edición también se explora el destino internacional de **Dakar**, que, con su vibrante mezcla de culturas y sabores, se posiciona como una parada de lujo para aquellos que buscan una experiencia única. Con sus restaurantes, mercados y una cocina influenciada por las tradiciones africanas, **Dakar** se consagra como un destino 5 estrellas para los viajeros que desean explorar nuevos horizontes culinarios.



Finalmente, **NT Binter** no podría dejar de lado la **Fiesta del Almendro**, un evento que celebra la cosecha de este fruto tan característico de las islas. La festividad es una oportunidad para disfrutar de los sabores autóctonos elaborados con almendras, mientras se vive un ambiente lleno de cultura y música tradicional.

Esta edición de la **revista NT Binter** es una invitación a explorar tanto los sabores locales como internacionales, desde los mercados de **La Frontera** hasta los destinos más exclusivos del mundo. Así que, en tu próximo vuelo, asegúrate de llevarte esta guía a bordo y déjate llevar por un recorrido gastronómico que hará de tu viaje una experiencia aún más inolvidable.

¿Quieres leerla sin volar?

<https://www.revistabinter.com/nt-revista/>