

El Ron Palmero: Un Tesoro Líquido con Siglos de Historia

La isla de **La Palma** guarda un secreto exquisito que ha perdurado durante siglos: **el ron palmero**. Este destilado es más que una **bebida**; representa una herencia cultural que se remonta al siglo XVI. Hoy en día, su elaboración sigue fiel a las tradiciones de antaño, consolidándose como un emblema de la identidad y economía insular.

El Cultivo de la Caña: La Raíz de la Excelencia

La historia del **ron palmero** comienza en los campos. En **La Palma**, unas cinco hectáreas de **caña de azúcar** se cultivan en municipios como **Barlovento, Puntallana, Los Sauces y Tijarafe**. Estas tierras son trabajadas por **agricultores** locales que [practican](#) métodos sostenibles, garantizando una materia prima de calidad excepcional. Hasta cuatro variedades de **caña** son cultivadas, aportando al **ron palmero** una personalidad única y una intensidad inconfundible.



El Ron Palmero: Arte de la Elaboración

El ron palmero es un verdadero testimonio de la artesanía tradicional. Su proceso de producción, que combina tradición e ingenio, incluye: **La zafra** manual, que se realiza cada marzo, manteniendo el legado de generaciones pasadas. La extracción del guarapo, el **jugo fresco de la caña**, procesado de inmediato para preservar su frescura y aroma.

La fermentación natural, llevada a cabo con levaduras autóctonas, sin aditivos químicos. La destilación en un alambique histórico de 1893, una de las primeras columnas de destilación fabricadas en Europa.





Destilerías Aldea: Guardiana de la Tradición

El corazón del ron palmero late con fuerza en Destilerías

Aldea, ubicada en San Andrés y Sauces. Dirigida por la cuarta generación de la **familia Quevedo**, esta destilería ha preservado la tradición de elaborar **ron** a partir de **puro jugo de caña**. Su compromiso con la excelencia ha sido reconocido internacionalmente, obteniendo medallas de oro y plata en la **London Spirits Competition de 2020**.

Innovación que Respeta la Tradición

Bajo la dirección de **José Quevedo**, maestro ronero, **Destilerías Aldea** ha fusionado **innovación** y **tradición**. Una de sus creaciones más destacadas es el primer **Ronmiel Reserva de Canarias**, una receta rescatada del siglo XVIII que combina **rones añejados** con un porcentaje elevado de **miel de abeja local**. Este **blend** único deleita a los paladares más exigentes y demuestra que la evolución no está reñida con el respeto al pasado.



José Quevedo, maestro ronero, Destilerías Aldea

Un Patrimonio Vivo

El **ron palmero** trasciende su papel como bebida para convertirse en un legado cultural. El Centro de Interpretación de la **Caña de Azúcar y el Ron**, que atrae anualmente a unos 70.000 visitantes, ofrece una experiencia inmersiva en esta rica historia. Tanto residentes como turistas pueden descubrir los secretos de esta **tradición centenaria** y comprender cómo ha moldeado la identidad de **La Palma**.

El Futuro de un Tesoro Líquido

En un mundo dominado por la producción masiva, [el ron palmero](#) se mantiene firme como un símbolo de calidad y autenticidad. Cada **botella** encapsula siglos de historia, pasión y respeto por las **tradiciones**. Este **tesoro líquido** no solo honra el pasado, sino que también garantiza un futuro donde la excelencia artesanal siga siendo el alma de **La Palma**.

Croquetas o cocretas, qué más da si están ricas

La simple pronunciación de la palabra **croqueta**, incluso de su derivada cocreta, provoca un efecto inmediato de salivación, también un **aroma** evocador, acaso alimentado de esa nostalgia que nos retrotrae a las cariñosas manos de las abuelas y [madres](#) amasando la pasta y creando la deliciosa **bechamel**.

Lo cierto es que, de estar considerado durante un largo tiempo como bocado de

segundo orden, propio de baretos y elaborado a partir de restos –un exponente más de la cocina de aprovechamiento–, de un tiempo a esta parte ha conseguido elevarse por derecho propio a la categoría de excelencia gourmet.



Dúo de croquetas Le Bistró (jamón ibérico y aguacate) con mojo kimchie y albahaca respectivamente



Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota rebozadas con panko.





Croquetas de jamón ibérico y pistachos.



No en vano, desde el año 2015 cuenta hasta con un **Día Internacional** para festejar su existencia, concretamente –o cocretamente– el 16 de enero, y ya no existe establecimiento, sea del rango que sea, que las excluya de su carta, ofreciéndolas además como un *must*. Incluso se ha popularizado la expresión hacer la **croqueta**, en [referencia](#) al gesto de rodar sobre sí mismo, y que se ha hecho extensivo al regate del ya exfutbolista **Andrés Iniesta**.

La trilogía de La Chachi

El **chef Javi Gutiérrez** las mantiene invariablemente en carta, sea cual sea la época del año. Este local ofrece una trilogía

de **croquetas**, alineadas en una tabla sobre una base de mayonesa –para mantener el equilibrio– desde las de **ibérico** a las de **boletus y trufa negra**, más las de **queso palmero** ahumado y **cebolla caramelizada** rematada con romescu (Prolongación Ramón y Cajal, 5).



La Chachi

La mano de Naty en La Taberna del Cortijo

El afinado dúo que forman **Naty e Iván** ha mantenido bien alto el listón de **La Taberna del Cortijo** desde hace nada menos que 18 años. Entre sus platos se encuentran las croquetas, siendo las de jamón ibérico la joya de la Corona, si bien ofrecen otras de **queso Cabrales** y, en ocasiones, de **cochinillo con manzana o de bacalao**. (Avenida de La Salle, 25).

De gran formato en El Picú



Si bien este local se ha especializado en **arroces** se ha ganado un sitio gracias a sus croquetas. Borja, un **joven cocinero**, las prepara en dos versiones: de **jamón ibérico** y de **puerro confitado**, con las que consigue brindar un **bocado de gustosa** combinación y un equilibrado punto en lo **salado**. (Imeldo Serís, 106, bajo la plaza de Weyler).

En La Verdulería manda Maren

Maren es el nombre del **cocinero** que elabora unas **croquetas caseras** a base de **leches vegetales** y **harina de arroz**, aptas para personas **veganas y celíacas**. El nombre de **Maren** se explica porque varían, de forma que pueden ser de **espinacas**, de **pesto**, de **setas**... (Calle Santiago, 4).

El Cortxo presume de cremosidad

Este **gastrobar** presume de elaborar unas **croquetas de jamón ibérico**, con **láminas de jamón** y polvo de **aceituna negra**, sencillamente deliciosas, **crujientes** y cremosas en boca (Plaza Ireneo González, 5).

La Montería

Con 22 años en la brecha, **La Montería** se ha convertido en un referente del **recetario de cocina española tradicional**. Luz y David gestionan este local, donde brindan **croquetas de jamón ibérico** y también de **espinacas** (Callejón del Combate, 12).



Erika Sanz: una nueva etapa en Etéreo by Pedro Nel

El mundo de la **gastronomía** en Tenerife comienza el año con una noticia que refuerza su panorama: la incorporación de **Erika Sanz** como sumiller al equipo del **restaurante Etéreo by Pedro Nel**, un espacio con dos **Soles Repsol** y el reconocimiento de la

Guía Michelin que se posiciona como uno de los pilares **culinarios** de la capital santacrucera.

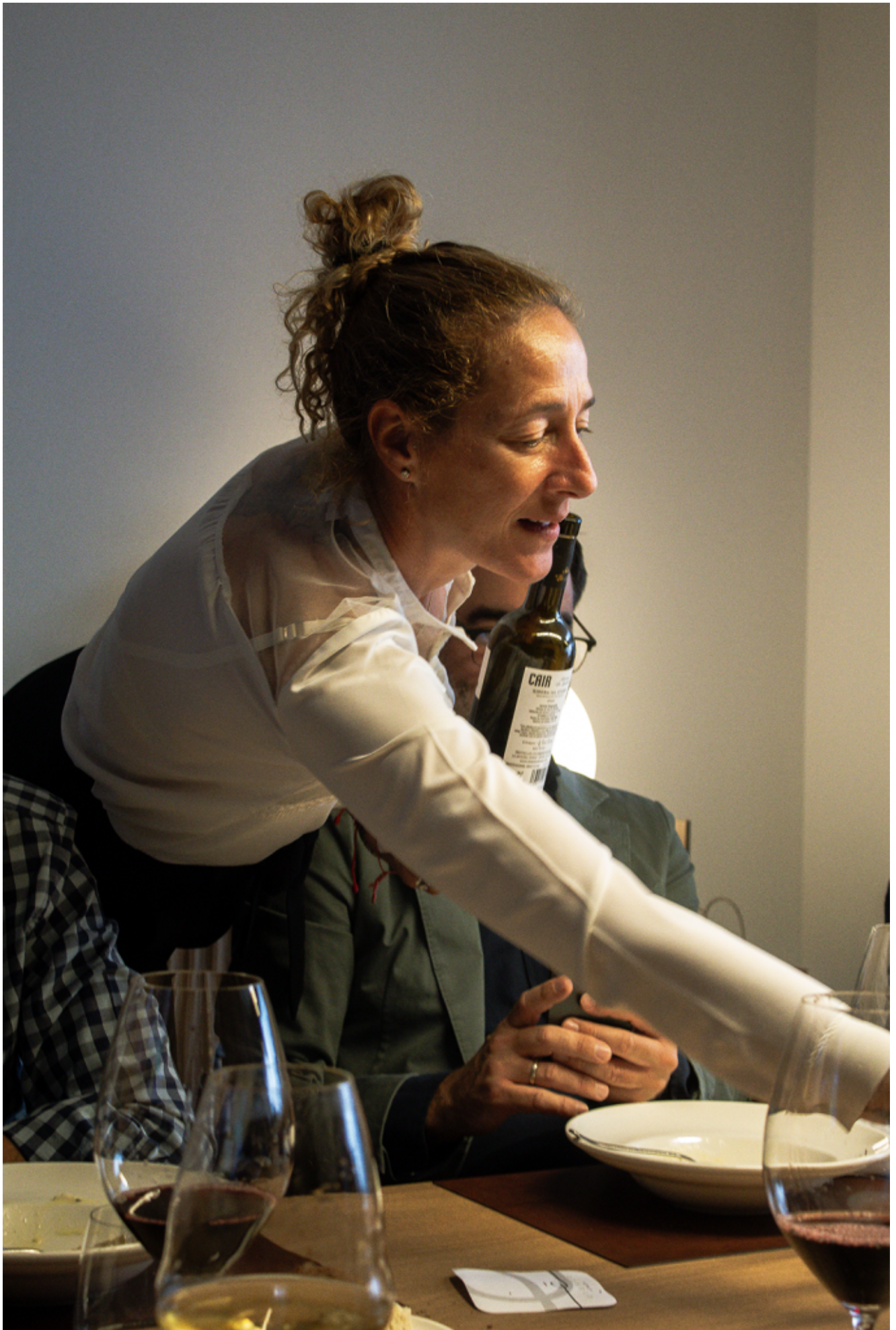


Este anuncio, casi al estilo de un fichaje deportivo, ha sido recibido con entusiasmo por el **chef Pedro Nel Restrepo**, quien confía plenamente en Sanz para liderar la **bodega** del **restaurante**, que alberga más de 300 referencias cuidadosamente seleccionadas. La llegada de Sanz no solo promete elevar la **experiencia del comensal**, sino que también resalta el papel esencial que desempeñan los **sumilleres** en la **alta gastronomía**.

Una relación forjada en la confianza

La relación entre **Pedro Nel** y **Erika Sanz** no es nueva. Amigos y

antiguos colegas, su vínculo profesional y personal ha sido clave en esta decisión. “Pedro y yo nos conocemos desde hace más de dos décadas y hemos trabajado juntos en varias ocasiones. Esta nueva etapa es el resultado de un análisis pausado y meditado, un paso que me llena de ilusión”, comenta Sanz.





Tras una temporada de descanso, Sanz decidió regresar a los fogones del **vino** con una propuesta que no solo respeta su trayectoria, sino que también la reta a continuar creciendo. La **sumiller** señala que esta oportunidad llegó en el momento adecuado: “Pasar la Navidad junto a mi madre, algo que no hacía en años, me permitió reflexionar y tomar esta decisión con la tranquilidad que merecía”.

La importancia de la sumillería en la experiencia gastronómica

Para Sanz, la figura del **sumiller** en un restaurante como **Etéreo** es insustituible. “La sumillería no es un lujo, es una necesidad. Elegir el **vino** adecuado puede transformar una comida en una experiencia memorable, mientras que una mala elección puede opacar incluso la **cocina** más brillante. Nuestra labor es ser ese puente perfecto entre la **cocina** y la **mesa**”.



Un aspecto que la entusiasma particularmente es la calidad del

equipamiento en **Etéreo**, como las copas que considera ideales para resaltar las virtudes de cada vino. “Estoy enamorada del cuidado que se pone en cada detalle. Este nivel de exigencia es el tipo de reto que me motiva a dar lo mejor de mí”.

El trabajo en equipo: clave del éxito

Erika Sanz formará un tándem con **Olga Esanu**, directora de sala, en lo que promete ser una de las duplas más sólidas de la **alta gastronomía** tinerfeña. “Olga es una profesional extraordinaria y una persona encantadora. Esa complicidad que ya empezamos a construir será fundamental para garantizar una experiencia impecable a los clientes”.



Sanz también destaca la propuesta **culinaria** liderada por el **chef Pedro Nel** y ejecutada en **cocina** por **Camilo Galindo**: “Las **carnes**, los **pescados**, los **quesos**, y hasta los **destilados** tienen un nivel impresionante. Poder trabajar **maridajes** a este nivel es todo un privilegio”.

Inspiración para las nuevas generaciones

Con una mirada hacia el futuro, **Erika Sanz** invita a los jóvenes interesados en el mundo del **vino** a comprometerse con pasión, pero también con disciplina. “Ser **sumiller** implica un aprendizaje constante. Hay que **catar**, visitar **bodegas**, aprender de los clientes y entender que nuestro papel va más allá del **vino**: abarca **quesos, cervezas, cafés, destilados...** Todo lo que enriquece la experiencia del **comensal**”.

La sumiller concluye con una reflexión que encapsula su filosofía: “Somos responsables de contribuir a la felicidad de quienes confían en nuestra mesa. Ese es un reto hermoso y lleno de posibilidades”.

La incorporación de Erika Sanz marca un punto de inflexión para **Etéreo by Pedro Nel**, consolidando su reputación como un referente no solo en **la gastronomía**, sino también en el cuidado integral de la experiencia del cliente. Con su incorporación, queda claro que 2025 será un año de nuevos logros para este icónico **restaurante**.

Antes de su presentación oficial, hemos tenido la oportunidad de conversar con **Erika Sanz**. A continuación, compartimos una breve entrevista que nos permite conocer más de cerca a la **sumiller** y descubrir detalles sobre su visión y su trayectoria.”

Entrevista Erika Sanz

Canariasgourmet! – Tu trayectoria

profesional es muy amplia y reconocida. ¿Qué te motivó a aceptar este nuevo reto en Etéreo by Pedro Nel?

Erika Sanz: Lo que me motivó a aceptar este reto fue el conjunto de elementos que hacen único a **Etéreo by Pedro Nel**: el equipo humano, la excepcional **bodega**, la **cocina** y las instalaciones. Cada detalle está diseñado para alcanzar la excelencia, y formar parte de este proyecto es una oportunidad que no podía dejar pasar.

Canariasgourmet! – La relación entre el chef Pedro Nel y tú parece muy cercana. ¿Cómo ha influido esa confianza mutua en la decisión de formar parte de su equipo?

Erika Sanz: Pedro y yo nos conocemos desde hace 24 años, y hemos tenido la oportunidad de trabajar juntos en dos ocasiones. La amistad y la confianza que hemos construido a lo largo de este tiempo han sido determinantes para tomar esta decisión. Compartimos una visión común del trabajo basada en la ilusión, la constancia, la búsqueda de la calidad y el respeto por el producto, lo que hace que esta colaboración sea aún más especial.

Canariasgourmet! – Manejar una bodega con más de 300 referencias debe ser un desafío apasionante. ¿Cómo planeas abordar esta responsabilidad y qué filosofía quieres transmitir a través de la selección de vinos?

Erika Sanz: Sin duda, gestionar una **bodega** con más de 300 **referencias** es un desafío apasionante y, al mismo tiempo, muy

divertido. Para mí, contar con una carta de vinos tan amplia es como para un niño estar en una tienda de juguetes.

El **vino** es mi gran pasión, y tengo la fortuna de dedicarme a lo que amo. Además, disfruto enormemente al guiar a nuestra clientela en un viaje sensorial único, donde pueden descubrir nuevos horizontes sin necesidad de levantarse de la silla



Canariasgourmet! – Hoy en día, la figura del sumiller parece vivir un renacimiento en Canarias. ¿Qué crees que ha cambiado en la percepción del cliente sobre vuestra labor y cómo se puede seguir potenciando este rol?

Erika Sanz: Este renacimiento es el resultado de años de trabajo y dedicación. Ha sido un reto lograr que los clientes

se animen a explorar más allá de los vinos de siempre o de las zonas que ya conocen. Sin embargo, cuando se dejan asesorar, les abrimos las puertas a un universo fascinante: variedades, métodos de elaboración, añadas, regiones, temperaturas de servicio... Es un viaje sin retorno, porque una vez que descubren la diversidad y riqueza del mundo del vino, su perspectiva cambia para siempre.

Canariasgourmet! – Has destacado la importancia del trabajo en equipo con Olga Esanu, directora de sala. ¿Qué esperas de esta colaboración y cómo crees que afectará a la experiencia del comensal?

Erika Sanz: El trabajo en equipo es esencial, y Olga es una directora de sala excepcional. Estoy convencida de que juntas formaremos el tándem perfecto. Su profesionalismo y su dedicación han sido factores clave en mi decisión de unirme al equipo, ya que la admiro profundamente. Nuestra prioridad será siempre ofrecer una experiencia gastronómica inolvidable al cliente, cuidando cada detalle para que se sienta especial en cada visita.



Canariasgourmet! – En tu opinión, ¿cuál es el papel del sumiller en la construcción de una experiencia gastronómica memorable, especialmente en un restaurante del nivel de Etéreo?

Erika Sanz: Para mí, el papel del sumiller es fundamental en la construcción de una experiencia gastronómica memorable, especialmente en un restaurante como Etéreo. Nuestra labor comienza asesorando al cliente para elegir el vino ideal, teniendo en cuenta sus gustos y los platos que va a disfrutar, incluyendo el postre.

Encontrar ese maridaje perfecto es clave para realzar cada detalle de la experiencia. Sin embargo, con una bodega tan amplia, el reto está en guiar al cliente más allá de lo conocido, invitándolo a explorar nuevas referencias que enriquezcan su vivencia gastronómica.

Canariasgourmet! – Para las nuevas generaciones que sueñan con convertirse en sumilleres, ¿qué cualidades crees que son imprescindibles para destacar en esta profesión?

Erika Sanz: Para destacar como sumiller, lo más importante es tener una pasión genuina por el vino y la gastronomía. Es una profesión cada vez más valorada, que ofrece la oportunidad de vivir una labor maravillosa y adentrarse en un mundo donde el aprendizaje nunca termina.

Además, brinda la oportunidad de conocer a personas increíbles, compartir momentos únicos y descubrir historias fascinantes detrás de cada **botella**. Personalmente, disfruto

mucho visitando **bodegas** y, sobre todo, **viñedos**, porque cada visita me enseña algo nuevo sobre el trabajo, la dedicación y el amor que hay detrás de cada etiqueta.

Canariasgourmet! – La propuesta culinaria de Etéreo destaca por su innovación y calidad. ¿Cómo afrontas el reto de crear maridajes que estén a la altura de platos tan excepcionales?

Erika Sanz: ¡Estoy emocionada, como una niña con zapatos nuevos! Contar con una bodega tan increíble y un producto de **máxima calidad**, desde las **carnes** y los **pescados** hasta el **carro de quesos** y cada **plato de la carta**, es todo un privilegio.

El reto de crear **maridajes** que estén a la altura de esta propuesta **culinaria** no solo me motiva, sino que también me llena de ilusión. Estoy segura de que será un proceso apasionante y, sobre todo, muy divertido.

En Nielsen también se come con los ojos

Las primeras impresiones de quien entra en un **restaurante** están ligadas a una sucesión de percepciones inmediatas, esos estímulos que a primera vista son capaces de provocar los colores, la intensidad de la luz, el diseño del mobiliario, su distribución, los elementos decorativos...

Un espacio así concebido representa una **carta de presentación** para la clientela, a partir de la conjunción de una serie de

imágenes, de flashes, que buscan generar una atmósfera entre agradable y cómoda previa a la **degustación de los platos**, y que también está construida por sensaciones inducidas, esas que se basan en el conocimiento del comportamiento humano, unas técnicas sobradamente estudiadas por profesionales que aplican sutiles fórmulas para la composición de ambientes.

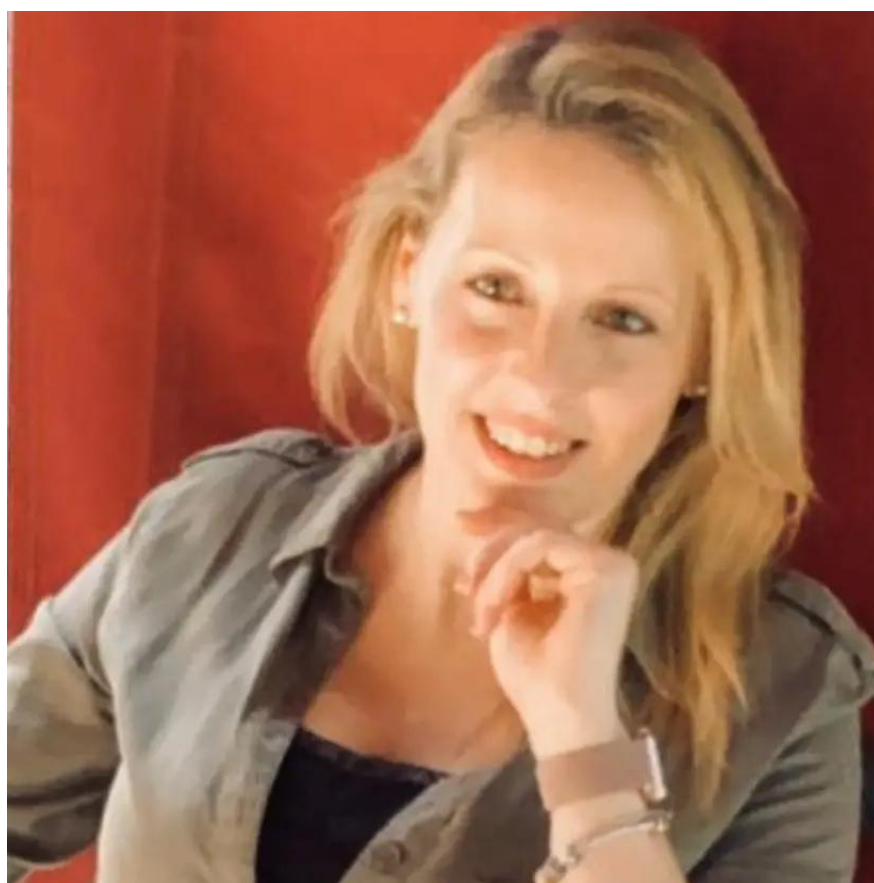


El hecho de diseñar la personalidad de un local a partir de valores estéticos permite, al menos, ir preparando al comensal para el momento especial del encuentro **gastronómico**, evocando emociones que se suman a las que son propias de la experiencia culinaria.

En el caso de la pintura no solo añaden color y textura a las paredes. La fuerza de un cuadro, cualquiera que sea su formato y estilo, no supone un simple

recurso para cubrir vacíos -eso que llaman horror vacuú- sino el deseo de despertar cierto interés y que no haya mirada que se resista, tan solo por pura curiosidad, a recorrer, aunque sea de reojo o con un rápido vistazo sus formas y colores.

Incluso que alguien pueda ir más allá y se plantee interpretaciones subjetivas y hasta intente desentrañar sus significados para, llegados a este punto, formularse la cuestión inevitable: descubrir la autoría de la obra.



Hace unos meses, **Pilar Acosta** -pareja del [chef Danny Nielsen](#) y responsable del servicio de sala en este restaurante santacrucero- decidió darles una nueva vida a sus cuadros, sacarlos de su entorno doméstico y colgarlos en las paredes del local, sin otra intención que añadir unas notas de color,

un ornamento al local y un pedacito de su [corazón](#), con lo que ya desde entonces su yo interior quedaba expuesto a la vista y también al juicio público.

Con todo, la sorpresa superó sus temores iniciales desde el momento en el que la clientela, entre quienes se encuentran expertos y amantes del arte, elogiaron sus pinturas, y más aún cuando la animaron a poner la obra a la venta, como consecuencia del interés, de las emociones que habían suscitado los cuadros.

Pilar recuerda que, siendo niña, en su **Garachico** natal, mientras la pandilla disfrutaba jugando en la calle ella prefería la intimidad de su habitación, aquel lugar donde se sumergía en un particular mundo de colores, creando sus propias fantasías infantiles: “Era un impulso pasional”, dice.

Y confiesa que aquello se fue convirtiendo en una actitud, una forma de abstraerse, un paréntesis en su tránsito vital ajeno al tiempo y al espacio convencionales. El acto de pintar lo considera terapéutico y en este sentido comenta que siempre le ha procurado una sensación balsámica, de “paz y tranquilidad”. Lo cierto es que en sus creaciones no existe un proceso creativo concebido desde principios teóricos -ella no ha cursado estudios de arte-, sino la pura condición de una autodidacta emocional.









En el fondo sigue siendo aquella niña que se empapa las manos con la acuarela, convertida ella misma en una paleta, que a través del tacto de sus dedos su alma de artista se funde y penetra en el lienzo, jugando a mezclar los colores, explorar las formas sin límites, las tonalidades cambiantes de la mar o el cielo, definir texturas terrosas y ya pincel en mano perfilar detalles con el propósito de “desafiar la percepción y estimular la imaginación”, proclama Pilar.

Salvador Dalí sostenía que “cocinar y pintar son artes afines” y, no en vano, el blanco del lienzo también está presente en la desnudez del plato. Así, desde el mismo soporte conceptual, entendiendo como arte cualquier actividad realizada por el ser humano con una finalidad comunicativa, **Pilar y Danny** establecen un diálogo creativo, convirtiendo el **restaurante Nielsen** en un espacio donde la pintura y la **gastronomía** se manifiestan para contar historias y mostrar algo original, distinto, para deleitar y emocionar en la búsqueda de su

ideal de belleza.

Duke abre en la Casa del Duque con una fusión mediterránea y japonesa

El pasado 26 de diciembre de 2024, Santa Cruz de Tenerife fue testigo del nacimiento de [DUKE](#), un restaurante que promete redefinir la escena **culinaria** con una innovadora propuesta que **fusiona** lo mejor de las **cocinas mediterránea y japonesa**.

Gastro Run Run

En el corazón de la ciudad, DUKE se presenta como un espacio donde tradición y vanguardia se encuentran para ofrecer una experiencia gastronómica única.



Chef Bernabé Gutiérrez Saavedra

La esencia de **DUKE** radica en la armonía entre dos **mundos culinarios** excepcionales. La frescura y delicadeza de la **cocina japonesa** se entrelazan con los **sabores intensos** y vibrantes de la **dieta mediterránea**, dando lugar a platos [sorprendentes](#) diseñados para deleitar los **paladares** más exigentes.

Desde sashimis de primera calidad hasta arroces impregnados de sutiles notas de dashi y pescados frescos, cada creación

refleja la maestría y pasión de un equipo de chefs liderados por Bernabé Gutiérrez, cuya visión aporta un enfoque innovador a esta fusión cultural.

El **restaurante**, cuidadosamente diseñado con un estilo minimalista y acogedor, captura la esencia de ambas culturas. Sus interiores combinan detalles contemporáneos con inspiración **japonesa**, creando el ambiente perfecto para cenas íntimas, celebraciones especiales o reuniones de negocios.

DUKE será un viaje culinario donde el sabor, la creatividad y la cultura se unen en cada plato, ofreciendo a sus comensales una experiencia inolvidable.

Los churros se saborean en Santa Cruz desde finales del siglo XIX

Eso de que **los churros** vinieron de China y que fueron españoles y portugueses quienes los introdujeron en **Europa** no es ni más ni menos que un cuento chino; cosas del mal uso de un recurso como el **corta-pega**, de la manía de copiar y reproducir textos sin contrastarlos, una pésima práctica que provoca el crecimiento imparable de tanta **noticia falsa** y más aún cuando alguien decide insertar este tipo de escritos en la **Wikipedia**, la llamada enciclopedia libre.

Como viene sucediendo de un tiempo a esta

parte, y cada vez más asiduamente, las redes sociales se alimentan de un sinfín de bulos gastronómicos que se encargan de engordar esa pléyade de influencers, tiktores e instagramers y a su vez reproducen como churros su legión de 'followers'. Pero no son los únicos.

También algunos de esos medios de comunicación hasta ahora considerados serios y veraces, adalides del **periodismo ortodoxo**, han sucumbido sin el más mínimo rubor al negocio de atrapar **clicks** a cualquier precio, participando activamente de esta rueda del engaño.



Y si bien es verdad que, dicho de manera algo jocosa, ahora casi todo nos llega desde China, lo cierto es que un churro no deja de ser una masa escaldada, como los buñuelos, por lo que su proceso de elaboración se daría probablemente ya desde la antigüedad y en más de un lugar de forma simultánea y espontánea, sin vinculación alguna, lo que en la ciencia histórica se conoce como paralelismo cultural.

Tal y como afirma Biscayenne, seudónimo de la investigadora **Ana Vega Pérez**, el origen del **churro** como tal habría que localizarlo en **Madrid**, a mediados del siglo XIX, y fue a medida que se ampliaba su consumo [cuando](#) se extendió por la **geografía española**, adoptando unas características distintas como la forma, la elaboración e incluso hasta el propio nombre.

¿Churros o porras?

La voz **churro** fue introducida en el Diccionario de la RAE en 1884, definiéndose como un “**frito alargado con forma de cohombro**”, en alusión a su similitud con un tipo de pepino. En múltiples lugares de **España** también se les llama “**tejeringos**” y “**jeringos**”, dado que para elaborarlos se utilizaba una jeringuilla que después se denominó **churrera**. La receta tradicional los presenta como “**churros finos, estriados y crujientes que, a diferencia de las porras, están fermentados, por lo que no tienen miga**”.

El **churro**, explica la entrada actual del diccionario de la RAE, “es una fruta de sartén, de la misma **masa** que se usa para

los **buñuelos** y de forma cilíndrica estriada”, mientras de la porra se dice que “es semejante al **churro**, pero más gruesa”.



Los **churros**, por tanto, tienen forma de argolla o lazo, un grosor fino y una **masa** densa, mientras que **las porras** se fríen en forma de grandes espirales que después se trocean, y son más gruesas y esponjosas por el contenido de aire en su interior. En **Canarias** se conoce indistintamente con el nombre de **churro** tanto a la masa en forma de argolla y con estrías como también a la alargada, la denominada **porra**.

Los churros: Masa de harina, agua y sal

Un artículo publicado en el diario La Prensa el 30 de mayo de 1912, en la sección **Lo que se come en Santa Cruz** y bajo el título **La industria churrera**, arroja interesantes datos sobre el origen del despacho de **churros** en la **capital tinerfeña**, a partir de la básica fórmula de una masa de **harina, agua y sal** sumergida en abundante **aceite**.

Así, según se desprende del relato, el comienzo de esta industria en **Santa Cruz** habría que situarlo a finales del siglo XIX, entre los años 1896 y 1897, momento en el que un peninsular de nombre Vicente desembarcó en la ciudad y

alquiló uno de los cuatro kioskos ubicado en la Plaza del Teatro, propiedad del Ayuntamiento, donde montó su **chiringuito churrero**.



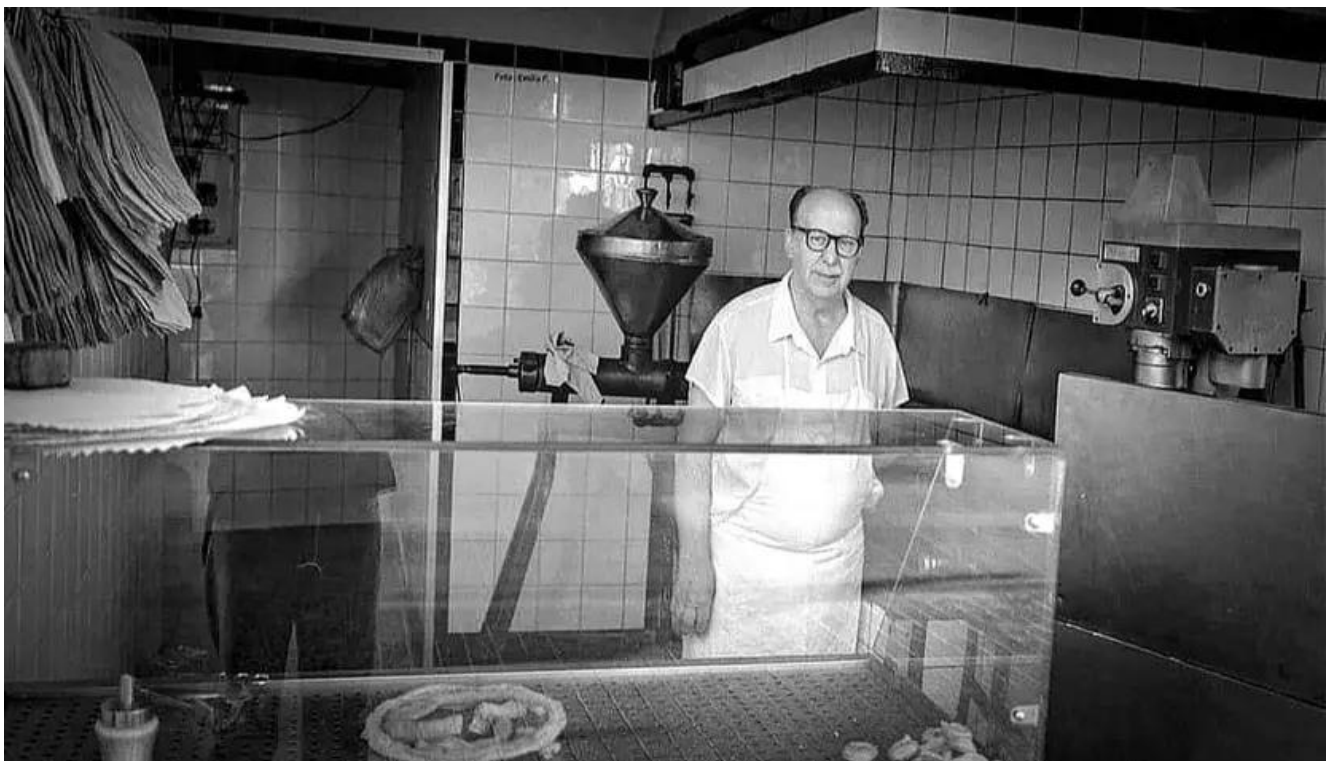
A Vicente le costó lo suyo que el público capitalino se acostumbrara al nuevo producto y, sobre todo, convencer a la gente de que se llevara a la boca aquella **“serpiente de masa dorada”**, pero finalmente y con empeño lo logró. Eso sí, muy a su pesar pronto le saldrían imitadores, como el caso de una tal Juana, también peninsular, que empezó a **freír buñuelos** y hacerle la competencia.

El siguiente protagonista de esta espiral fue un tal Pepe el Sevillano, a quien le dio también por meterse en harina y

churrear, si bien acabaría cambiando la fritanga por el oficio de sereno. La secuencia la continuaría Marcos, quien se estableció en la calle Miraflores y mantuvo el negocio con la ayuda femenina de su compañera Mery.

Mientras tanto, la relación de protagonistas se iba extendiendo como **el aceite** con la presencia de otro Pepe, éste conocido con el apodo de El Gallego, que se instaló en la **plaza de Weyler** y al que se sumó un viejecito, de quien se desconoce su nombre, que oficiaría en los Cuatro Caminos hasta su fallecimiento.

La serie prosiguió con un individuo del que se dice “empezó a molestar a los transeúntes con el olor dañino del aceite hirviendo”, sin especificar nombre ni lugar, añadiéndose al listado de este particular gremio un tal **Nemesio el Gomero**, en una época que conoció también el efímero paso de un personaje que freía **masas** en el muelle y otro que lo hacía en la plaza de **San Telmo**.



De tal relación se concluye que en el año 1912 mantenían vivo el oficio de **churrero** en la capital, de una parte, Pepe el Gallego, quien había mudado su tenderete desde la **plaza de Weyler** a la calle de Santo Domingo, además de Nemesio el Gomero y Marcos el Moro, ambos con puestos rivales en la calle de Miraflores.

Al gusto de la sociedad chicharrera

En el arranque del siglo XX aquellas novedosas **masas fritas** ya habían calado entre los gustos de la **sociedad chicharrera**, circunstancia de la que se hace eco la prensa. En marzo de 1910, el cafetín propiedad de José Martínez Durán, ubicado hasta entonces en la plaza de Weyler y donde ya servían churros, se traslada a la calle Candelaria número 7, esquina a Santo Domingo.

En septiembre de aquel mismo año, el Café de Cruz Ibáñez, instalado en la trasera de la plaza del Mercado (**la Recova vieja**), hacía saber a su clientela que recuperaba “**los deliciosos churros madrileños, acompañados además de café con leche y chocolate**”, y un mes después, en octubre, se abría al público el cafetín El Progreso en la calle Miraflores, número 6, proponiendo “**exquisitos churros y un buen café**”.

Por aquellos años, la presencia de esta masa frita en diferentes actos y actividades sociales se convirtió en una constante: los churros ya se habían popularizado.



Así, en una fiesta convocada por el **Club Tinerfeño** en el mes de junio de 1909, con motivo de la verbena de San Juan, sus organizadores anunciaban que habría puestos de **churros** “como en años anteriores” y lo mismo sucedería con ocasión de citas como las **Fiestas de Mayo**, las verbenas del Carmen y del Ateneo, los festejos en la Alameda de la Libertad, en la Plaza del Príncipe o en las celebraciones de barrios como El Toscal o también el de los Hoteles, entre otros tantos.

Aceite bien caliente, hirviendo

El gremio churrero comenzaba a agitarse y **el aceite** subía de temperatura. En noviembre de 1926, el Gran Café Restaurante Colón brindaba entre otras propuestas su especialidad de **chocolate con churros**. En abril de 1927 reabrió el Café Palermo, ubicado en la plaza del **Mercado**, que bajo la dirección de Tomás Linares ya presumía en febrero de 1928 de contar con una “freiduría de estilo gaditano”.









Unos meses antes, en diciembre de 1927, el Ayuntamiento había recibido la petición de un particular solicitando se le permitiera instalar un local dedicado a confeccionar **churros**, al tiempo que Casa Lorenzo, en el Puente Zurita, anunciaba que todos los sábados ofrecería a su clientela **churros con chocolate**.

En octubre de 1932 se inauguraba **la churrería La Madrileña**, que se ubicó primero en el número 13 de la calle San Clemente para posteriormente, y con el mismo nombre, trasladarse a un local en la Rambla esquina a la actual calle de Juan Pablo II, donde se mantuvo abierta hasta la década de los 80 del pasado siglo, cuando el propietario del solar decidió derruir la casa levantada sobre un terreno que a día de hoy continúa sin solución urbanística, afeando la imagen de la ciudad en una de sus arterias principales.

Y continuando con ese momento de ebullición, en diciembre de 1934 el alcalde ordenaba tirar una caseta de madera instalada en un solar de la Rambla de Pulido que se dedicaba a la venta de **churros** sin autorización; en 1938 se abrió en la Rambla de Pulido **la churrería** Tres Cepas y en diciembre de ese mismo año se requerían los servicios de una **“persona que sepa hacer churros”**.

En la Rambla santacruzera, en el Kiosko de La Paz (antes Mascareño) y desde 1941, se servían **churros, café con leche y chocolate**, mientras en abril de 1944, una gacetilla anunciaba la venta de “una máquina moderna para fabricar **churros**”.

La familia Florido Berrocal

Fue en tiempos de la **Guerra Civil española**, en el año 1938, cuando la familia Florido, procedente de Cádiz, instaló un puesto de **churros** en un pequeño local de la plaza de la Recova vieja, junto al Café Palermo, lugar donde se forjaría una brillante generación de **churreros**, la de los hermanos Félix y Manuel Florido Berrocal, herederos directos del magisterio de

su padre.

El primero de ellos regentó el establecimiento tomando el testigo de su progenitor y lo mantuvo en plena efervescencia hasta los años 90, ayudado por su esposa, momento en el que se acogió a una merecida jubilación.







Con su retiro laboral, y sin relevo generacional, se cerraba aquella icónica churrería, en la que el aceite se calentaba por goteo de gasoil y los clientes hacían largas colas -sobre todo en las fechas señaladas de **Navidad, Fin de Año** o el **Día de Reyes**-, atraídos por el irresistible aroma y esperando pacientemente aquel cartucho canelo que encerraba esas delicias bien calientes.

En 1956, su hermano Manuel abrió las puertas de la conocida popularmente como la churrería del Mercado, en la calle San Sebastián, que tras 59 años de actividad echaba la persiana por última vez el 12 de marzo de 2015.

Se clausuraba así el romanticismo de una época marcada por el

desempeño de un oficio puramente artesanal, casi medio siglo de sabrosa historia, un tiempo que ya forma parte del imaginario de la ciudad y sus habitantes, protagonizado por **Roberto Cury**, que entró como aprendiz a la edad de 13 años, en 1957, y que con 72 le tocaba jubilarse, y Juana Evelia Díaz (Lala), que amasó 26 años en el puesto.

Antes que esta hubo una **churrería** en el cine San Sebastián, que desapareció con el derribo del edificio del cinematógrafo, y otra de vida efímera que montaron los mismos propietarios del local del **Mercado** frente al Bar Cantábrico -otro referente también desaparecido en junio del pasado año- pero solo se mantuvo dos años en activo tras hundirse el piso de **la Recova**.

Una madrugada de resaca

A pesar de los años y las ausencias, la imagen se repetirá como una foto fija en la madrugada santacrucera. Ellas, descalzas, renegando de los incómodos tacones, y ellos, zigzagueando, abrazados a la resaca, en busca del momento reconfortante, el epílogo en compañía de esa pareja indisoluble: un chocolate con churros a la vuelta de la fiesta.

Probablemente se tropezarán en las inevitables colas con esa otra gente madrugadora, que igualmente celosa de la tradición, tras una noche reposada y un reparador sueño querrá comenzar el año con buen pie.

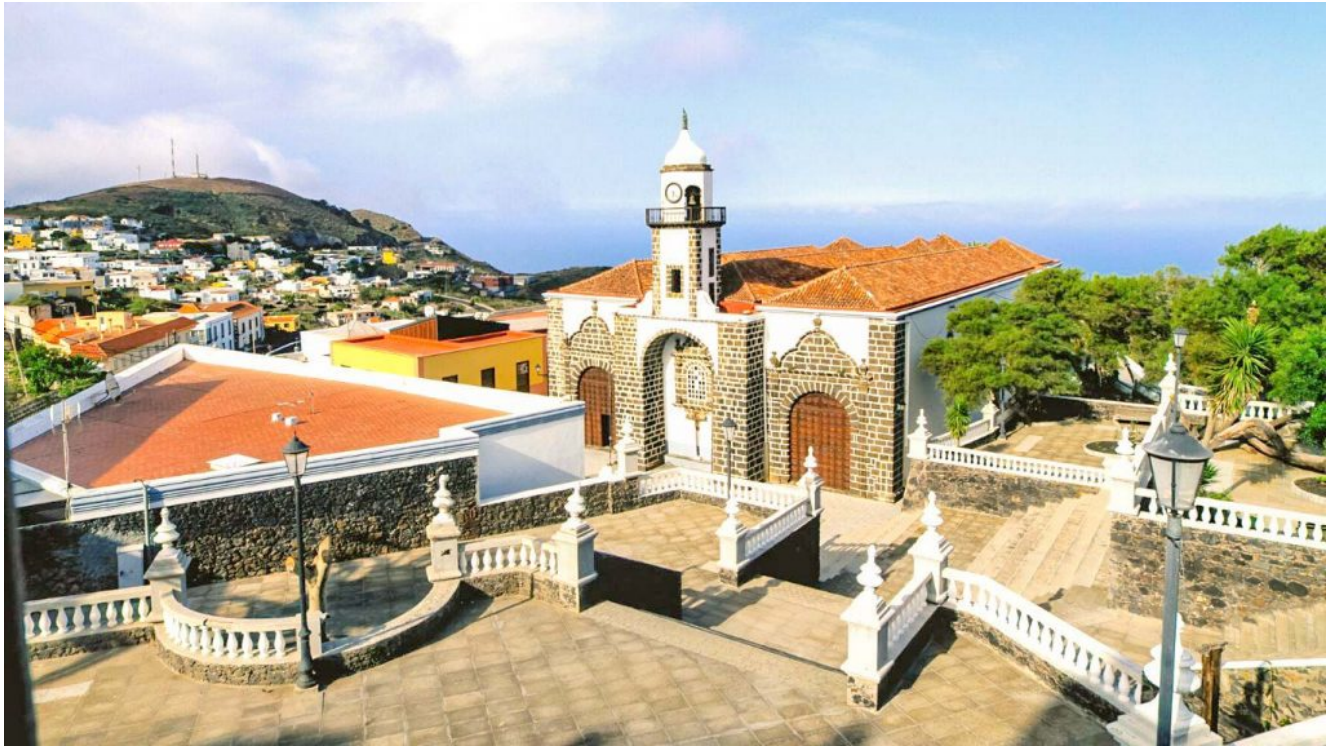
Por cierto, el chocolate ha subido un 21% en el último año, según datos del Índice de Precios de Consumo (IPC). Este aumento de precio en un producto que se asocia con la Navidad se debe principalmente al encarecimiento de las materias primas, como el cacao y el azúcar, y al incremento de los

costes de producción.

A manera de guía orientativa, estos son algunos locales que abren el primer día de 2025 en la capital chicharrera: Churrería Tradicional, calle Valentín Sanz, 3; Churrería La Competencia, calle José Hernández Alfonso, 4; Churrería Presidente, calle José Manuel Guimerá, 32, en plena Recova santacrucera; Churrería Bar Hesperides, avenida de Las Hespérides, 101; Churrería Petiazul, calle Petiazul 1 (El Sobradillo); Churrería Miguel, calle Punta de Anaga, Santa María del Mar; Churrería Masas & Más, Sabino Berthelot, 4 y Bar Churrería Sultán, Avenida Príncipes de España (Centro Comercial Yumbo).

Marcos Tavío: El chef sostenible de la gastronomía canaria desde El Hierro

Valverde, en la pequeña pero fascinante isla de El Hierro, se encuentra [8Aborigen](#), un restaurante que está transformando la manera en que se percibe la gastronomía canaria. Bajo la dirección del chef Marcos Tavío, este espacio íntimo y exclusivo ha captado la atención de una buena parte del mundo culinario, llevando la cocina sostenible y de vanguardia a un nivel completamente nuevo.



Villa de Valverde. El Hierro. Islas Canarias

Recientemente, **Tavío** ha sido reconocido en los prestigiosos [Green Awards](#), organizados por la renombrada **We're Smart Green Guide**, consolidándose como uno de los **cocineros** más **innovadores** y comprometidos con la sostenibilidad en **España**.

Este galardón internacional sitúa a **8Aborigen** entre **los mejores restaurantes vegetales del mundo**, con **cuatro rábanos verdes** de los cinco posibles, un logro sobresaliente para un proyecto que, aunque joven, está marcando una forma diferente de hacer las cosas.



Una propuesta culinaria muy especial: “Cata arqueológica” canaria

El **concepto gastronómico** de Marcos Tavío va más allá del simple acto de **comer**. Autodenominado **“indígena del siglo XXI”**, el **chef** ha diseñado un **menú** que ofrece una auténtica **“cata arqueológica”**, donde cada uno de los **14 platos** narra una historia vinculada a las **tradiciones**, el **territorio** y la identidad cultural de las **Islas Canarias**.

Este enfoque no solo deleita el paladar, sino que también educa y conecta a los

comensales con las raíces del
archipiélago.











Si vamos a encontrar un aspecto destacable de **8Aborigen** es su profundo compromiso con el producto local y la sostenibilidad. El 85% de los ingredientes que utiliza son vegetales, muchos de ellos recolectados de [manera silvestre](#) en **El Hierro**, y todos provienen de **cultivos ecológicos de la isla**. Platos como el daikon con **mojo indígena** y **puré de cebada**, o el postre de **higos con aceite y vinagre**, son una muestra de cómo la **buena cocina** puede ser sostenible sin renunciar al sabor ni a la creatividad.

Un espacio exclusivo para una experiencia diferente

8Aborígen va a más de solo ser un **restaurante**; es un **destino gastronómico** de culto. Con capacidad para solo **ocho comensales** por noche y abierto cuatro veces a la semana, la experiencia es profundamente íntima y totalmente personalizada.

Este formato permite que cada visitante no solo disfrute de la comida, sino que también capte el discurso cultural y medioambiental que Tavío desea transmitir a sus comensales.

La exclusividad del lugar no ha pasado desapercibida en el **panorama gastronómico** nacional e internacional. En 2024, el restaurante fue galardonado con un **Sol en la Guía Repsol**, un reconocimiento que reafirma su posición como uno de los referentes culinarios más destacados de **Canarias** y de España.

Sostenibilidad y vanguardia: el mensaje de Marcos Tavío

El reconocimiento por parte de la **We're Smart Green Guide** es un testimonio del impacto que **Marcos Tavío** está generando en la **industria gastronómica**. Al defender una **cocina** basada en el respeto al entorno y en la puesta en valor de los recursos locales, **Marcos Tavío** se ha convertido en un embajador de la **sostenibilidad**. Su trabajo no solo busca deleitar a los comensales, sino también inspirar a otros **chefs** y **restaurantes** a adoptar prácticas responsables.













“Este premio es un recordatorio de que la sostenibilidad y la buena cocina pueden coexistir”, afirma Tavío. Su discurso es bastante contundente en una época donde la crisis climática demanda un cambio en todos los sectores, incluida **la gastronomía**. En **8Aborígen**, la **innovación** no está reñida con la

tradición, y cada plato refleja este equilibrio.

Un futuro brillante para la gastronomía canaria

Marcos Tavío y su **restaurante** han trascendido las fronteras de **El Hierro**. Su trabajo está posicionando a las **Islas Canarias** como un referente en la **gastronomía sostenible** y de calidad, una combinación bastante difícil, pero posible.

Con cada premio y reconocimiento, se fortalece la narrativa de que es posible crear una cocina de nivel que respete el medio ambiente y celebre la identidad local y sus tradiciones.

En un mundo donde la comida rápida y la producción masiva a menudo dominan, propuestas como la de **8Aborígen** son un soplo de aire fresco. **Marcos Tavío** está enalteciendo la gastronomía canaria, está mostrando al mundo el potencial de una **cocina** que combina **sabor, tradición y sostenibilidad**. Sin duda, este **chef** “indígena del siglo XXI” seguirá marcando tendencia y dejando huella en la historia **culinaria de Canarias** y más allá.

Premios “Amigos Canarios del Buen Comer” : Un

Reconocimiento a la Excelencia Gastronómica de Tenerife

Desde hace más de una década, el grupo [Amigos Canarios del Buen Comer](#) ha recorrido los rincones de **Tenerife** en busca de **experiencias gastronómicas** memorables. Este grupo de **entusiastas gastronómicos**, apasionados por la **buena mesa**, no solo visita **restaurantes** a lo largo del año, sino que también tiene una misión especial: destacar y premiar aquellos que mejor representan el espíritu **culinario** de la **isla de Tenerife**.



Los Amigos Canarios del Buen Comer





Los Amigos Canarios del Buen Comer en Mayte 2



Richard Etherington chef de la Arrocería Gurea recibe la calificación de mano de Antonio Viera



Amigos Canarios del Buen Comer en el Donde Mario



Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia



El propietario Oliver Álvarez Antonio Pérez Viera de Amigos Canarios del Buen Comer



Amigos canarios del Buen Comer en el restaurante Factoría Espacio Gastronómico



Der. a Izq. Ricardo, el Chef Carmini Parisi y Antonio Viera de Amigos Canarios del Buen Comer



Amigos Canarios del Buen Comer



Amigos Canarios del Buen Comer

Como cada año, han seleccionado a los tres mejores **restaurantes** de 2024 tras el recorrido por un amplio número de establecimientos, alcanzando en muchas ocasiones más de treinta comensales por cada visita. Conformado por más de 60 miembros activos, este grupo apasionado por la gastronomía comparte su entusiasmo en cada **restaurante** que visita, destacando proyectos que combinan **tradición**, **innovación** y autenticidad en sus propuestas.

Este reconocimiento, lejos de centrarse en las grandes estrellas internacionales, celebra la esencia de locales donde la calidad y el sabor están al alcance de

todos.

El trabajo de **Los Amigos Canarios del Buen Comer** se realiza de manera desinteresada, sin fines de lucro, con el único propósito de disfrutar y valorar la riqueza **gastronómica de Tenerife**. Para cada **restaurante** visitado, la [experiencia](#) representa no solo un día de buena facturación, sino también una oportunidad única para atender a un grupo de apasionados de la **gastronomía** local.

El objetivo principal de estas visitas es brindar una valoración clara y objetiva que reconozca el esfuerzo y la creatividad de los proyectos culinarios, destacando su contribución al panorama gastronómico de la isla.

Premios Amigos Canarios 2024

El primer lugar lo ocupa **Tasca El Vateo**, un restaurante situado en **San Cristóbal de La Laguna** que ha conquistado corazones con su atmósfera serena y su cocina de autor, llevando la **gastronomía** lagunera más allá del casco histórico.









Los Amigos Canarios del Buen Comer

“**La Tasca El Vateo**” es un pequeño **restaurante** inaugurado en febrero de 2024, decorado con mucho gusto, que ha conseguido un inseparable binomio entre tranquilidad y excelencia, ofreciendo un toque muy personal en sus propuestas **gastronómicas**, así como un servicio personalizado y exclusivo, para el deleite de su amplia clientela.

En segundo lugar, **Tasca Los Corazones**, un acogedor espacio en Tejina que resalta los **sabores locales** con dedicación y maestría, convirtiéndose en un verdadero referente en la zona.

La “**Tasca los Corazones**” es un **restaurante** con mucho encanto, que abrió sus puertas hace seis años, tiempo en el que ha conseguido convertirse en un auténtico referente en la gastronomía de la comarca nordeste, con un local sencillo pero muy acogedor y con una carta con propuestas muy sugerentes, basadas en **productos de cercanía**, tratados con mucho mimo y

maestría por su **chef Yeray Hernández Ramos**.



Ensalada de queso rulo de cabra con aliño de naranja.



Chipirones asados con chutney de piña de El Hierro y teriyaki.



Croquetas de jamón 100% ibérico de bellota rebozadas con panko.



Las especialidades de la “Tasca los Corazones” son la carne de cabra y las costillas de cochino casero a baja temperatura, entre otras exquisiteces.

Finalmente, el tercer puesto es para el **Restaurante Malaka**, que ha logrado traer la riqueza culinaria del sudeste asiático al centro de La Laguna, ofreciendo una experiencia única que invita a compartir y disfrutar.

“El Malaka” es un excelente restaurante que, a través de sus menús, ofrece auténticos **viajes gastronómicos** de las **cocinas** del sudeste asiático, de China y de India. Experiencias colectivas inspiradas en el **hawker**, en el **warung** o en el **yumcha**, donde tradicionalmente se comparten los platos en un ambiente casual, muy apropiado para descubrir juntos,

alimentando la curiosidad y el diálogo, tal y como nos gusta a los **Amigos Canarios el Buen Comer**.



Panadum: Chutney & sambal.





Las especialidades del Restaurante “Malaka” son el Char Siu, el Dim Sum y la Torrija, entre otras exquisiteces.

Estos tres proyectos son un reflejo del esfuerzo, la creatividad y la pasión que posicionan a **Tenerife** como un **destino gastronómico** único. A través de este reconocimiento, “**Los Amigos Canarios del Buen Comer**” expresan su agradecimiento a todos los restaurantes visitados durante el año, cuyos equipos han contribuido con su dedicación y talento a enriquecer la **experiencia culinaria** de la **isla**.



Los **restaurantes** galardonados destacan por propuestas que combinan **tradición**, **innovación** y **autenticidad**, cualidades que han conquistado a este grupo de apasionados por **la buena mesa**. Este homenaje celebra la excelencia sin necesidad de grandes estrellas internacionales, poniendo en valor locales donde la calidad y el sabor están al alcance de todos.

Porque **comer bien** no es un lujo exclusivo, sino una **celebración** que todos los amantes de **la buena cocina** pueden disfrutar.

Felix Food & Wine, un lugar envolvente con una cocina seductora

Cinco siglos después aún permanece vivo el debate sobre uno de los episodios capitales en la conquista militar de **Tenerife**: la derrota de las tropas castellanas a manos de los guanches, liderados por el mencey Bencomo. Muchos historiadores han transmitido este hecho de armas con el nombre de la matanza, en contraposición al episodio posterior denominado la victoria, y que sirvieron ambos para bautizar a dos lugares, hoy municipios, que se crearon en aquella comarca del norte de **Tenerife: La Matanza y La Victoria**.

En su obra *La batalla de Acentejo: entre la historia y la leyenda*, Francisco Javier León Álvarez analiza y estudia las principales fuentes que a lo largo del tiempo reseñaron este enfrentamiento, tratando de esclarecer su credibilidad, ya que como resultaba habitual muchos autores copiaban a los cronistas anteriores, engrandeciendo o desvirtuando aquel capítulo heredado y estableciendo verdades indocumentadas.

La sombra de la contradicción abarca desde la misma fecha de la batalla, que posiblemente tuvo lugar a finales del mes de mayo de 1494, pero siendo imposible precisar el día exacto, como también el número de contendientes participantes por uno y otro bando.

Tampoco está claro el escenario del enfrentamiento, que se repite erróneamente estuvo circunscrito al área del barranco, negando el contexto geográfico más amplio que abarcaría el

cauce bajo del barranco de Acentejo y la zona costera de La Victoria y La Matanza, además de un posible camino en forma de ramal pastoril que comunicaba precisamente esa zona con otro camino a mayor altura por el cual se desplazaron los conquistadores desde La Laguna.

A esto se añade la falsa inclusión del escribano Antón Vallejo en la batalla o la afirmación de que los conquistadores utilizaron armas de fuego, en forma de espingardas y arcabuces, cuando este extremo no está siquiera demostrado.

Lo cierto es que el relato, entre real, fantasioso e inventado se ha venido recitando hasta la actualidad, convertido en leyenda triunfal para los conquistadores y en mito del alzamiento aborigen frente a la invasión europea como grito de afirmación del nacionalismo independentista.

¿Asentejo o Acentejo?

Como recoge el Diccionario de guanchismos son muchas las formas con las que aparece escrito este término en las fuentes antiguas (Acantejo, **Acentejo**, Açentejo, Asentejo, Centego, Centeio, Centejo, Çentejo, Centexo, Sentejo y Zentexo), concluyéndose que debería escribirse Asentejo, que como tal topónimo aparece repetidamente en los primitivos Acuerdos del Cabildo de Tenerife.

Con ese nombre lo registra la primitiva cartografía del Archipiélago en los mapas de Torriani a finales del siglo XVI, y en los de Briçuela y Casola de la primera mitad del XVII, en estos como Centejo.

A mitad del siglo XIX, el Diccionario geográfico de Pascual Madoz lo define como una “rambla” que tiene su origen en los cerros que dominan el valle de los Rodeos y que desciende en dirección norte “a fertilizar los hermosos valles de Tacoronte

y de Sauzal”.



Por su parte, el naturalista **Alexander von Humboldt** confiesa “no haber visto en ninguna parte un cuadro más variado, más atrayente, más armonioso, por la distribución de las masas de verdor y de las rocas”.

Una fértil comarca

Las tierras de la comarca de Acentejo se han caracterizado desde época aborígen por contar con buenos recursos naturales y un clima agradable. Tras la conquista se convirtió en una de las zonas más intensamente pobladas, si bien en los puntos dominados por un escarpado relieve y donde la costa resultaba inaccesible los colonos se vieron obligados a instalarse en las medianías.

La mayor parte de los repartimientos de tierras se entregaron a familias sin un alto nivel económico ni social, que se aplicaron en doblar el lomo en pequeñas extensiones de cultivo cuya producción se orientaba a la subsistencia, siendo el cereal el producto estrella.

En los inicios se sembró vid pero de forma preferente en las grandes haciendas hasta que se extendió, convertida en la principal actividad y en cultivo de exportación. El origen diverso de los nuevos pobladores provocó la introducción de distintas cepas, desarrollándose una gran variedad de vinos, así como de diferentes sistemas de cultivo (cordón múltiple, parral bajo, semiparral, en vaso), que desde entonces comparten espacio con cultivos tradicionales de papas, cereales, hortalizas y frutales, además de una productiva franja de castaños cercana al frondoso pinar matancero.

Felix Food & Wine espacio integral

Pues en este singular ecosistema del norte de Tenerife, en el mismo lugar donde durante años ofició Casa Juan con sus ahumados, se asienta ahora **Felix Food & Wine**, una apuesta integral que tras una cuidada remodelación acoge diferentes espacios y ambientes: casa, porche y terraza botánica.









Cualquier rincón es capaz por sí mismo de atraer la atención: ese interior en tonos cálidos con un mobiliario bien distribuido que sugiere descanso y cierto placer hedonista; el porche, desde el que con un simple giro de cabeza los ojos se llenan con la imponente silueta del **Teide** o se bañan acantilado abajo en el azul del mar, y ese canto a la vida que representan unos jardines de ensueño con ejemplares de gran porte (palmeras, dragos) y otras especies que tiñen de un plácido verdor este espacio natural, situado en una vía de nombre Acentejo, paralela a la autopista, mientras por encima de ella, atarjeas arriba y camino de la cumbre se disemina el

territorio de los guachinches.

El buen gusto de Pablo Amigó

Pablo Amigó es un tipo que atesora un gusto extraordinario, capaz de dar vida a una **cocina** seductora en un ambiente envolvente, cuajada de sabrosos guiños y con toques de una delicada paciencia. Acaso sea un ejemplo de cocinero transversal, de esos que manifiesta en cada plato quién es y lo que ha vivido, alejado de modismos y sin cortafuegos, que tan pronto brinda un bocado de raíz italiana, como atrapa aromas de las gastronomías vasca y catalana o bien reivindica la exquisita simpleza del producto local.



Pablo Amigó

Esta apuesta por una cocina honesta, donde se mezclan armoniosamente técnicas de diversas culturas, género de temporada y el aderezo de un fiel respeto por los sabores se traduce en una carta abierta a disfrutar sensaciones y descubrir nuevas experiencias.

Un sabroso menú

De inicio, un servicio variado de **panes** exclusivos para esta casa: **trilogía de gofio, espelta y nueces**, acomodados en una coqueta cesta y escoltados por un **aceite extra virgen** de mezcla **picual** y **arbequina** que prepara el **paladar** y el estómago del comensal.







La propuesta de maridaje, Magec 2023 de [Bodegas Piedra Fluida](#), **tinto ligero 50% listán negro de Santa Úrsula y otro 50% listán blanco de Los Frontones**, acompaña un aperitivo que sorprende: tabla con **embutidos de vaca (panceta, salchichón, sobrasada)**, bien curados, de sabroso paladar e intensidad gradual.

La cocina de aprovechamiento se muestra en un plato -la vajilla es de Jícara, cerámica artesana obra de Pilar- a base de casquería, elaborado con orejas y manitas de cochinito y presentado en una salsa kimchi de vinagre, huevo y brotes

de rúcula.

Un cochinillo de Segovia, origen que es sinónimo de calidad y de frugal banquete, el chef aplica la pura ortodoxia: cocción a baja temperatura, demiglace con la reducción de sus huesos, un puré de batata con anís estrellado y setas cantarelas.

El canto al producto local lo protagonizan unos tomates de huerta ecológica madurados en rama (¡cuánto tiempo sin olerlos!), un sabor reencontrado que se hace sublime sobre un fondo de hierba luisa y albahaca.

Los pequeños mejillones bouchot, paradigma de la cocina belga, se bañan en un caldo de eneldo y mejorana, pero el rasgo sustancial de este plato son las modestas papas fritas, que Pablo Amigó trabaja con distintos procesos hasta conseguir una corteza crujiente y un interior cremoso: sencillamente deliciosas.

Sobre la **mesa** descansa una botella de Los Frontones, un listán blanco de altura muy goloso y frutal, que marida una particular interpretación de la universal **ensalada César**. La salsa se prepara a mano en un bol, añadiéndole cogollos y una pularda confitada con **trufa**, más un queso de **Finca de Uga** para rematar el conjunto.





El viaje a Italia, a la **cocina mediterránea**, lo abre la pasta, unos **linguini** (originales de Liguria), con botarga (huevas de mújol) **sepia**, **ajo** y **perejil**, y como final dulce un babé

napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un **almíbar de ron**.

Como final dulce un babé, postre napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un almíbar de ron y acompañado con helado de amárrela, o también una propuesta autóctona, Mousse de gofio con helado de leche de cabra.

La carta de Felix Food & Wine ofrece un sinfín de exquisiteces como foie, ostra francesa, caviar, brinda buenas carnes y pescados, y sobre todo momentos inolvidables.

Bodega propia: Piedra Fluida

Este proyecto **vitivinícola** comenzó su andadura con la vendimia del año 2018 y desde entonces ha ido escalando peldaños Hemos ido subiendo cada peldaño, año tras año, desde el nivel del mar hasta los viñedos a más de 1.687 metros de altura, actualmente **los viñedos** cultivados a mayor altitud en Europa.



El escenario donde nacen los **vinos** que elabora la **bodega** lo encontraremos en las más de 26 hectáreas de **viñedo** propio con Denominación de Origen Protegida **Islas Canarias**. En este suelo **volcánico** y nacido de temperaturas extremas se produce un vino único orgánico, ecológico y exquisito.

En la prestigiosa Guía Peñín, los vinos de Piedra Fluida superan regularmente los 90 puntos, un logro que refleja su sobresaliente calidad.

.

Taganana, el Parque Jurásico del viñedo

Los filólogos que han estudiado el término Taganana sostienen la hipótesis de su raíz bereber, desde Wölfel y Rodríguez-Dincourt hasta Reyes García, quien propone para tagânan el significado ‘de las pendientes’, en referencia a una geografía abrupta, fuertemente inclinada y plagada de riscos.

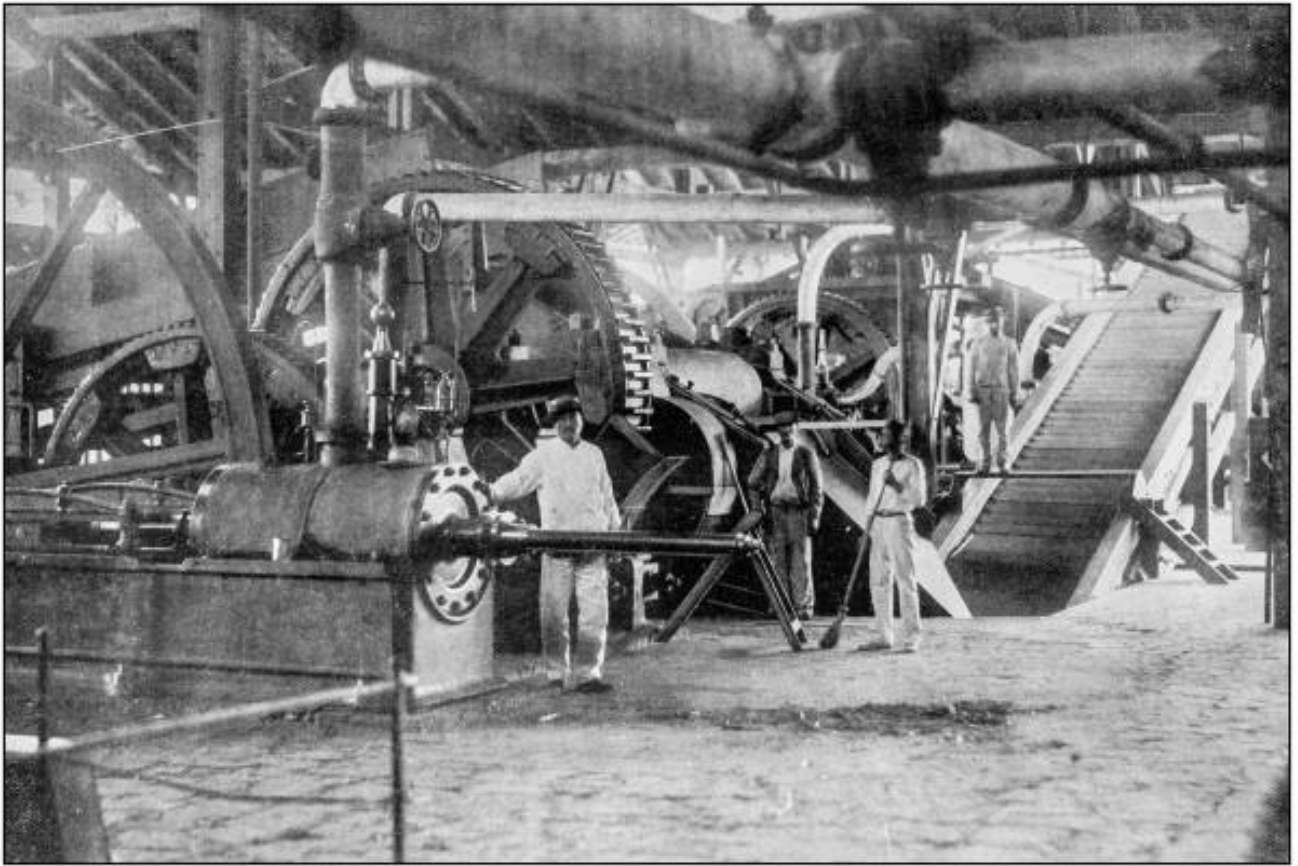
Entre los cronistas, Fray Alonso de Espinosa lo describe como “un pueblo fundado sobre los peñascos de **Anaga**, de gente que tira por el arado y azada”, mientras Antonio de Viana subraya en su mítico Poema que fue “el último lugar que habrá de fundarse en la isla” una vez acabada la conquista y, por su parte, Quesada Chaves fabula con el nombre de **Taganana** que atribuye a “la hija del mencey de **Anaga**”.



En 1496 se daba por finalizada la campaña militar de Tenerife, procediéndose entonces al repartimiento de tierras, y aunque se fija el año de 1501 como fecha de la fundación de **Taganana**, el lugar estuvo habitado ya desde 1497 por un primer contingente de dieciséis colonos llegados de **Lanzarote y Fuerteventura**, más un grupo de **guanches** libres, y antes que éstos por los aborígenes acogidos al **Menceyato de Anaga**, como así demuestran los numerosos hallazgos arqueológicos encontrados.

A propósito corría una leyenda, un relato sin rigor histórico sobre el origen de los primeros pobladores, que se decía fueron náufragos de un barco italiano y hasta el mismo naturalista Alexander von Humboldt llegó a afirmar en el libro de su viaje a Canarias que el valle de Taganana fue habitado por “descendientes de los normandos”.

Más allá de ensoñaciones, está documentado por las datas que los terrenos de **Anaga** se otorgaron principalmente a la Iglesia, a conquistadores y financiadores de la Corona de Castilla, propietarios absentistas que fijaron su residencia en **La Laguna** y arrendaron la explotación de sus tierras a campesinos locales mediante el sistema feudal de la medianería, una práctica que se prolongó desde el Antiguo Régimen hasta tiempos recientes.



El primer cultivo que se implantó fue la caña de azúcar, hegemónico en aquella época, de modo que los ingenios azucareros atrajeron a experimentados técnicos portugueses, una presencia que dejó huella en la toponimia -como refleja el barrio llamado Portugal, donde residían estos trabajadores-, los apellidos de origen luso y en numerosas voces prestadas del portugués.

La viña se introdujo en Anaga desde el siglo XVI junto con la caña de azúcar y ya en los primeros repartimientos se estableció como obligación sembrar viñedos, además de crearse un mercado interior en el primer tercio de este siglo protegido por las ordenanzas concejiles.

Así, tras el declive del comercio de la caña, el vino cobraría desde el siglo XVII una relevancia capital como producto central de exportación, si bien en la década de los setenta comenzaría la pérdida de los mercados coloniales de Portugal e Inglaterra, revés al que se sumó la limitación de exportar a las Indias, como señala Javier Luis Álvarez Santos, profesor de Historia Moderna en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.



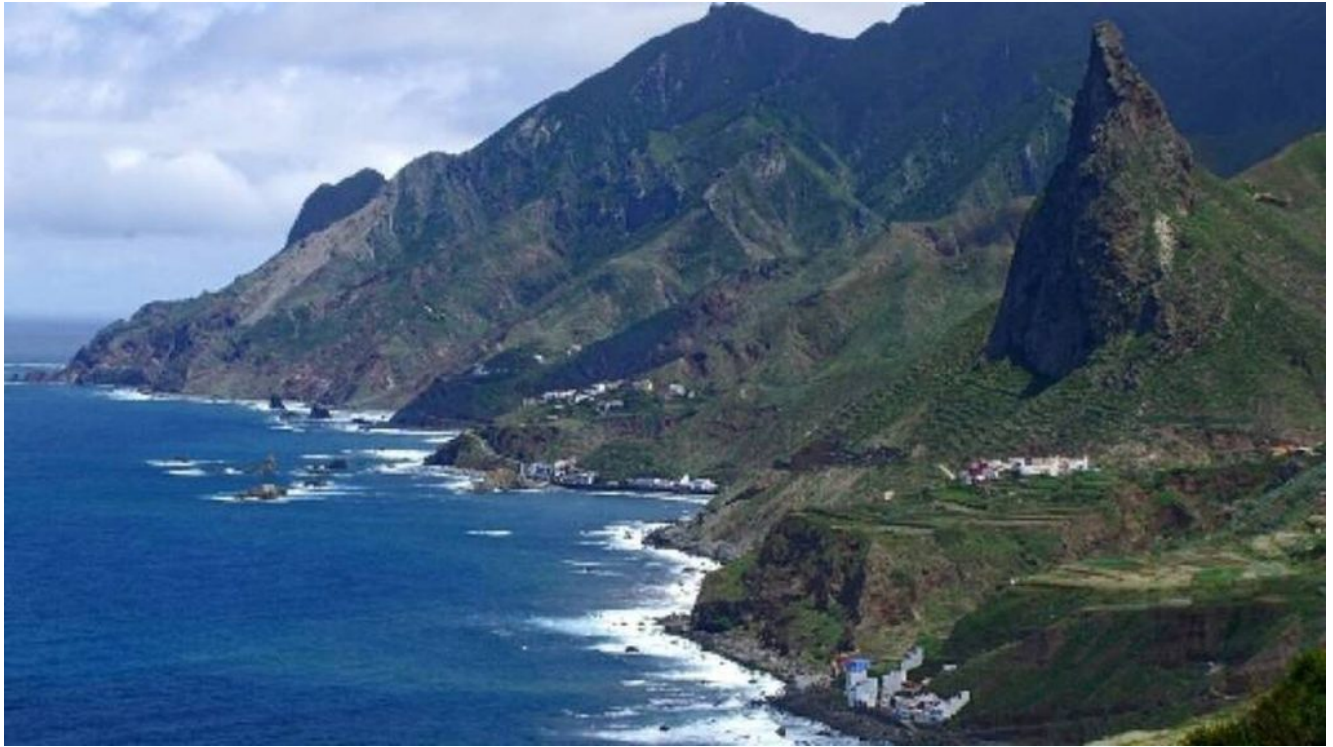
Con la entrada del siglo XVIII, la erupción que sepultó **el puerto de Garachico** acrecentó la crisis, mientras la competencia portuguesa continuaba amenazando la comercialización del **Canary**. Sin embargo, dos hechos vendrían a desahogar tanta fatalidad: la proclamación del libre comercio con las Indias y la apertura a la expansión **vitícola** del nuevo mercado de las independizadas colonias americanas, subraya el profesor Álvarez Santos.

Con todo, las guerras, las plagas y el fraude terminaron por quebrar el ya tocado renglón exportador de los vinos canarios.

El Archipiélago viviría en el siglo XX una constante colonización del mercado interior a partir de la introducción de las remesas de **vinos peninsulares**, más comerciales que la débil y denostada marca canaria, si bien “la situación dio un giro importante en la última década del siglo cuando tiene lugar la creación de diferentes **denominaciones de origen** que van a transformar el panorama **vitivinícola** de **Canarias**”, sostiene este historiador, permitiendo así a los **vinos** isleños posicionarse y competir en el mercado interior y también en el foráneo.

El macizo de Anaga y sus bodegas

Como refiere Ruymán Izquierdo en el diario digital Planetacanario.com, desde antiguo las bodegas se diseminaron por casi todo el macizo, la mayoría localizadas en zonas costeras y próximas a muelles naturales al objeto de embarcar el vino con rumbo al puerto de Santa Cruz para su posterior viaje hacia los mercados internacionales.



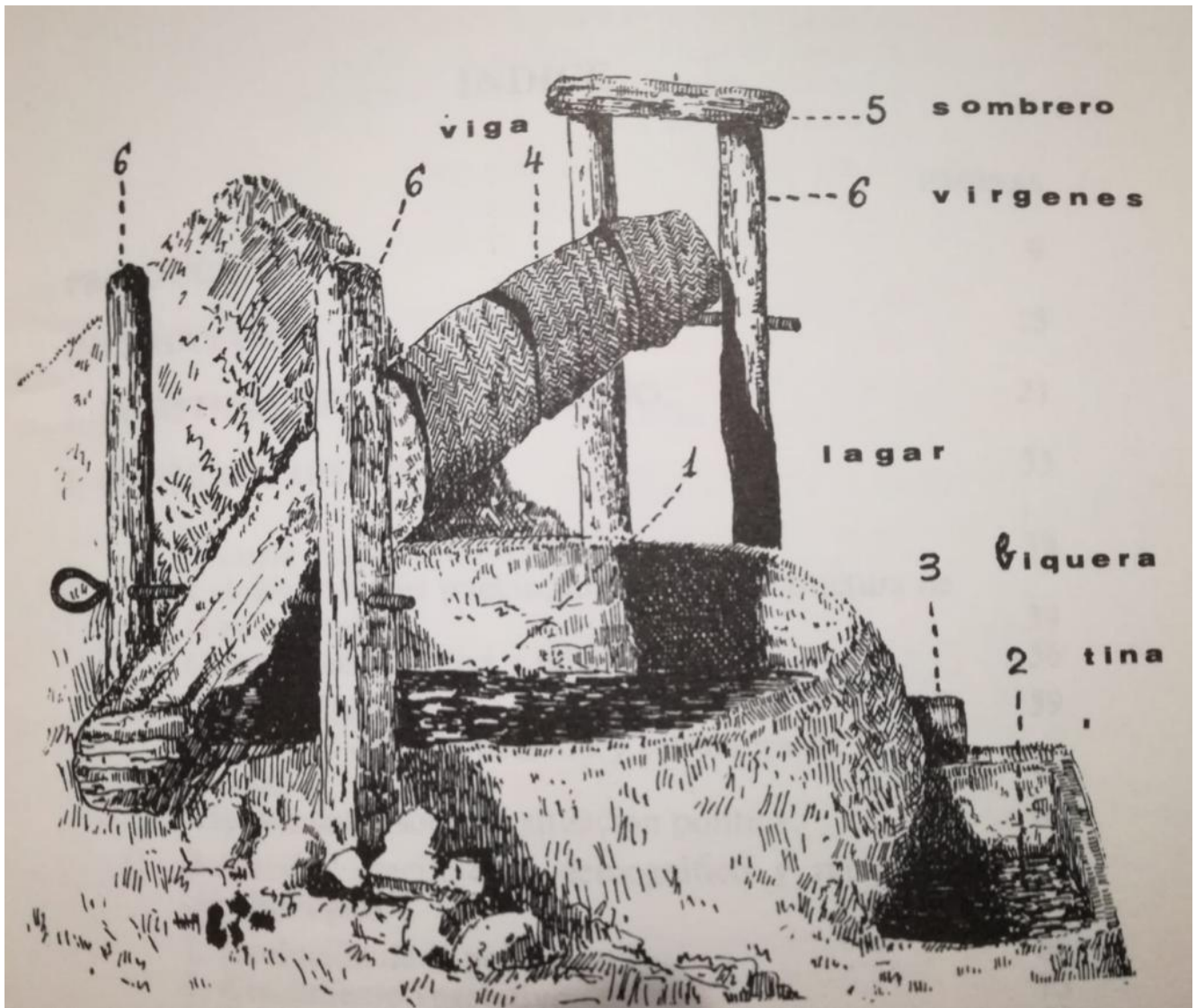
El catedrático Alberto Galván Tudela describe en el trabajo titulado **Taganana**. Un estudio Antropológico social cómo “toda la costa de **Taganana** estaba repleta de bodegas”. Y las enumera: “En Tachero (30 bodegas en ruinas), **Roque de las Bodegas** (15 en ruinas), **Las Palmas de Anaga** (12), **Las Breñas** (10), **Ánimas** (5), **Valleseco de Anaga** (5), **Tamadiste** (1), **Fajanas de Taborno** (3). En total unas 82 **bodegas** en la jurisdicción de **Anaga**”.

Los lagares de piedra, valor etnográfico

En este paisaje, los viejos **lagares** de piedra o tosca representan un patrimonio **etnográfico** único que dibuja un tiempo dominado por la actividad **vinícola**. De influencia portuguesa, en ellos se prensaba la uva para recolectar el mosto y llevarlo a las bodegas en la costa.



Estos **lagares** se ubicaban junto a los **viñedos** para así evitar los penosos traslados de uva en la época de **vendimia**. A propósito, Ruymán Izquierdo comenta: “Entre acarrear pesadas cestas de uva a las bodegas de la costa por serpenteantes senderos que sortean fuertes desniveles de terreno y cruzan barrancos, o hacer el recorrido en menos viajes cargando sólo el mosto en foles (zurroneles de piel de cabra, en Madeira con piel de cochino), **el agricultor** escogió, obviamente, lo segundo”. Era imprescindible tener un lagar junto a **la viña** y así fue como **Anaga** se plagó de estas singulares construcciones en piedra.



La revista **Pellagofio** (4 de junio de 2015) recoge el testimonio de un **tagananero**, Juan Romero, quien sitúa el origen de estos lagares en torno al año 1600, según el documento más antiguo al que ha tenido acceso, y fechando su final en la década de los 60 del siglo XX. “La mayoría se localizaban en **Taganana** y se encuentran en estado de abandono o desuso, como buena parte del **viñedo**, que hoy forma parte de la **vegetación silvestre** del monte y trepa como enredadera entre la laurisilva”.

Éxodo y abandono

A lo largo del siglo XIX y principios del XX, los emigrantes retornados con buenos dineros desde **Cuba** y **Venezuela** fueron adquiriendo las propiedades del clero y las antiguas familias

nobles, pero manteniendo de forma mimética aquel sistema feudal de explotación a medias.

Con el tiempo, las transmisiones de estas fincas rústicas por cuestiones de herencia provocaron la fragmentación de las tierras que trajo como consecuencia un bajo dinamismo y una nula modernización del sector agrícola y ganadero.

El profesor **Galván Tudela** pone de relieve cómo los propietarios recelaban de la aptitud de los jornaleros para las labores en el viñedo: "(...) no les gustaba dar de medias un sector de la producción en el que se exigía mucha dedicación, cierta especialización". Y en este sentido considera que el vino "además de ser el producto tradicional, de prestigio, era el sector del mercado, del trabajo asalariado y, por tanto, de la acumulación de capital líquido".

La razón era que "el arrendatario no cuida bien las tierras", afirmaba el campesino propietario, de manera que él mismo atendía la platanera y también el viñedo con la ayuda de peones contratados.

Fue el cambio de paradigma económico, con el paso de un sistema productivo básicamente agropecuario hacia un modelo centrado en los servicios, uno de los factores que generó desde mediados del siglo XX un continuo éxodo humano.

En el caso del macizo de **Anaga** para muchas personas significó cambiar la servidumbre de la tierra por la percepción de un

salario digno, de auténticos proletarios, en las incipientes infraestructuras portuarias y otras actividades en el área metropolitana. Así, sin manos que las atendieran, las tierras de labor se fueron abandonando, improductivas, y las viñas se convirtieron en plantas asilvestradas.

La curiosidad y el descubrimiento

Santiago Yanes, un abogado apasionado por la historia, fue la persona que despertó en el Grupo Envínate -formado por cuatro enólogos, entre ellos el **tinerfeño Roberto Santana**– la curiosidad por conocer los lagares de tosca de **Anaga**. Con ocasión de una visita a **Taganana**, estos **vinófilos** también cayeron en la cuenta de la existencia de unos **viñedos** que se encontraban en evidente proceso de abandono, inscritos en un paisaje dominado por tierras baldías que convivían con parcelas propiedad de **agricultores** de fin de semana, gentes asalariadas, funcionarias, que trabajan y atienden su pedacito de terreno en las jornadas libres.





Fue allá por el año 2012 cuando **Envínate** inició su singular proyecto en **Taganana**, un lugar que **Roberto Santana** define como un **Parque Jurásico del viñedo**. “Es la única zona que mantiene mezcladas las viñas blancas y tintas, como antiguamente, en microparcels donde coexisten infinidad de variedades de las que algunas ni sabemos cuáles son”, y donde se conservan plantas de hasta 300 años de las que estos **enólogos** se sirven para obtener otras nuevas.

Los vinos de parcela: la identidad

El principio irrenunciable de **Envínate** está marcado por “hacer **vinos** lo más honestos posibles, que transmitan personalidad y que al beberlos nos lleven a la zona de la que proceden”, subraya Santana. Es lo que por definición se conoce como un **vino de parcela**, producido a partir de **uvas cultivadas** en una zona específica de un **viñedo**. El objetivo es resaltar las características distintivas de una ubicación específica, capturando la singularidad del **terroir** (suelo, clima) y su interacción con el **viñedo** y la variedad de **uva**.

Estos **vinos de parcela** representan la tendencia actual y la respuesta ante un consumidor cada vez más exigente que huye de un mundo del **vino** cada vez más globalizado e industrializado por el mero fin comercial de las **grandes bodegas**.



A propósito, **Roberto Santana** explica que “no buscamos un vino comercial”, aunque el Táganan Margalagua haya repetido la máxima calificación de 100 puntos que concede la prestigiosa revista Wine Advocate, la conocida como Guía Parker. A juicio de este **enólogo tinerfeño** “las modas pasan y nosotros nos basamos en filosofías de vinos que nos gustan, como se hace en

Borgoña o Italia, donde han trabajado el mismo estilo durante generaciones y ahí están”: un vino de village que representa a ese pueblo y a toda Anaga.

Una filosofía en una botella

Porque lo importante y fundamental no es el **vino** por sí solo, sino la manera de hacerlo, de concebirlo, toda esa filosofía conceptual que desemboca finalmente en la botella. Desde un sistema de cultivo donde la **viña** es rasera, se deja en el suelo para controlar el vigor y cuando la uva empieza a cuajar se levanta **la vid** con horquetas para airearla; con una poda libre y una **vendimia heroica**, sacando la uva a lomos de caballos o mulas por la inexistencia de carreteras. Además, estos **vinos** manifiestan un toque salino mucho más marcado que en otras zonas de la isla que también tienen esa influencia atlántica, uno de los atributos por el que son tan reconocidos.

Taganana, con suelos de limo y arcilla óptimos para **el cultivo** de variedades tintas, atesora un sinfín de variedades, también blancas, que se cultivaban de antiguo y que aún es posible encontrar como **listán negro, malvasía, vijariego, mulata, gual, forastera, moscatel, tintilla, marmajuelo, listán gacho, negramoll, forastera gomera, marmajuelo, albillo criollo, gual, vidueño o malvasía rosada**.

Estas condiciones convierten a **Canarias** y más concretamente al macizo de **Anaga** en **patrimonio vitivinícola mundial de vinos** únicos y diferentes: tesoros líquidos.