

Malvasía volcánica: el vino canario a 4 voces

Malvasías canarias: dos uvas, dos relatos, un mismo territorio

Hablar de Malvasía en Canarias es abrir dos libros distintos con el mismo apellido en la portada. Uno narra epopeyas de galeones y cortes europeas; el otro, la historia silenciosa de una vid que aprendió a sobrevivir en ceniza volcánica.

Por un lado está la **Malvasía Aromática**, también conocida como *Malvasía de Sitges*, una variedad de origen mediterráneo que llegó al archipiélago en los primeros siglos del periodo colonial. Con ella se elaboraba el legendario “**Canary wine**”, aquel vino dulce y embriagador que llegó a conquistar paladares tan exigentes como los de la realeza inglesa, la corte de los Habsburgo o el propio Shakespeare. Cultivada en islas como **La Palma, El Hierro y Tenerife**, su expresión es exuberante, floral, intensa. A día de hoy, sigue siendo una rareza exquisita y una pieza de colección enológica.

Y por otro lado, mucho más joven en términos históricos pero profundamente enraizada en la identidad moderna del vino insular, encontramos la **Malvasía Volcánica**. Según los estudios genéticos liderados por Bodegas Viñátigo, esta variedad nace del **cruce natural entre Malvasía Aromática y Bermejuela (Marmajuelo)**, una uva autóctona canaria.

Fue en **Lanzarote**, tras las brutales erupciones de Timanfaya en el siglo XVIII, donde esta cepa encontró su razón de ser. Su rusticidad, su capacidad de adaptación al suelo de lapilli y su resistencia a la sequía la convirtieron en una aliada perfecta para los viticultores conejeros, que la cultivaron en los hoyos emblemáticos de **La Geria**, creando un paisaje que hoy

es emblema mundial de viticultura heroica.



La Malvasía Volcánica es más contenida en nariz, más sobria, pero profundamente mineral, salina y honesta. Es un vino que no necesita levantar la voz para hacerse notar. En seco, en semidulce, e incluso en espumoso, tiene una estructura que la hace versátil y tremendamente gastronómica.

Confundirlas –como se hace a menudo– no es solo un error técnico. Es ignorar dos relatos que explican, desde ángulos distintos, la genialidad vinícola del archipiélago. Una es historia; la otra, supervivencia. Ambas son Canarias. re quienes la han cultivado, servido, defendido y amado. Cuatro voces expertas –una por cada rincón del archipiélago– que nos ayudan a entender por qué la **Malvasía** no es solo el vino del verano. Es el vino de nuestras vidas.

Este contenido ha sido elaborado con base en la información técnica proporcionada por Bodegas Viñátigo, cuya labor en la recuperación, estudio genético y valorización de las variedades canarias ha sido clave para entender el verdadero patrimonio vitícola del archipiélago. Desde Canariasgourmet.es agradecemos profundamente su colaboración y su compromiso con la memoria líquida de nuestras islas.

Lanzarote: La Geria y el alma del volcán

Fernando Núñez – Periodista enogastronómico



Canariasgourmet. – La Geria y la Malvasía forman un binomio casi simbólico. ¿Cómo explicarías esa conexión entre paisaje, técnica y vino a alguien que aún no ha pisado Lanzarote?

Fernando Núñez. – La Geria y la malvasía en Lanzarote representan una unión única entre el ingenio humano, la fuerza de la naturaleza y la excelencia del vino. Para quien aún no ha visitado la isla, imaginar este paisaje es como adentrarse en un cuadro surrealista: un mar de ceniza volcánica negra salpicado de pequeños cráteres (chabocos), perfectamente dispuestos, en cuyo centro crece, casi milagrosamente, una vid retorcida y resistente.

Esta técnica agrícola tradicional, nacida de la necesidad tras las erupciones del siglo XVIII, aprovecha la ceniza volcánica –el “picón o rofe”– para conservar la humedad y proteger las plantas del viento.

La malvasía, variedad reina en esta región, se cultiva en condiciones extremas, y el resultado es un vino blanco aromático, fresco y con una personalidad vibrante, como la propia isla.

Esta conexión entre paisaje, técnica y vino no solo habla de adaptación, sino también de belleza, identidad y sostenibilidad. En La Geria, cada sorbo de malvasía es una celebración del esfuerzo, la creatividad y la armonía con el entorno.

Canariasgourmet. -¿Has percibido una evolución en los vinos de Malvasía lanzaroteños hacia perfiles más frescos, más secos o con mayor expresión de terroir?

Fernando Nuñez. – Efectivamente, en los últimos años se percibe un giro hacia elaboraciones más frescas, con mayor expresión del terroir volcánico. La malvasía, una variedad histórica y noble, está encontrando nuevas formas de manifestarse gracias al trabajo de una nueva generación de viticultores y enólogos que no solo conservan la tradición, sino que la reinterpretan con valentía y creatividad.



La Geria. Lanzarote

La irrupción de vinos orgánicos, biodinámicos, ancestrales, parcelarios o naturales en La Geria no es una moda pasajera, sino una muestra de madurez del sector, que busca calidad, sostenibilidad y autenticidad. El hecho de que hoy existan 41 bodegas registradas en el Consejo Regulador –una cifra inédita– es un claro síntoma de vitalidad, dinamismo y compromiso con el futuro del vino lanzaroteño.

Un auténtico ejemplo de cómo una tierra extrema puede seguir ofreciendo belleza, cultura y grandes vinos cuando hay pasión y visión de futuro.

Canariasgourmet. –¿Qué bodegas consideras fundamentales hoy en Lanzarote para entender el presente (y futuro) de la Malvasía?

Fernando Nuñez. – Para comprender el presente vibrante y el prometedor futuro del vino en Lanzarote, es imprescindible mirar hacia atrás y reconocer a quienes sentaron las bases de esta identidad vitivinícola tan singular. La **Bodega El Grifo** es un auténtico emblema. Fundada en 1775, no solo es la más

antigua de Canarias, sino también una de las diez más longevas de toda España.

Su legado no se limita a su antigüedad, sino a su capacidad de adaptarse, de innovar sin perder de vista la tradición, y de seguir siendo un referente de calidad. La familia Otamendi, con Fermín y Juan José al frente, ha sabido mantener ese equilibrio entre historia y modernidad, entre respeto al terroir y apuesta por la excelencia.



Bodega Los Bermejo



Bodega Vega de Yuco

También es justo destacar a los pioneros del renacer contemporáneo de la viticultura lanzaroteña, como Ignacio Valdera y Rafael Espino, quienes en el año 2000 dieron un paso audaz y decidieron crear sus propias bodegas: **Los Bermejós** y **Vega de Yuco**, respectivamente. Ellos no solo trajeron una nueva visión, sino que también abrieron el camino para que otras bodegas pequeñas, personales y valientes se atrevieran a soñar con vinos distintos, con carácter y arraigo.

Canariasgourmet. -¿Qué peso tiene el relato sobre sostenibilidad, tradición y paisaje en la proyección exterior de los vinos de la isla?

Fernando Nuñez. – El relato de sostenibilidad, tradición y paisaje es clave en la proyección exterior de los vinos de Lanzarote. El paisaje volcánico único y la viticultura artesanal transmiten autenticidad y singularidad. La

tradición, con bodegas históricas y técnicas ancestrales, conecta con consumidores que valoran lo genuino. Y la apuesta por prácticas sostenibles refuerza la coherencia entre vino y territorio, alineándose con las demandas del mercado global actual. Este relato no solo distingue a los vinos lanzaroteños, sino que les da una identidad fuerte y competitiva.

Canariasgourmet. – Y como cierre, ¿qué dos Malvasías de Lanzarote recomendarías tú personalmente como vinos que emocionan o que te han marcado?

En mi opinión, hay dos vinos de Malvasía de Lanzarote que destacan por su relevancia, calidad y capacidad de emocionar al abrir la botella son:

Fernando Nuñez. – Los Bermejós Malvasía Seco Ecológico. Probablemente uno de los vinos más representativos y exportados de la isla. Fermentado en acero inoxidable con mínima intervención, destaca por su expresividad, frescura y mineralidad volcánica. Es limpio, vibrante, con una acidez que lo hace muy gastronómico.



Canari. Bodega El Grifo. Este vino es una verdadera joya enológica. Se elabora a partir de viejas soleras de malvasía volcánica, que, siglos atrás, se exportaban por toda Europa y

eran muy valorados por cortes reales y escritores como Shakespeare. Canari es un vino dulce oxidativo, complejo, profundo y con una carga histórica y sensorial impresionante.



Ambos vinos ofrecen una experiencia sensorial única y son magníficos embajadores de la Malvasía volcánica y del alma vitivinícola de Lanzarote.

Aromática y volcánica

Manuel Rodríguez – Enólogo DO Abona



Canariasgourmet. – ¿Qué aporta el cultivo en altura –tan característico de Abona– al perfil sensorial de la Malvasía? ¿Qué notas destacarías al catarla?

Manuel Rodríguez. – Precisamente la malvasía no es la variedad más cultivada en altura, no es su hábitat natural, por lo menos en lo que conocíamos, pero en Abona se ha venido ensayando desde hace más de 15 años el cultivo de este varietal en zonas altas en sus dos versiones: la aromática y la volcánica con resultados óptimos, sobre todo con la aromática.

El cultivo en altura le aporta las necesarias horas frío para que la planta tenga una adecuada parada invernal y una brotación óptima en primavera, además conserva una acidez alta lo que permite unos vinos más frescos y con más longevidad.



En cuestión de perfil sensorial, acentúa los cítricos, los mielados y las flores blancas, si bien es verdad que normalmente no alcanza la graduación necesaria para vinos de mayor contenido en azúcares, pero si, y con creces, la graduación alcohólica suficiente para vinos secos tranquilos.

Canariasgourmet. – ¿En qué dirección están evolucionando las elaboraciones en la zona? ¿Se está apostando más por blancos secos, sobre lías, mínima intervención?

Manuel Rodríguez. – En los comienzos, las elaboraciones de malvasía se orientaban a los dulces naturales, naturalmente dulces e incluso de vinos de licor, precisamente porque este tipo de elaboraciones proporcionaban al bodeguero un mayor valor añadido.

La evolución de los mercados y, sobretodo, los gustos del consumidor, han llevado a primar elaboraciones más tradicionales, más ancestrales, eso sí, bien elaborados, sin defectos, resaltando sus características varietales propias y alejándose de lo tecnológico.



Uva Malvasía

Prueba de ello es que con las malvasías se están elaborando vinos de guarda, en madera, sobre sus lías y, gracias a su perfil aromático y a su alta acidez, sirven de excelentes mejorantes para otras variedades muy personales, pero que, en determinadas ocasiones, carecen de potencia en nariz o en boca.

Canariasgourmet. – ¿Qué bodegas de la DO Abona destacarías actualmente por su labor continua con esta variedad?

Manuel Rodríguez. – La primera bodega que apostó firmemente por la malvasía fue **Cumbres de Abona** responsable de la mayor reestructuración del viñedo en Canarias, ha buscado y ha sabido elaborar nuevos vinos a partir de esta noble variedad. Después han seguido su estela otras bodegas que están convencidas de la bondad de la malvasía: Reverón, Contiendo, Altos de Trevejos.

Canariasgourmet. – ¿Qué desafíos específicos enfrenta Abona para ganar visibilidad como origen de Malvasías de calidad frente a otras comarcas?

Manuel Rodríguez. – Principalmente su clima, ese clima que puede ser tanto una bendición como una maldición, si los **viticultores y bodegueros** buscan recursos para adaptar el cultivo a los nuevos cambios que se avecinan mantendrán un verdadero tesoro vitícola y enológico.

Y por supuesto, no estamos exentos de los peligros y amenazas que se ciernen sobre el viñedo canario: agua, falta de relevo generacional, aumento de las temperaturas por el **cambio climático**, degradación y abandono de **zonas vitícolas**, etc.

Canariasgourmet. – Y por supuesto, ¿qué dos Malvasías de Abona recomendarías este verano para conocer bien lo que la zona puede ofrecer?



Por ser los pioneros en la comarca y en la isla, TESTAMENTO de Cumbres de Abona, es un fiel reflejo de lo que se puede hacer con la malvasía y MAVI de Reverón, esta premiada y prestigiosa bodega poco a poco se ha ido haciendo un nombre respetado en el panorama vinícola de la isla.

Etiqueta nos da ese punto de tranquilidad

Antonio Armas – CEO de El Gusto por el Vino (Tenerife)



Canariasgourmet. – Desde tu experiencia como distribuidor y prescriptor, ¿cómo ha cambiado la relación del consumidor tinerfeño con la Malvasía en la última

década? ¿Ha dejado de verse como vino “antiguo”?

Antonio Armas. – Creo que la relación está en su mejor momento, partimos de la base que hay una mejor interpretación de la variedad en cada uno de sus diferentes “terroir” tanto en la isla de Lanzarote con su Malvasía Volcánica o en islas occidentales con la Malvasía Aromática y por consiguiente una mejor elaboración en bodega haciendo vinos más sostenibles, limpios y francos, por ello son vinos que no faltan en ninguna carta de restaurantes u otros establecimientos que ofrezcan vinos de calidad ya que el consumidor final tiene claro lo que va a tomar independientemente del productor, estableciendo una relación positiva. En cuanto a vino antiguo depende mucho del tipo de elaboración, por ejemplo, las malvasías dulces cuanto más antiguas ganan matices muy especiales.

Canariasgourmet. – ¿Qué impacto tienen el origen, el método de elaboración y la etiqueta en la decisión de compra? ¿Importa más la historia o la técnica?

Antonio Armas. – Tanto el origen como la elaboración es importante para sacar la máxima expresividad de una variedad y por lo tanto reflejarlo en la botella, la etiqueta también nos da ese punto de tranquilidad en cuanto a su elección por el impacto de marca en el mercado.

Elaborado con LISTÁN BLANCO DE CANARIAS y MOSCATEL DE ALEJANDRIA. Fermentado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, donde no se deja terminar totalmente de fermentar, quedando con restos de azúcares residuales. Buena combinación en nariz de los hinojos característicos de la Listán con las notas terpénicas de la Moscatel. Equilibrado y persistente en boca.



Islas Canarias

Denominación de Origen Protegida

VINO DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS

Elaborado y embotellado por:

Bodegas Vinátigo C.B.

La Guancha - España

www.vinatigo.com

RE 039-TF/C

Product of Spain



12% Vol

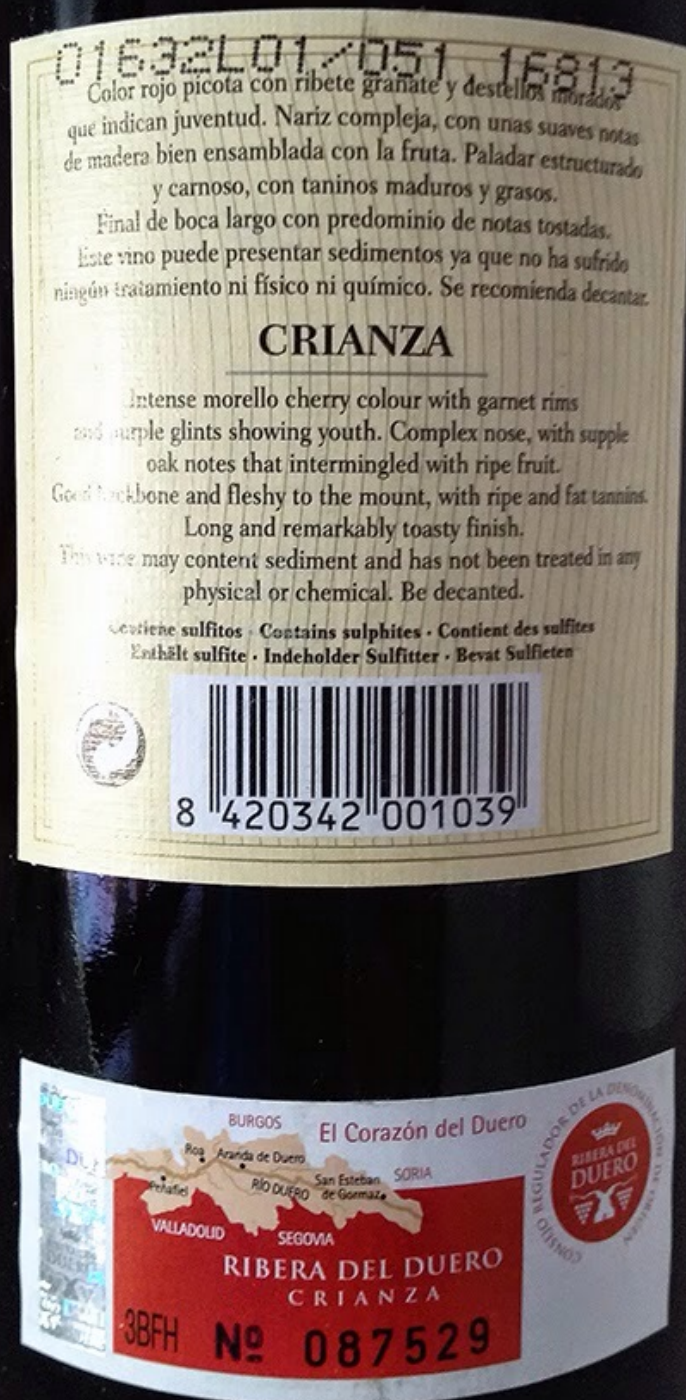
75 cl

Contiene Sulfitos



Islas Canarias
Denominación de Origen Protegida

COSECHA 2015 - 75 cl
062650



Historia y técnica van de la mano, una bodega que pueda contar su historia es un sentimiento de origen, autenticidad y valores culturales entorno a la viticultura, la técnica por su

parte hace resaltar todo lo anterior de una manera más óptima.

Canariasgourmet. – Desde tu óptica de empresario que ha probado casi todo, ¿la Malvasía es hoy un vino de verano o un vino con discurso para todo el año?

Antonio Armas. – Es una variedad muy versátil y con capacidad de guarda, la cual podemos disfrutarla durante todo el año tanto como vino joven o crianzas sobre sus lías así como otro tipo de elaboraciones, aunque ya no depende en si de este apartado para poder tomarla si no de su producción limitada.



Canariasgourmet. – Si tuvieras que poner una botella de Malvasía en una mesa frente a alguien que no conoce Canarias,

¿cuál pondrías y qué le dirías antes de que la pruebe?

Antonio Armas. – Pues creo que una botella se queda corta para descubrir cada uno de los matices que nos ofrecen estas variedades así que mejor te propongo un top tres (**Lanzarote – Bermejo Malvasía Volcánica**), (**Tenerife – Ferrera Momentos Malvasía Aromática** y **Linaje del Pago Malvasía Aromática**).



Canariasgourmet. – Genial! y gracias...

De Norte a Sur y de Este a Oeste...Malvasía

David Ghosn Sumiller – Escuela de Hostelería de Las Palmas



Canariasgourmet!. – . Como sumiller en Gran Canaria, donde conviven cocinas de hotelería de alto nivel con propuestas locales, ¿qué papel le das a la Malvasía cuando quieres elevar la experiencia sin caer en el vino previsible?

David Ghons. – La Malvasía canaria (subvariedades tales como la Rosada, Aromática y Volcánica) es una protagonista

aromática y de carácter, capaz de ofrecer una experiencia singular sin caer en lo obvio. Con su expresividad floral y frutal, y una acidez vibrante en tipologías secas, se aleja de los clichés del blanco comercial.

Su origen volcánico aporta una mineralidad única; su diversidad de estilos, de secos elegantes a dulces complejos que permiten jugar con registros inesperados, y su marcada identidad atlántica le da frescura y tensión. En definitiva, es un vino con alma, perfecto para quien busca autenticidad, emoción y una historia que contar en cada copa.

Canariasgourmet!. – ¿Qué tipo de Malvasía funciona mejor en sala durante el verano: la afilada, la golosa, la mineral, la que pasó por lías? ¿Hay un perfil que te emocione especialmente servir?

David Ghons. – En verano, la Malvasía que mejor se disfruta en sala es la versión “afilada” (por su acidez fresca) y mineral, con buen equilibrio y un perfil aromático contenido. Este estilo fresco, salino y elegante resulta perfecto para servir por copas, ya sea al inicio de una comida o en terraza, y destaca por su capacidad de refrescar sin ser cansino.



Además, su origen volcánico y su carácter atlántico despiertan curiosidad y conversación en sala, mientras que su versatilidad gastronómica la hace ideal para maridar con ciertos escabechados, ceviches, pescados grasos, quesos semicurados o cocina nikkei.

Otras versiones, como la golosa o la que ha pasado por lías, pueden funcionar en momentos concretos, aunque requieren más contexto o equilibrio. La Malvasía más mineral y austera, por su parte, puede emocionar a paladares entrenados, pero es menos adaptable.

La que realmente emociona servir es una Malvasía volcánica seca, con paso por lías finas y salinidad marcada: un vino que no se impone, pero que crece en copa, conversa con el plato y

expresa el paisaje más que la técnica. Idealmente, una buena botella de Lanzarote, La Palma o Gran Canaria, donde en las últimas añadas han surgido monovarietales que no solo expresan la uva, sino también el pulso volcánico de cada isla. Vinos que hablan con acento propio, capaces de llevarte copa a copa a un paisaje que no se parece a ningún otro.



Canariasgourmet!. – ¿Ha cambiado el discurso del sumiller respecto a este

vino? ¿Dejó de ser “el dulce tradicional” para ganar prestigio entre los blancos gastronómicos?

David Ghons. – El discurso del sumiller sobre la Malvasía canaria ha evolucionado profundamente en los últimos años. De ser vista casi exclusivamente como un vino dulce tradicional, ligado a la historia y el romanticismo cultural del Archipiélago, ha pasado a ocupar un lugar destacado como blanco gastronómico. Durante mucho tiempo, la Malvasía se asociaba a vinos licorosos o de postre, servidos en pequeños sorbos y más pensados para la contemplación que para el maridaje gastronómico.

Hoy, sin embargo, la Malvasía ha entrado con fuerza en el mundo de la gastronomía contemporánea. Productores y enólogos apuestan por versiones secas, con crianzas sobre lías, mínima intervención y una lectura precisa del terroir volcánico. Esto ha permitido a los sumilleres salirse de los blancos más previsibles y encontrar en la Malvasía un vino con identidad, frescura y versatilidad, ideal como inicio de menú, en catas o como alternativa a otras variedades atlánticas como el Albariño o el Godello.

En este nuevo contexto, la Malvasía se presenta como una declaración de intenciones: un vino con técnica, tensión y territorio, que emociona tanto por su expresividad como por su autenticidad. Ha dejado de ser solo “el dulce de las islas” para convertirse en un blanco de referencia, con sitio en los grandes menús y un relato que ya no se apoya solo en la nostalgia, sino en argumentos sólidos y contemporáneos.

Canariasgourmet!. – Desde tu experiencia con todo tipo de clientes, ¿cuál ha sido

el maridaje más memorable o inesperado que lograste con una Malvasía canaria?

David Ghons. – Uno de los maridajes más memorables con Malvasía canaria fue con una caballa curada en ponzu y ajoblanco de coco, acompañado de una Malvasía volcánica seca de Lanzarote, fermentada en acero y con crianza sobre lías finas. La acidez vibrante y la mineralidad del vino limpiaban el graso del pescado, mientras que sus notas cítricas y florales armonizaban con el ponzu y el coco, creando una experiencia aromática y elegante. Fue un maridaje que no solo funcionó en boca, sino que cambió la percepción del vino para el cliente, que incluso pidió repetir el plato para seguir disfrutándolo con la misma copa.

Este tipo de combinaciones emociona porque rompen con el discurso tradicional que encasilla a la Malvasía como vino dulce o de postre, y la colocan en el centro de una propuesta salada, fresca y contemporánea. Permiten al sumiller ofrecer algo inesperado, con identidad, y al mismo tiempo abrir un diálogo nuevo con el comensal. Son estos momentos los que convierten a la Malvasía en una herramienta poderosa para sorprender en sala y revalorizarla desde lo gastronómico.

Canariasgourmet!. Si tuvieras que diseñar un momento perfecto para abrir una Malvasía este verano, sin ficha de cata, solo atmósfera: ¿dónde y cuál botella abrirías sin dudar?

David Ghons. – Una tarde de julio en Agaete, donde el valle huele a cafetales y buganvillas, y la brisa del norte baja desde Tamadaba hasta el mar. La mesa, bajo la sombra de una parra vieja, se llena de voces suaves, pausas cómplices y sabores de la tierra: queso flor de Guía, pan de leña, aceitunas aliñadas y vieja marinada en cítricos.





El momento pide una botella de Tamerán Malvasía Volcánica Seco (la primera añada, 2020 se elaboró en Agaete), de Gran Canaria. Un vino elegante, salino y con nervio, que no busca protagonismo, pero lo conquista. No hace falta decir mucho: se

sirve, se comparte y se queda contigo como lo hacen los lugares donde todo respira autenticidad.

Nota del Autor:

La Malvasía debería ser para Canarias lo que la paella es para España.

Un símbolo reconocible, deseado y defendido. Una bandera enológica que no solo hable de sabor, sino de identidad, de territorio y de orgullo. Mientras otros países construyen íconos con storytelling milimétrico y presupuestos millonarios, aquí tenemos una joya cultivada en ceniza volcánica, bañada por los alisios y acariciada por siglos de historia... y la dejamos pasar como si fuera solo “un vino más”.

Es difícil llegar a estas tierras, probar la Malvasía y no rendirse al hechizo. Para mí, es uno de los grandes vinos del mundo, con un carácter tan singular que resulta casi imposible de igualar.

La paella no es solo arroz: es Valencia, es domingo, es encuentro. Pues la Malvasía tampoco es solo vino. Es paisaje, es herencia, es memoria líquida. En cada botella hay una historia de resistencia, de ingenio, de viticultura extrema. Y sin embargo, seguimos tratándola como un secreto entre pocos, cuando debería estar en cada carta, en cada brindis y en cada escaparate que hable de Canarias al mundo.

Desde Canariasgourmet.es lo decimos alto y claro: es hora de hacer de la Malvasía nuestro emblema. No por moda. No por mercadeo. Por justicia y lo he dicho durante muchos años.

Porque cuando lo mejor que tienes se esconde, estás fallando como territorio. Y Canarias tiene en la Malvasía no solo un vino, sino un relato que merece contarse... y descorcharse.

Tacoronte debate el futuro del campo canario con los jóvenes como protagonistas

El 25 de junio, la Casa de la Cultura acoge unas jornadas clave para el relevo generacional en la agricultura

[@Asociación Tacoronte Ecológico](#)

Tacoronte, junio de 2025. Conscientes de que sin juventud no hay futuro en el campo, la ciudad de Tacoronte acogerá el próximo **miércoles 25 de junio**, a partir de las 16:30 horas, unas **jornadas decisivas para repensar el relevo generacional en el sector agrario** de las Islas. Bajo el lema **“Cuidar las semillas para cultivar el presente y procurar la cosecha en el futuro”**, la cita reunirá a [expertos](#), instituciones, jóvenes agricultores y entidades públicas en un espacio de diálogo, formación y experiencia compartida.

El encuentro, que se celebrará en la **Casa de la Cultura de Tacoronte**, abordará los retos actuales que enfrenta el campo canario para garantizar su continuidad y [sostenibilidad](#). Desde el análisis de **las ayudas europeas adaptadas al contexto insular**, pasando por el programa **Ticket Rural Leader** para nuevos autónomos, hasta experiencias exitosas como **Tacoronte Ecológico** o el proyecto **Ecocomedores de Canarias**, el programa ha sido diseñado para aportar herramientas reales a quienes deseen iniciar o consolidar su camino en la agricultura.

‘Cuidar las semillas para cultivar el presente y procurar la cosecha en el futuro

la Casa de la Cultura de Tacoronte acoge el próximo miércoles 25 de junio las Jornadas para la integración de jóvenes en sistemas agrarios sostenibles



Uno de los momentos más esperados será el **panel de experiencias**, donde jóvenes vinculados a iniciativas agroecológicas compartirán sus historias personales: sus comienzos, obstáculos y aprendizajes. Estarán presentes **Juan Cabrera García (Finca El Cañaveral)**, **Estrella Monterey Viñas (Asociación La Cernícala)**, **Claudia Luis Martín y Valentina Magdalena López (Escuela de Capacitación Agraria de Los Llanos de Aridane)**, **Moisés Garcés Hernández (Folelé Biofina)** y, desde Andalucía, **Clara Torreblanca Ortiz (Coordinadora de Juventudes Agrarias de COAG)**.

La jornada culminará con una **mesa redonda abierta**, moderada por **Juana María Fernández del Castillo**, que permitirá el intercambio directo entre ponentes, asistentes e instituciones. Se trata de una oportunidad valiosa para plantear soluciones concretas desde una perspectiva local, realista y participativa.

Tacoronte Ecológico: sembrar comunidad, cultivar futuro

El evento está organizado por la **Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico**, entidad que este año celebra su **octavo aniversario** como uno de los referentes en agricultura ecológica del norte de Tenerife. Mucho más que un mercado, Tacoronte Ecológico es un proyecto vivo que demuestra que otra forma de hacer las cosas es posible.

Cada **martes, de 15:30 a 19:00 horas**, el Mercado Municipal La Estación se transforma en un espacio donde el producto local no solo se vende, sino que se explica, se valora y se comparte. Alrededor de una **quincena de productores** procedentes de Tacoronte, La Laguna y Tegueste ofrecen frutas, verduras, huevos, quesos y otros alimentos cultivados con principios de **sostenibilidad, biodiversidad y respeto al entorno**.

Lo que comenzó en 2017 con ilusión y muchas dudas, hoy es –según su presidente, Francisco Javier González– un ejemplo consolidado de éxito: “Nunca imaginamos que llegaría tan lejos. Este proyecto ha mejorado nuestras condiciones y ha fortalecido los vínculos con la comunidad”.







Además de la venta directa, la asociación organiza de forma continua **jornadas formativas, encuentros técnicos y actividades de sensibilización**, lo que ha contribuido a la profesionalización del sector y a estrechar la relación entre campo y ciudadanía. Todo ello con el apoyo constante del

Ayuntamiento de Tacoronte, que ha acompañado la evolución del proyecto “con la mano tendida”, como reconocen los propios agricultores.

En un momento en el que los territorios rurales claman por futuro, **Tacoronte Ecológico reivindica con hechos la dignidad del trabajo agrícola**, la necesidad de una alimentación más consciente y el papel fundamental de las nuevas generaciones como garantes del paisaje, del sabor y del equilibrio medioambiental.

El próximo 25 de junio, Tacoronte vuelve a demostrar que el campo no es pasado: es presente con raíces y, sobre todo, con horizonte.

Chícharo, el pequeño gran tesoro que aún late en los bancales de Canarias

No todo lo valioso brilla ni se presenta en envoltorios vistosos. En los bancales humildes de las medianías canarias, donde la tierra se quiebra en terrazas y los días se dividen por estaciones, sobrevive un ingrediente que parece mínimo, pero cuenta una historia inmensa: el chícharo. Esa legumbre clara, redondeada y de textura suave que los más viejos nombran con naturalidad y que muchos hoy apenas reconocen como producto local. Un pequeño grano seco que lleva siglos alimentando cuerpos y memorias, y que ahora pide volver al plato, pero también al discurso. Porque el chícharo no solo se come: se recuerda, se cultiva y se honra.

En Canarias, hablar de chícharos es hablar del campo. De las

huertas familiares, del autoconsumo, de la cocina de la abuela, del trueque entre vecinos y de una economía de resistencia que tuvo en este grano una fuente modesta pero constante de nutrientes y sabor. Se sembraban con la luna y se recolectaban al alba, cuando aún el frescor del amanecer daba tiempo antes de que el sol quemara los surcos. Su temporada era corta y su presencia en la cocina, intensa. Se cocinaban casi sin adornos, porque el producto –cuando es bueno– no necesita disfraz. Era alimento y era celebración: llegaban los chícharos y con ellos, la certeza de que el ciclo seguía su curso.



Hoy, cuando se habla tanto de cocina de territorio, de sostenibilidad, de identidad en el plato, el chícharo se presenta como un símbolo poderoso. Porque no es tendencia ni moda: es memoria viva. Su sabor terroso y sutil conecta con el pasado, pero también con un futuro que necesita de productos que narren algo más que textura. Necesita ingredientes que

digán “esto es de aquí”, que al primer bocado hagan sonar la campanita de lo reconocible. El chícharo tiene ese poder.

Semilla de memoria: el chícharo en la historia rural de Canarias

En el imaginario rural canario, el chícharo ha sido mucho más que un ingrediente de temporada. Durante siglos, fue uno de los productos que sostenía la cocina cotidiana, esa que no salía en los libros, pero se repetía con reverencia cada año, al ritmo del calendario agrícola. Era un cultivo de subsistencia, de autosuficiencia y, sobre todo, de profundo conocimiento del territorio. No se sembraba a lo loco, sino según la luna, el clima y la experiencia heredada. Y en cada isla tenía su matiz: en La Palma lo asociaban al potaje de las fiestas, en Gran Canaria era ingrediente obligado de la sopa campesina, y en Tenerife formaba parte del recetario más íntimo de las medianías.



El chícharo crecía bien en zonas frescas y con algo de

humedad. Por eso, se daba sobre todo en las zonas medias y altas, entre los 400 y 800 metros sobre el nivel del mar. No requería grandes extensiones ni tecnología; bastaba una pequeña huerta, abono de estiércol y cuidado. Era una planta agradecida y, cuando la temporada era buena, los chícharos frescos se cocinaban tiernos o se secaban para conservar. Su sabor era el anuncio de la abundancia.



En la cultura oral, los chícharos aparecen en cuentos, canciones y hasta refranes. “Cuando hay chícharos, el hambre pasa en silencio”, decían los mayores. Y no era metáfora: el chícharo aportaba proteínas vegetales, fibra y energía en un momento del año donde la despensa escaseaba. Su textura suave lo hacía popular incluso entre los niños, que aprendían a valorar el trabajo del campo a través de esa pequeña legumbre que exigía cosecha al alba y desgranado paciente por la tarde. Era alimento, sí, pero también rito familiar.

Valor nutricional del chícharo: lo modesto que alimenta

Detrás de su aspecto humilde y su nombre casi olvidado en algunos rincones, el chícharo esconde una riqueza nutricional que lo convierte en uno de esos productos que deberían volver con fuerza a las cocinas del presente. No solo es sabroso y versátil, sino también nutritivo, equilibrado y sostenible: tres palabras que hoy son clave en cualquier discurso gastronómico con mirada al futuro.

El chícharo es una legumbre rica en proteína vegetal, lo que la convierte en una alternativa interesante para reducir el consumo de carne sin renunciar al aporte proteico. En 100 gramos de chícharos cocidos se pueden obtener entre 6 y 8 gramos de proteína, dependiendo del tipo y madurez. Pero eso no es todo: su contenido en fibra mejora el tránsito intestinal, aporta saciedad y contribuye al control del colesterol y del azúcar en sangre.

También es una fuente relevante de minerales como el hierro, fósforo, magnesio y potasio, esenciales para funciones vitales del cuerpo, y en menor medida, aporta vitaminas del grupo B. Además, su contenido calórico es moderado: unas 100 kcal por cada 100 gramos cocidos. Local, resistente, de bajo impacto ecológico y muy versátil: un producto a recuperar.



Potaje de chícharos: tradición servida en cuchara

Ingredientes (para 4 personas):

- 250 g de chícharos remojados la noche anterior
- 200 g de carne de cerdo (costilla o panceta)
- 1 trozo de tocino o morcilla (opcional, pero tradicional)
- 2 piñas de millo
- 2 papas medianas troceadas
- 100 g de calabaza
- 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 pimiento
- Aceite de oliva, sal
- Laurel, tomillo, y si se desea, un poco de hierbabuena

Preparación:

En una olla grande, se cuecen primero las carnes para limpiar

el caldo. Se retira esa primera agua, se añade nueva, y entonces se incorporan los chícharos, la cebolla, el pimiento, las piñas de millo troceadas, y se deja cocer. Al poco se suman las papas y la calabaza. Hacia el final, si se desea, se añade la morcilla. El resultado es un potaje denso, aromático, donde el chícharo mantiene su carácter vegetal, acompañado de la grasa noble del cerdo y el perfume de las hierbas. Un plato de invierno, pero también de hogar.

De lo rural a lo contemporáneo: revalorizar sin disfrazar

La cocina canaria vive hoy un momento crucial. Por un lado, una generación de chefs que miran al territorio con respeto y creatividad. Por otro, un comensal cada vez más exigente y consciente, que busca más que una técnica: busca una historia. Y ahí, el chícharo –modesto, antiguo, nutritivo– tiene mucho que decir.

Incluirlo en propuestas contemporáneas no exige disfrazarlo, sino entenderlo. En cremas, escaldones, guarniciones, ensaladas tibias o como protagonista en un plato de cuchara refinado. El reto está en que no pierda su identidad. Que no se convierta en mero soporte, sino que conserve su carácter.

Porque al final, cocinar territorio no es crear desde cero. Es recordar, reinterpretar y servirlo con verdad. Y el chícharo, con su alma de campo, su sabor de historia y su valor nutricional, está más que preparado para volver al lugar que le corresponde: el plato.

¿Verano sin agua? cómo afectará la sequía a los sabores de Canarias este año

Vale decirlo sin rodeos, este verano en **Canarias** será más seco que nunca. Pero no solo en cifras o en embalses. Será un verano más seco en el paladar, en el producto y en la memoria gustativa que construimos cada temporada. Porque cuando falta el agua, la gastronomía también se resiente. Y eso, en un territorio donde la identidad se sirve en el plato, no es un detalle menor.





Mientras otras regiones de España respiran algo de alivio tras una primavera lluviosa, el archipiélago sigue en alerta. La sequía persiste y no da tregua. El **Gobierno de Canarias** mantiene activas en 2025 las ayudas extraordinarias para el sector agrícola. No es la primera vez. Es el segundo año

consecutivo que miles de productores reciben apoyo para contrarrestar las pérdidas derivadas del déficit hídrico. Se habla de emergencia, de infraestructuras, de inversiones en desaladoras... pero también, aunque no se diga tanto, de sabor. Porque sí, la sequía se cuela en la cocina.

Un menú en emergencia hídrica

En Tenerife, desde mayo de 2024, está declarada la emergencia hídrica. Esto no es solo un titular: significa restricciones, seguimiento intensivo del uso del agua, decisiones urgentes. Significa que cultivos clave como la papa, el olivo, la batata, los forrajeros o los frutales templados están bajo presión constante. Y significa también que, en muchos restaurantes, algunos ingredientes simplemente no llegan o llegan con un perfil muy distinto al habitual.



Lo saben bien los chefs que este año ya han tenido que reformular platos. **“La papa negra viene más pequeña y con menos rendimiento, pero más intensa”**, nos comenta un cocinero

de **La Orotava**. “Hacemos menos porción, más refinada, para no sacrificar calidad”. Una decisión que no solo afecta al diseño del plato, sino al relato que lo acompaña. Porque cada vez más **la cocina canaria** es también narrativa: lo que se cuenta del producto es tan importante como el producto mismo.

El sabor concentrado del estrés

La falta de agua modifica el perfil aromático y gustativo de muchos ingredientes. En la vid, por ejemplo, el estrés hídrico puede intensificar los azúcares y alterar la acidez, acortando el ciclo vegetativo y modificando la estructura del vino. Algunos sumilleros lo ven con optimismo: **“Habrá menos cantidad, pero más carácter en botella”**. Otros, en cambio, advierten del riesgo de desequilibrio, sobre todo en zonas que ya están al límite.





quesos de Lanzarote

En quesos, la situación no es más fácil. Menos pasto, más dificultad para alimentar al ganado, más coste en suplementos. Y eso también cambia la leche. Algunas queserías ya advierten que habrá menos producción este verano, y que el sabor podría virar hacia lo más graso y concentrado. Un efecto que puede ser bienvenido por algunos paladares, pero que en muchos casos implica también pérdida de matices.

Cocinas resilientes, cartas vivas

En los restaurantes, la reacción ha sido rápida. Se adaptan, se reinventan, cambian ingredientes. La palabra que más se repite en boca de cocineros es “resiliencia”. Una resiliencia creativa que obliga a mirar al entorno con nuevos ojos. Hay quienes están apostando por especies más resistentes, cultivos menos exigentes o incluso recuperando recetas de escasez, de las que aprendieron de sus abuelas.









Este cambio también está redefiniendo el concepto de “temporalidad”. Ya no basta con que un producto esté en temporada: ahora tiene que estar disponible, con calidad, con lógica de precio. Por eso veremos este verano cartas más vivas que nunca, con cambios semanales, improvisaciones que no nacen de la moda, sino de la necesidad.

Agua, clima y cultura gastronómica

El cambio climático ya no es una amenaza futura. Es un comensal más en cada mesa, un factor que interviene en la **agricultura, el sabor y la cocina**. La “sed atmosférica”, ese fenómeno que incrementa la evaporación y el estrés hídrico, está haciendo que los suelos retengan menos humedad y que los cultivos sufran incluso cuando reciben riego.



Pero más allá de lo técnico, lo que está en juego es la cultura gastronómica canaria. Esa que se sostiene sobre productos nobles, de proximidad, que hablan de territorio. Y si los sabores cambian, si los productos escasean, también cambia el relato culinario. Por eso este verano es tan importante mirar al plato con conciencia. Valorar lo que hay, apoyar lo que se produce aquí, entender que detrás de cada ingrediente hay una batalla silenciosa contra el clima.

Comer con conocimiento, beber con respeto

Así que cuando este verano te sientes frente a un vino local, un plato de papas arrugadas más pequeñas de lo habitual o un queso que ha mutado en intensidad, recuerda que ese sabor es también un reflejo del esfuerzo. De un territorio que se adapta. De productores que resisten. Y de cocineros que, aún sin agua suficiente, siguen creando belleza comestible.

En tiempos de sequía, más que nunca, el buen comensal es el que entiende. El que pregunta. El que valora. Porque en

Canarias, el sabor también depende del clima, y este 2025, el clima viene seco. Pero la cocina –la buena cocina– sabrá seguir hablando con voz clara. Y eso, merece ser escuchado.

El Sabor del Orden, la Ciencia, el Placer

Por Oscar Acosta – Puerto Rico

Una mirada global a la relación entre regulación alimentaria y gastronomía

El Sabor del Orden. Hay un momento, imperceptible pero decisivo, en que el arte de cocinar y el acto de regular se cruzan. Es un instante donde la pasión del chef y el juicio del inspector se entrelazan para proteger algo más que el sabor: la vida. Este artículo no es un manifiesto técnico ni una apología legal, sino un recorrido por la relación secreta y fundamental entre dos mundos que, lejos de estar en guerra, han escrito juntos una de las historias más fascinantes del ser humano: la de la seguridad, la innovación y la identidad que se sirve en un plato.

La mesa como civilización: una historia regulada desde el origen

Desde las antiguas civilizaciones de Mesopotamia y Egipto, donde ya se establecían normas sobre el pan y la cerveza, hasta los códigos alimentarios de la Edad Media, la humanidad ha comprendido que comer bien no es solo un placer: es un acto social, económico y político. Regular la comida ha sido una forma de proteger a la comunidad, preservar la salud y ejercer el poder. El **Codex Alimentarius del siglo XXI** es, en cierta

forma, el heredero de aquellas primeras **tablillas de arcilla** donde se inscribieron reglas sobre el comercio de aceite de oliva o el sacrificio de animales. **La gastronomía**, desde sus inicios, ha estado custodiada por reglas que evolucionan con los pueblos.



Gastronomía y regulación: danza entre riesgo y confianza

La seguridad alimentaria no es un tema moderno. En la Edad Media, el panadero podía ser castigado con cárcel si su pan no tenía el peso justo. En el **Japón feudal**, la elaboración de sake estaba regulada con celo casi religioso. Hoy, las regulaciones globales tienen una misión común: prevenir enfermedades, proteger poblaciones vulnerables y establecer un estándar mínimo de inocuidad. Pero también cumplen una función cultural: generan confianza. La confianza de que el queso que se sirve en París, el sushi en Tokio o la ropa vieja en Canarias ha sido producido, almacenado y transportado bajo condiciones aceptables para la salud humana.

Estados Unidos: la FDA como arquitecta invisible del sabor moderno

En los Estados Unidos, la FDA ha moldeado el **paisaje alimentario** más allá de lo evidente. Su definición de alérgenos mayores, su criterio para el uso de aditivos y su regulación sobre los **“health claims”** en etiquetas, han transformado la manera en que los chefs, fabricantes y distribuidores conciben sus creaciones. A veces criticada por su rigidez, la FDA ha sido clave para erradicar **epidemias alimentarias**, controlar sustancias cancerígenas y empujar a la industria hacia un estándar de transparencia. Desde los menús escolares hasta los **productos gourmet**, su presencia, aunque invisible, es profunda.

Europa: la EFSA y el equilibrio entre herencia y norma

En Europa, la EFSA no solo regula: interpreta la diversidad gastronómica del continente. Cada país miembro de la UE aporta a la discusión desde su identidad culinaria, y esa riqueza cultural se encuentra con un esfuerzo por armonizar reglas.



¿Cómo se regula el jamón ibérico sin afectar su autenticidad? ¿Cómo se protege el Roquefort sin traicionar su fermentación natural? El sistema europeo apuesta por una trazabilidad robusta, una exigencia microbiológica clara y una promoción del origen protegido como valor comercial. En este contexto, la gastronomía europea no se ve limitada por las normas, sino fortalecida en su diferenciación y autenticidad.

Canarias: entre Atlántico, tradición y excelencia regulada

En las Islas Canarias, donde el Atlántico besa los volcanes y la cocina es un espejo de siglos de mestizaje, la regulación alimentaria cumple una función estratégica. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), los Cabildos Insulares y la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Canarias vigilan, certifican y educan. Gracias a su labor, el queso Majorero, el vino de La Palma y los mojos artesanales no solo tienen sabor, sino respaldo legal y protección frente al fraude. La gastronomía canaria, lejos de ser domesticada

por las normas, ha encontrado en ellas un escudo de calidad y una plataforma para proyectarse al mundo.



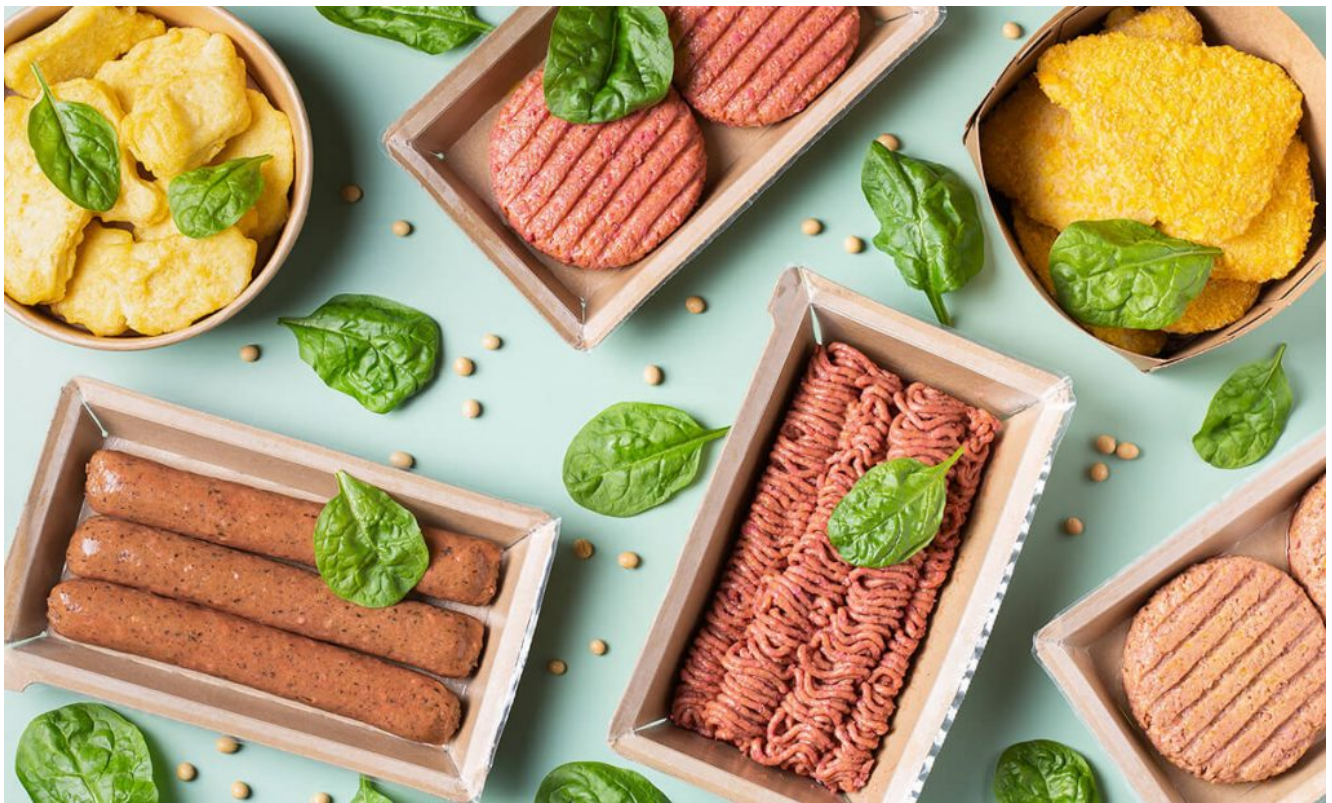
Asia y África: sistemas emergentes, desafíos milenarios

En regiones como el Sudeste Asiático o el África Subsahariana, las regulaciones conviven con prácticas milenarias y sistemas informales. La OMS, la FAO y múltiples ONG colaboran para fortalecer la seguridad alimentaria sin erradicar las culturas alimenticias locales. En países como India, Etiopía o Tailandia, se avanza hacia modelos híbridos: normativas que reconocen las realidades rurales, la falta de infraestructura y la necesidad de preservar saberes ancestrales. El reto es doble: elevar el estándar sin destruir la raíz cultural.

Creatividad con límites: cuando las

normas inspiran innovación

Muchos creen que la regulación limita la creatividad. Pero los mejores chefs saben que toda cocina es un acto de límites: de fuego, de tiempo, de ingredientes, y sí, también de ley. La **gastronomía molecular** no sería posible sin evaluaciones regulatorias que permitieran el uso seguro de nitrógeno líquido o ciertos estabilizantes. Los productos *plant-based* y las **carnes cultivadas** han sido posibles gracias a entornos normativos que, lejos de frenar, han canalizado **la innovación**. La creatividad, cuando se enfrenta a la norma, no muere: evoluciona.



Los nuevos ingredientes: insectos, fermentos, carne cultivada y su frontera legal

El futuro alimentario trae ingredientes que desafían marcos regulatorios tradicionales. Desde insectos ricos en proteína, hasta fermentos personalizados o carnes cultivadas en biorreactores, la ley está corriendo detrás de la ciencia y

del apetito. La EFSA ha aprobado ciertos insectos, la FDA evalúa carne cultivada y países como Singapur ya comercializan proteína de laboratorio. Pero aún quedan preguntas abiertas: ¿cómo se etiquetan estos productos? ¿cómo se informa al consumidor sin crear rechazo? La regulación no solo tendrá que proteger, sino también comunicar y educar.

Regulación emocional: más allá del etiquetado, la ética del consumo

La regulación futura no será solo química, sino también ética. ¿Es aceptable ocultar el origen animal de un ingrediente? ¿Debemos regular la publicidad alimentaria dirigida a niños con igual celo que regulamos una toxina? **La gastronomía**, en tanto acto social, necesita marcos legales que protejan no solo el cuerpo, sino la dignidad humana. El bienestar animal, la sostenibilidad, la equidad alimentaria serán, cada vez más, temas centrales en la **legislación global de alimentos**.

El futuro del sabor: hacia una gastronomía regulada pero libre

La pregunta no es si debemos regular, sino cómo hacerlo sin apagar la llama de la cocina como arte, identidad y esperanza. Los mejores marcos legales serán aquellos que escuchen al chef, que entiendan al campesino, que protejan al consumidor, que incluyan al microemprendedor. Una regulación viva, contextual, flexible, pero firme. Porque el sabor del mañana no debe ser estéril, sino confiable. No debe ser uniforme, sino diverso. Y sobre todo, no debe ser privilegio de unos pocos, sino derecho de todos.



La belleza del plato también nace del rigor

Un plato no es solo lo que se ve. Es la historia que lo respalda, la norma que lo protege, la ciencia que lo permite, el arte que lo transforma. La regulación no es el fin de la gastronomía, sino su suelo firme. Cuando se hace con inteligencia, respeto y visión, puede ser un aliado silencioso pero poderoso de la belleza, del sabor, de la vida. Porque al final, la excelencia culinaria también es una forma de justicia.

“La cabra tira al monte”, el mejor queso de cabra del mundo

Por Ángel Marqués Ávila

“La cabra tira al monte” es una granja situada en el municipio de Villalba de la Sierra en pleno Parque Natural “Serranía de Cuenca”. Hable con Rodrigo González Garrido, gestor, pastor y quesero que nos me descrito cómo hace su trabajo junto a las cabras, de raza autóctona y en peligro de extinción, “blanca celtibérica”, “cabras del Guadarrama” y sus cruces.



Rodrigo González Garrido, gestor, pastor y quesero

Ángel Marqués Ávila. -¿Cómo se presenta

el 2025 para el sector del queso?

Rodrigo González Garrido. – Este año va a ser muy bueno, el mundo del queso cada vez tiene más auge y cada vez hay mejores quesos y queseros, pues se está avanzando mucho en la formación para hacer que tú producto destaque.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar queso artesanal?

Rodrigo González Garrido. –Al consumidor en general no le importa pagar más por un queso siempre y cuando sea bueno, somos un país que tiene una gran vulnerabilidad quesera en cada comarca ha habido siempre unos quesos de toda la vida y además tenemos a nuestro país vecino que es la cuna de las cuajadas lácticas y al consumidor español le gusta tanto la tradición como el probar sabores y texturas nuevas.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de quesos?

Rodrigo González Garrido. – Es una manera de en un mismo sitio dar a conocer múltiples quesos no sólo del país sino también de cualquier parte del mundo y de los quesos más demandados a nivel mundial y nacional.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cómo llegaste al mundo de los quesos?

Rodrigo González Garrido. – Casi de casualidad, mi familia tenía un pequeño rebaño de cabras simplemente para tenerlas en el monte y comernos algún cabrito de vez en cuando, pero cuando acabé la carrera en el 2007, había una crisis brutal y

al no encontrar trabajo empecé a llevar el rebaño, entonces me di cuenta, que quería vivir en mi pueblo y llevar el rebaño de mi familia.





Ángel Marqués Ávila. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

Rodrigo González Garrido. – Quería ser cabrero, pero había que buscar la manera de hacerlo más rentable, pensé en los quesos pues era algo que estaba en auge, y comencé a formarme en normativa quesera y en elaboraciones, a la vez q empecé a aumentar el rebaño.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un queso?

Rodrigo González Garrido. – Para mí, que sea artesano, de leche cruda y de ganadería extensiva, esto último es lo más difícil de encontrar pues las cabras de intensivo, dan mucha más leche, pero la calidad de la extensiva es otro nivel,

tanto a nivel de calidad del producto como de calidad medioambiental.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Qué destacaríais del mundo del queso?

Rodrigo González Garrido. – La gran variedad de tipos que existen, las diferentes leches, las fermentaciones, los cuajo, las curaciones, los mohos... son varias cosas que combinando unas con otras nos dan la multitud de quesos que tenemos en España y en el mundo.

Ángel Marqués Ávila. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

Rodrigo González Garrido. – Por el momento seguir como estoy, quiero seguir siendo una pequeño en este mundo, eso es lo que me hace fuerte, tener una producción limitada y muy mimada me da la posibilidad de venderlo directamente sin intermediarios y al precio que yo quiero.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra quesería?

Rodrigo González Garrido. – Mi quesería se basa en 3 pilares fundamentales:

- Bienestar animal, dejar que las cabras vivan como cabras que son, que salgan todos los días al monte y se relacionen con el medio y entre ellas como cabras, vamos que estén felices.
- Sostenibilidad ambiental, la ganadería extensiva hace que todos los productos que salen de ellas, los animales se lo devuelvan al medio con creces, estercolando el monte abonando suelos, abriendo praderas y limpiando el

monte de matorrales pudiendo utilizar para la lucha contra incendios, generando diversidad en el medio y con todos los seres del entorno, desde el más pequeño hongo, hasta el mayor depredador del ecosistema.

- Calidad laboral, tener una vida laboral acorde al año en que vivimos.

Ángel Marqués Ávila. – ¿Hábleme de las referencias de tu quesería? Elaboración, variedad, tratamiento, condiciones, etc.

Rodrigo González Garrido. – Estoy haciendo cuatro tipos de queso y dos yogures. Queso fresco de leche pasteurizada de cabra, tipo queso de Burgo, este queso es fresco, fresco, por la mañana está la leche en la teta y por la tarde te lo puedes merendar, con solo 8 días de vida pues solo lleva leche pasteurizada, cuajo de cabrito y sal.



Queso de pasta blanda y corteza florecido, este es el tipo camembert para que el cliente sepa más o menos como es, de unos 260 gramos con la corteza blanca de *penicillium candidum*, se vende con 15 días de curación, es de leche cruda, y la particularidad de este producto es que según se va madurando se va haciendo más blando desde el interior de la corteza hasta el centro de al cabo de 3 meses es totalmente fluido y mucho más fuerte, tipo una torta del Casar.

Queso curado de leche cruda y 2 meses de maduración, es un tipo manchego pero de leche de cabra, formatos de un kilo y maduración de 2 meses y formato de 3 kilos y maduración entre 6 y 9 meses, este queso se ha llevado dos medallas, una "GRAN ORO" en Frankfurt en 2023 y un "ORO" en Lyon en 2024.

Ángel Marqués Ávila. – Queso azul de

leche cruda y 2 mese de curación, es un azul suave, con poco hongo en su interior, la gente se asombra al probar un azul de cabra y suave.

Rodrigo González Garrido. – Yogur natural de leche pasteurizada, simplemente leche y fermento. Yogur con mermelada de saúco, mermelada hecha en el pueblo aldeano al mío, e al fondo del tarrito quedan las bayas de saúco y el sirope se mezcla con la leche dándonos yogur de color rosa muy bonito.





Espectaculares

Rodrigo me envió para la cata yogur natural de cabra: yogur con mermelada de saúco; queso fresco de leche pasteurizada, pasta blanda de 15 días de curación y leche cruda; queso curado de 2 meses y leche cruda y queso azul de 2 meses y leche cruda.

Ángel Marqués Ávila. – De sus quesos y yogures, después de mi cata es difícil calificarlos con palabras, espectaculares, extraordinarios, etc. Pues no es fácil destacar uno u otro,

pues cada uno tiene su particular textura y sabor y olor.

Rodrigo González Garrido. – Pero en general, todos son cremosos, lógicamente el freso más que el curado, pero ambos resaltan en boca su cremosidad, todos dese mi punto de vista tienen, una excelente curación en tiempo y medida, igual que en sal, yo que tengo problemas de tensión, y enseguida noto la sal, me parecieron que estaban perfectos.

Es difícil valorar uno más que otro pues cada uno tiene su particularidad, y lo que se nota es que están elaborados con amor y cariño, de un cabrero que cuida y se preocupa por sus cabras con las que tiene una fusión que luego transmite a la hora de hacer sus quesos. Lo que me sorprendió de grata manera respecto a otros quesos de cabra que he catado, que estos quesos para nada saben a cabra, lo que les hace más interesantes todavía.

Revolución silenciosa: la nueva cocina canaria saludable de Pedro Castillo y Carlos Gamonal

Revolución silenciosa. En Canarias, la evolución gastronómica nunca se detiene. Siempre surgen propuestas frescas, sabrosas y cargadas de creatividad desde todos los rincones del archipiélago. Sin embargo, no siempre reciben el impulso que merecen. A menudo, proyectos profundamente valiosos pasan desapercibidos, mientras otros, con menor calado, logran una

visibilidad desproporcionada.



Chef Pedro Hernández El duende del Fuego



Chef Carlos Gamonal Mesón El Drago

En dos islas, La Palma y Tenerife dos cocineros están desafiando los códigos tradicionales de la gastronomía. Lo hacen sin estridencias, con los pies hundidos en la tierra y la mente abierta a una alimentación más consciente. **Pedro Hernández Castillo y Carlos Gamonal** no solo cocinan: cultivan salud, ética y belleza desde los fogones. Esta es la historia de dos cocineros que han convertido el acto de comer bien en una declaración de principios. Para ellos, la buena cocina no es un privilegio, sino una forma de vida basada en la salud, la conciencia y el respeto por el entorno, sin renunciar a los estándares de la buena gastronomía.

Cocina sin exclusiones, sabores con propósito

[@ElDuenDelFuego](#)

En Los Llanos de Aridane, La Palma, Pedro Castillo convierte su restaurante “El Duende del Fuego” en un laboratorio de bienestar y sensibilidad. Su carta no se limita a ser apta para alérgicos; va mucho más allá. El 95% de sus elaboraciones están libres de gluten, lactosa, huevo y otros alérgenos comunes, sin sacrificar profundidad de sabor ni sofisticación.









¿El secreto? Una cocina basada en alimentos reales: panes integrales fermentados naturalmente (ricas fuentes de probióticos y fibra), carnes ecológicas libres de hormonas y antibióticos, sobrasadas vegetales llenos de antioxidantes y grasas saludables de origen vegetal. A esto se suma un respeto absoluto por el producto local: gofio artesanal, batata roja, aguacates de altura, ñame y frutas tropicales de cultivo agroecológico.

El impacto de su cocina va más allá del plato. Cada fermento que ofrece refuerza el microbiota intestinal. Cada grasa buena que utiliza, como el aceite de oliva virgen extra o frutos

secos, es un escudo frente a la inflamación. Y cada tubérculo local, como la batata o el ñame, regula el azúcar en sangre y aporta energía de liberación lenta. Comer aquí es un acto de salud integral.

Arte, sabor y salud en un mismo lienzo

[@MesonElDrago](#)

En Tegueste, Tenerife, **Carlos Gamonal** ha hecho del **Mesón El Drago** un escenario donde la naturaleza se sirve en platos que parecen lienzos. Lo que él llama “paisajes comestibles” son más que una propuesta estética: son composiciones funcionales que nutren cuerpo y alma. Este restaurante, que en su día fue pionero al ostentar una de las primeras estrellas Michelin del archipiélago, sorprende por su ausencia en las guías más reconocidas actualmente. Ni **Michelin** ni **Repsol** han sabido –o querido– reconocer la trayectoria ejemplar de un establecimiento que, desde hace décadas, ha sostenido con coherencia, técnica y sensibilidad la bandera de la mejor cocina canaria.



Una omisión que desconcierta y plantea dudas razonables sobre la sensibilidad y el criterio real de quienes están llamados a valorar lo excelente. Tal vez haya llegado el momento de que las guías revisen sus propios métodos, antes de que su prestigio siga quedando en entredicho.



mesón
EL DRAGO

Fotografía © Jordi Verdú de Padilla





Las semillas –chía, lino, amapola, calabaza– son protagonistas. Estas pequeñas joyas nutricionales contienen omega-3 de origen vegetal, fibra, proteínas completas y compuestos bioactivos que favorecen el sistema cardiovascular y digestivo. En sus platos también abundan las algas como la lechuga de mar o el musgo irlandés, dos superalimentos que ofrecen yodo, calcio y un perfil de aminoácidos difícil de igualar en el reino vegetal.

Gamonal no cocina con aditivos ni productos ultra procesados. Su libro “Sabores Canarios” es una hoja de ruta hacia una cocina de fondos vegetales, bases limpias y emulsiones sin trampa ni cartón. Y todo desde una herencia familiar que honra la tierra y la salud con la misma pasión.

Semillas y algas, los pilares de un menú funcional

Ambos chefs integran ingredientes que ya son pilares de la cocina saludable moderna:

Semillas: Añadidas a panes, salsas o texturas crujientes, no solo mejoran el tránsito intestinal y reducen el colesterol, sino que son fuentes potentes de lignanos (compuestos naturales, tipo de fitoestrógeno, que se encuentran en plantas, especialmente en semillas de lino, cereales integrales, legumbres, frutas y verduras) y minerales esenciales como el magnesio y el zinc.



¿Sabías que una cucharada de semillas de lino molidas al día puede ayudar a equilibrar hormonas y mejorar la salud cerebral?

Algas: Usadas como espesantes naturales o acompañantes visuales de sus “paisajes”, destacan por su efecto saciante, bajo índice glucémico y su riqueza en hierro y yodo. Además, ayudan a desintoxicar el organismo gracias a su contenido en clorofila y compuestos antioxidantes.

Del kilómetro cero al bienestar total

Tanto Pedro como Carlos entienden que no hay cocina saludable sin producto local. La trazabilidad, la frescura y la temporada son valores irrenunciables. El **aguacate palmero** (rico en grasas monoinsaturadas), las **papas antiguas de Tenerife** (cargadas de almidones resistentes), los **vinos volcánicos** con **polifenoles** únicos y los **quesos de cabra** sin aditivos se convierten en aliados del bienestar, no solo del gusto.

En un mundo saturado de productos sin alma y cocinas aceleradas, ellos apuestan por el tiempo lento, el diálogo con el productor, el respeto al alimento. Eso, en sí mismo, ya es revolucionario

Una cocina que educa, emociona y transforma

Estos dos **chefs canarios** no predicán desde la cumbre, sino desde la raíz. Y en esa humildad reside su fuerza. Porque saben que cada elección en la cocina es un acto político y de salud: menos envases, menos transporte, menos ultra procesados. Más respeto, más sabor real, más vida.



El comensal que se sienta en sus mesas no solo come, aprende a leer el territorio, descubre su cuerpo desde otro lugar y, a veces, también sana.

¿Y lo mejor? Que esta cocina no castiga el placer. Lo potencia. Porque la alta cocina saludable no es una utopía. En las manos de Pedro Castillo y Carlos Gamonal, es una deliciosa y nutritiva realidad.

Jóvenes talentos de la cocina canaria: cinco historias que darán sabor a la gran final de GastroCanarias 2025

Jóvenes talentos. Mientras el calendario avanza hacia el esperado 21 de mayo, en el que se celebrará la décima edición del Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros – **Gran Premio Binter “La Cocina en Verde”**, los ojos del mundo culinario canario ya se posan sobre cinco nombres llamados a marcar un antes y un después. Más allá de un certamen, esta final representa un escaparate de talento fresco, creatividad sin moldes y vocación firme.

The Binter logo consists of the word "Binter" in a white, italicized, sans-serif font, centered on a solid green rectangular background.

Binter

Cinco alumnos, cinco historias que nacen entre fogones, que se tejen en aulas donde la pasión se aprende pero también se hereda. Ellos no solo aspiran a ganar. También sueñan con representar a Canarias en la próxima edición del prestigioso [San Pellegrino Young Chef Academy Competition](#), el considerado Campeonato Mundial de Jóvenes Chefs. Un premio que ya ha cambiado vidas y que ahora parece estar al alcance de quienes han decidido darle un sabor distinto al futuro.



Jóvenes talentos

Saylem Cuevas García (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Con una mirada tranquila y un enfoque decidido, Saylem representa a esa nueva generación de cocineros que creen en la cocina como un acto de equilibrio. De la mano de su ayudante Óscar Vega Ferrera, ambos del Hotel Escuela HECANSA, Saylem ha demostrado que la técnica y la sensibilidad no son conceptos opuestos, sino aliados. Su cocina, se rumorea, se basa en sabores vegetales expresivos y texturas suaves, una promesa ideal para un certamen que rinde homenaje a “La Cocina en Verde”.

Alejandro Francisco López (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal el aroma del mercado y el pulso urbano de Las Palmas de Gran Canaria parecen

impregnar la propuesta de Alejandro, un joven cuya creatividad es tan feroz como su dominio técnico. Con Yeray Sarmiento García como ayudante, Alejandro llega a esta final con la seguridad de quien entiende que la gastronomía es también una forma de contar quiénes somos. Su cocina podría definirse como directa, valiente y con guiños a la tradición reimaginada.

Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves

Desde la isla bonita llega Daniel, con **Dailos Jorge Pérez** como escudero. Su formación en **La Palma** parece haber impregnado su estilo con una mirada más introspectiva, donde el producto de cercanía y la memoria gustativa tienen un peso crucial. En cada plato, Daniel tiende puentes entre la emoción y la técnica, una combinación que suele seducir tanto al jurado como al público.



Daniel Gómez Sánchez (La Palma) – CIFP Virgen de las Nieves



Dailos Jorge Pérez

Anthony Leandro Justiniano Monte (Gran Canaria) – HECANSA Santa Brígida

Procedente también de [HECANSA](#), Anthony es, según sus profesores, meticuloso hasta el detalle. Junto a **Daniel Lozano Velaz**, su ayudante, Anthony ha demostrado en los entrenamientos una capacidad extraordinaria para la ejecución precisa, la gestión del tiempo y el trabajo en equipo. Dicen que es un estratega culinario: sabe lo que el jurado busca sin dejar de ser fiel a su sello personal.

Bryan del Cristo Rodríguez Ortiz (Gran Canaria) – CIFP San Cristóbal

Bryan, con el apoyo de **Nast Pulido Suárez**, representa esa vertiente energética y audaz de la nueva cocina canaria. Con un estilo que roza lo [performativo](#) y una sensibilidad clara hacia el emplatado, Bryan no solo cocina: también comunica. Su presencia en la final aporta una dosis de entusiasmo e innovación que, sin duda, hará que su propuesta no pase desapercibida.

Este año, la final se desarrollará dentro del marco del **10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025**, con el patrocinio principal de Binter y el respaldo de instituciones como el **Cabildo de Tenerife**, el **Gobierno de Canarias** y el **Ayuntamiento de Santa Cruz**. Aunque el evento promete espectáculo y emoción, es innegable que lo más valioso será ver cómo estos jóvenes talentos transforman una **“Caja Sorpresa”** de 30 ingredientes en una declaración gastronómica.

En apenas 90 minutos, cada finalista dispondrá de una única oportunidad para conquistar al jurado y al público. Pero lo que verdaderamente está en juego va más allá del premio económico: **es el honor de representar a toda Canarias en el mayor escenario mundial de cocina joven.**

Porque en estos fogones no solo se cocina. Se esculpe futuro, se amasa ilusión y se sirve identidad.

Zumit acelera su expansión con nuevos lanzamientos y una presencia destacada en GastroCanarias 2025

Zumit, la marca española que ha revolucionado el sector de las bebidas naturales participa en la feria GastroCanarias 2025, del 20 al 22 de mayo, como parte de su estrategia de consolidación en el canal Horeca y expansión retail. Con un modelo de negocio sólido, un portafolio cada vez más amplio y una apuesta continua por la innovación, Zumit encara 2025 con objetivos ambiciosos y una identidad cada vez más reconocible: natural, eficaz y con mucho sabor.

Tras superar los 6 millones de smoothies vendidos en 2024, la marca prevé cerrar este ejercicio superando los 8 millones de unidades comercializadas, reforzando su liderazgo en España y ganando presencia en mercados internacionales. La reciente integración de su principal competidor en Canarias, *Love Life Smoothies*, ha fortalecido su posición en una de las regiones de mayor consumo de smoothies del país.





Este 2025 está siendo un año clave para Zumit, no solo por su apuesta por la innovación, sino también por su crecimiento comercial. Una de las grandes novedades ha sido el lanzamiento de su nueva base de zumo de manzana, diseñada para aportar mayor sabor, equilibrio y homogeneidad en la preparación de smoothies. Sin azúcares añadidos y con una textura suave, esta base mejora la experiencia tanto para el consumidor como para el punto de venta.

A nivel comercial, la marca ha dado un salto importante con su entrada en Hiperdino en Canarias y trabaja ya en su incorporación a Carrefour a nivel nacional, lo que refuerza su apuesta por el canal retail y amplía su alcance más

allá del entorno Horeca.

Zumit continúa combinando su propuesta de producto con un modelo de servicio integral para el canal profesional, que incluye ingredientes IQF, maquinaria de preparación, soporte técnico y materiales de visibilidad. Un sistema pensado para mejorar la operativa, optimizar la rotación del producto y maximizar la rentabilidad en cada establecimiento.

Zumit en GastroCanarias 2025

Zumit participa esta semana en GastroCanarias, el gran evento gastronómico del archipiélago, con un stand propio donde presentará su gama completa de smoothies y milkshakes, junto a su nueva base de zumo de manzana, en una propuesta pensada para demostrar cómo sabor, practicidad y eficiencia pueden ir de la mano.







Además, este martes 20 de mayo, Zumit celebrará un brunch exclusivo con creadores de contenido locales en una acción que combinará producto, experiencia y visibilidad digital. Una muestra más de cómo la marca está conectando con nuevos públicos, tanto en el entorno profesional como entre consumidores cada vez más exigentes.

Sobre Zumit

Zumit es una marca española especializada en la producción y distribución de smoothies, zumos y milkshakes naturales para Horeca y Retail. Sus productos se preparan en solo 30 segundos, sin conservantes ni aditivos, a partir de frutas y verduras seleccionadas, lavadas, troceadas y ultracongeladas con tecnología IQF. Con presencia en cadenas hoteleras, gimnasios, restauración organizada, parques de ocio y supermercados, Zumit ofrece una solución saludable, práctica y rentable para el día a día.

POSEI: ¿Un nuevo horizonte para la pesca canaria?

La reciente solicitud del Gobierno de Canarias para crear un POSEI específico para la pesca y la acuicultura representa un paso decisivo en la defensa de los intereses del sector pesquero insular.

Hasta ahora, las modificaciones aprobadas por la Comisión Europea han reforzado principalmente la **agricultura y la ganadería**, con incrementos de ayudas al tomate, la miel de abeja negra, los huevos de gallina, la cría de conejos y terneros, y el sector lácteo. Sin embargo, la pesca canaria ha quedado tradicionalmente al margen de estos [avances](#), pese a

afrontar sobrecostos estructurales derivados de la insularidad y la lejanía de los mercados.



Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

En este contexto, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria ha solicitado a la Comisión Europea la puesta en marcha de un POSEI para la pesca y la acuicultura, que permita compensar de forma ágil y eficaz los costes adicionales que soporta el sector en las regiones ultraperiféricas.

Según el consejero Narvay Quintero, la integración de estas ayudas en el marco POSEI agilizaría los pagos y dotaría de mayor estabilidad y sostenibilidad económica a la pesca canaria, en línea

con los objetivos de la Política Pesquera Común.

Este movimiento, por tanto, no solo busca equiparar la pesca al resto del sector primario en el acceso a fondos europeos, sino que también aspira a garantizar su [viabilidad](#), competitividad y futuro en el tejido económico y social de las islas.

“Un POSEI pesquero es esencial para compensar los sobrecostes y garantizar la sostenibilidad de la actividad”, subraya el consejero Narvay Quintero.

¿Por qué es clave un POSEI adaptado a la pesca?

- El sector pesquero canario soporta sobrecostes estructurales derivados de la insularidad, la lejanía de los mercados y la dependencia de insumos importados. A diferencia de la agricultura y la ganadería, la pesca no cuenta con un programa POSEI propio que compense estas desventajas.
- Un POSEI pesquero permitiría cubrir los gastos adicionales en combustible, mantenimiento y logística, garantizando la viabilidad de la actividad y la supervivencia de las cofradías locales.
- Además, la falta de adaptación de las ayudas europeas a la realidad canaria ha generado frustración e incertidumbre entre los pescadores, que ven cómo las cuotas -como la del atún rojo- no siempre se traducen en capturas efectivas ni en ingresos estables.



Patudo Canario (Atún Rojo)

Impacto potencial de un cambio en el POSEI para la pesca

- **Sostenibilidad y futuro:** Un POSEI adaptado a la pesca canaria supondría un salvavidas económico, permitiendo al sector invertir en innovación, sostenibilidad y relevo generacional.
- **Competitividad:** Equipararía las condiciones de los pescadores canarios con las de otras regiones ultraperiféricas europeas, donde sí existen programas específicos de apoyo.
- **Seguridad alimentaria y empleo:** Fortalecería la producción local y el abastecimiento de pescado fresco, clave para la economía y la dieta de las islas.

El reto: pasar de la reclamación a la realidad

El Gobierno de Canarias insiste en la urgencia de actualizar el POSEI y dotarlo de una ficha financiera suficiente para que [la pesca](#) deje de ser el eslabón débil del sector primario insular.

Solo así podrá afrontar los desafíos del presente y asegurar su papel estratégico en la economía, la cultura y la gastronomía de las islas.

La pelota está en el tejado de Bruselas. El futuro de la pesca canaria depende de que Europa escuche la voz del Atlántico y adapte sus políticas a la realidad de quienes faenan cada día en las aguas del archipiélago.