

# Ronmiel de Canarias: El chupito con denominación geográfica

En Canarias hay bebidas que refrescan, otras que alegran y unas pocas que, al primer trago, te devuelven a casa. El **ronmiel de Canarias** pertenece a este último grupo. Basta un vaso pequeño, servido bien frío en la barra de un bar de barrio o en una terraza con el Atlántico al fondo, para comprender que no se trata solo de un **licor dulce**. En realidad, es una pequeña crónica líquida del archipiélago.

Porque el **ronmiel** es, al mismo tiempo, producto agrícola, tradición popular y gesto de hospitalidad. Se ofrece al visitante como chupito de bienvenida, aparece inevitablemente al final de una comida familiar y acompaña conversaciones que siempre duran un poco más de lo previsto. En las islas existe incluso un código silencioso: cuando alguien te sirve un **ronmiel**, en realidad te está diciendo algo más sencillo y profundo que cualquier discurso -“siéntate, aquí hay tiempo para hablar”.



La historia del **ronmiel** de Canarias empieza donde tantas historias del archipiélago comienzan: en la caña de azúcar y en la miel. Desde finales del siglo XV, la caña se convirtió en uno de los motores económicos de las islas. Los ingenios azucareros repartidos por **Tenerife, Gran Canaria o La Palma** producían azúcar para exportar a Europa, mientras que los subproductos de la molienda permitían destilar aguardientes de caña.

**Paralelamente, la apicultura llenaba los mercados locales de mieles complejas, resultado de un paisaje floral único donde conviven tajinastes, retamas, cardones o malpaíses volcánicos.**

De ese encuentro casi inevitable entre el **ron de la caña** y la dulzura de **la miel** surgieron las primeras mezclas caseras. No había fórmulas escritas ni reglamentos. Cada casa tenía su manera de hacerlo: un ron del país, una miel de confianza,

quizá una especia -canela, limón o clavo- y la intuición suficiente para encontrar el equilibrio. Durante décadas, el ron con miel fue una bebida doméstica, ligada a la sobremesa familiar, a las ventas de carretera, a los **guachinches** escondidos entre viñedos o a las tascas donde el tiempo parecía detenerse.





Mucho antes de que existiera el término “ronmiel”, Canarias ya conocía bien el alcohol de caña. En los siglos XVI y XVII los aguardientes producidos en los ingenios azucareros viajaban en barriles junto con el azúcar hacia la Península y el norte de Europa. En ese paisaje de **trapiches, conventos con alambiques y comercio atlántico** comenzaron a aparecer bebidas donde el alcohol se mezclaba con miel, hierbas y especias. Eran tónicos contra el frío, remedios digestivos o simplemente excusas para compartir un trago.

**Sin embargo, detrás de esas mezclas populares ya se encontraba la idea que define hoy al ronmiel: suavizar la potencia del aguardiente con la caricia de la miel, transformar un destilado fuerte en una bebida amable y hospitalaria.**

El último cuarto del siglo XIX marca un punto de inflexión para el ron en Canarias. Tras la crisis de la cochinilla, el archipiélago vuelve a apostar por la caña de azúcar siguiendo el modelo industrial que ya funcionaba en Cuba. En 1884 se inaugura en Arucas la Fábrica de San Pedro, germen de la actual **Destilerías Arehucas**, que combina la producción de azúcar con la destilación de aguardientes y ron. Poco después varias fábricas vinculadas al ron comienzan a operar en **Gran Canaria y Tenerife**. A partir de ese momento el ron deja de ser un subproducto casi accidental y empieza a consolidarse como bebida con identidad propia.

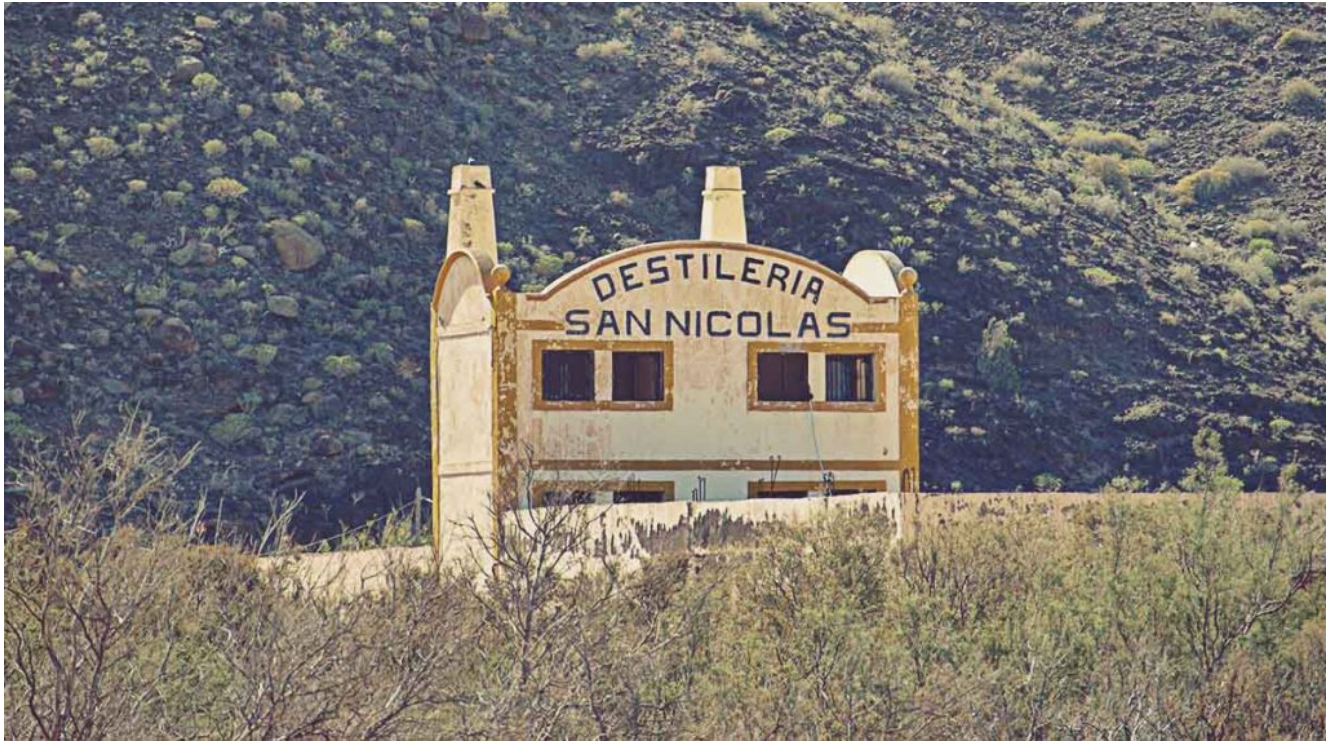
**Se embotella, se comercializa y comienza a formar parte habitual de la cultura de**

## bar en las islas.

Ese ron, todavía áspero y sin demasiados apellidos comerciales, será uno de los protagonistas del siguiente capítulo de la historia: su encuentro definitivo con la miel. Entre los nombres clave de esta historia aparece **Manuel Quevedo Alemán**. Nacido en Arucas, emigró primero a **Cuba** y más tarde a **República Dominicana**, donde trabajó en centrales azucareros y destilerías. Posteriormente se trasladó a **Madeira**, otra isla atlántica donde el ron agrícola -destilado directamente del jugo fresco de la caña- posee una larga tradición.







Ese aprendizaje marcaría su futuro. En 1936 fundó en **La Aldea de San Nicolás** la fábrica conocida como **Ron de la Aldea**, apostando por un ron de estilo agrícola destilado a partir de guarapo fresco. Con el tiempo, ese ron comenzaría a mezclarse con **miel de abeja** siguiendo recetas locales, dando lugar a algunos de los primeros **ronmiel** comercializados fuera del ámbito doméstico.

**En 1969 la destilería se trasladaría a San Andrés y Sauces, en La Palma, donde continúa hoy la tradición de uno de los rones agrícolas más singulares de España. La casa Ron Aldea acabaría convirtiéndose en uno de los grandes referentes históricos del ron de caña en el país.**

Mientras tanto, en **Gran Canaria**, la antigua Fábrica de San Pedro evolucionaba hasta convertirse en lo que hoy conocemos como **Destilerías Arehucas**. Nacida en 1884, la destilería consolidó con el tiempo su papel como una de las grandes casas roneras de España. Sus rones dorados y añejos forman parte del paisaje líquido de varias generaciones de canarios, mientras que su histórica bodega de envejecimiento -con miles de barricas firmadas por músicos, escritores y personajes públicos- se ha convertido en una de las más singulares de Europa.





**Cuando Arehucas lanzó su propio ronmiel lo hizo con más de un siglo de experiencia destiladora a la espalda. El resultado fue un licor dulce pero con estructura, capaz de mantener el carácter del ron bajo la suavidad de la miel.**

La auténtica mayoría de edad del ronmiel llega en el siglo XXI. En 2005 el Gobierno de Canarias crea la **Denominación Geográfica Ronmiel de Canarias** y aprueba un reglamento que fija por primera vez sus características. Un año después el Ministerio de Agricultura ratifica la figura y la publica en el Boletín Oficial del Estado.

A partir de ese momento el ronmiel deja de ser simplemente una mezcla popular para convertirse en un producto protegido. El reglamento establece que debe elaborarse en Canarias, tener una graduación entre 20 y 30 grados de alcohol, contener al menos un 2 % de miel de abeja natural y mostrar un perfil sensorial donde se reconozca claramente el diálogo entre la miel y el ron.

**Ese reconocimiento supone un pequeño gran giro: el chupito que durante décadas se sirvió “de la casa”, sin etiqueta ni apellidos, entra en el mapa de las figuras de calidad alimentaria españolas.**

*A partir de los años setenta, con el auge del turismo internacional en las islas, el ronmiel encontró un aliado inesperado. Bares y restaurantes comenzaron a ofrecer pequeños chupitos helados al final de las comidas.*





*El gesto tenía algo de **cortesía local** y algo de estrategia comercial: el dulzor de la miel hacía el trago más amable para quien no estaba acostumbrado a los destilados fuertes, mientras que el formato pequeño invitaba a probarlo sin demasiadas reservas. Poco a poco, el “ronmiel”chupito” pasó de ser una mezcla doméstica a convertirse en una de las bebidas más reconocibles del **paisaje gastronómico canario**.*

*Aquella costumbre acabó fijando un ritual que todavía hoy define al ronmiel: servirse muy frío, casi helado, en vaso pequeño. Lo que empezó como una manera de agradar al visitante terminó consolidándose como **tradición local**. En muchas barras de Canarias **el chupito** funciona todavía como un gesto de hospitalidad, una forma de cerrar la sobremesa o de prolongar la conversación unos minutos más.*

A pesar de ese salto jurídico, esta mezcla espirituosa no ha perdido su carácter cercano. En el imaginario local sigue siendo, sobre todo, **el chupito** de la sobremesa. El “venga, uno

y nos vamos” que termina retrasando la despedida. Se bebe muy frío, casi helado, en vaso pequeño. Los refrescos rara vez entran en la ecuación, porque tienden a matar aquello que hace especial al licor: el equilibrio entre la **miel y el ron**.

En muchas **cocinas canarias** también aparece como ingrediente en los postres. Sirve para aromatizar bizcochos, enriquecer mousses o aportar profundidad a algunas tartas de queso. En coctelería, cuando se le deja ser protagonista, se lleva especialmente bien con cítricos frescos, café o ginger ale seco.

**En un lineal lleno de botellas es fácil perderse, pero hay tres etiquetas que ayudan a entender de qué hablamos cuando hablamos de ronmiel de Canarias.**

**Ron Miel Guajiro**

[@ronguajiro](#)





Elaborado por **Destilerías San Bartolomé de Tejina** en Tenerife, es uno de los más reconocidos del archipiélago. En copa presenta un color ámbar brillante y aromas donde se mezclan miel, hierbas suaves y fruta madura. En boca resulta goloso pero equilibrado, lo que explica su enorme presencia en bares, restaurantes y tascas de las islas.

## Ron Miel Aldea

[@RonAldeaLaPalma](#)



De la histórica casa **Ron Aldea en La Palma**, nace de la tradición del ron agrícola canario. La base de ron de caña destilado a partir de guarapo fresco aporta un carácter ligeramente más vegetal y directo, sobre el que la miel construye un perfil dulce pero elegante. Es un **ronmiel** con identidad atlántica muy marcada.



# Ron Miel Guanche de Arehucas

[@ArehucasRon](#)



El tercer gran nombre es **Ron Miel Guanche de Arehucas**, elaborado en **Gran Canaria**. Construido sobre la base del **ron Arehucas**, ofrece una capa aromática donde aparecen vainilla, caramelo y ligeros toques tostados procedentes del envejecimiento. El resultado es una bebida sedosa, de entrada suave y final largo donde reaparecen la caña y la miel.

Con el tiempo, el **ronmiel** de Canarias ha conseguido algo que



no siempre logran otros destilados: ser a la vez puerta de entrada y refugio. Para el visitante curioso es la forma más amable de acercarse al mundo del ron canario. Para el canario que vive fuera sigue siendo **el chupito** que, durante unos segundos, detiene el reloj y despliega en la boca un mapa entero de recuerdos.

Lo que empezó como una mezcla casera en vasos sin marca hoy viaja por el mundo con denominación geográfica y reconocimiento oficial. Sin embargo, su función sigue siendo la misma que hace siglos: bajar revoluciones, prolongar la conversación y recordar que, en estas islas atlánticas, incluso el ron aprendió a decir “quédate un rato más”.

---

## Saborea La Palma 2025: la isla bonita se cocina al fuego del territorio

[@Saborea La Palma](#)

Los Llanos de Aridane acogerá el 26 y 27 de septiembre la II Feria Insular de Gastronomía “Saborea La Palma”, un encuentro que reunirá a más de cien productores, cocineros, distribuidores gourmet y amantes del buen comer. Pero no es solo una feria: es una declaración de intenciones. Porque en La Palma la gastronomía no se vende como [postal](#) turística, sino como una experiencia viva, vibrante y enraizada en el paisaje.

Este año, además, el evento adquiere una dimensión nacional al convertirse también en sede del **Encuentro Enogastronómico de Saborea España 2025**, una red que aglutina a los principales destinos gastronómicos del país. Un motivo más para mirar

hacia la isla con atención.

## Mucho más que una feria: el sabor como cultura y economía

Impulsada por el Cabildo de La Palma a través de SODEPAL y en colaboración con el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, esta feria es una apuesta firme por el valor del producto local, la soberanía alimentaria y la profesionalización del sector.

Durante dos días, el corazón del municipio se transformará en una auténtica cocina al aire libre: **40 casetas** acogerán a productores y restaurantes de toda la isla, junto a **tres destinos regionales invitados y uno nacional**, que vendrán a enriquecer el diálogo culinario con otras miradas.



Pero la experiencia no se queda en el paladar. La programación incluye una potente **zona de showcookings** bautizada como *Come La Palma*, donde cocineros canarios y peninsulares presentarán sus recetas en directo, trabajando con el producto palmero desde una mirada contemporánea y sostenible.

## **Business Center, conciertos y gastronomía para toda la familia**

Uno de los grandes aciertos de esta edición será la incorporación de un **Business Center**, un espacio diseñado para favorecer los encuentros profesionales entre productores, distribuidores y chefs. Una herramienta clave para activar la economía del sector, que mira más allá del evento puntual.

Además, la feria contará con **conciertos en vivo**, áreas de **ocio infantil**, y talleres para niños y niñas, lo que convierte al evento en una experiencia familiar, transversal y participativa. Porque en La Palma, el buen comer se hereda, se aprende y se comparte.

## **Un escaparate nacional para la cocina palmera**

El presidente del Cabildo, **Sergio Rodríguez**, ha sido claro: *“Este evento es una muestra del talento, la diversidad y el compromiso de nuestra gente con el territorio. Saborea La Palma es una celebración de lo que somos y también una herramienta para proyectarnos hacia fuera”*.





Por su parte, **Verónica González**, concejala de Promoción Económica de Los Llanos, destacó que esta feria *“es un orgullo para el municipio y una oportunidad para mostrar que La Palma es un destino gastronómico con nombre propio, con identidad y con mucho que decir”*.

---

## 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 Bermejos** 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](http://www.vinatigo.com)

RE 039-TF/C

Product of Spain



12% Vol

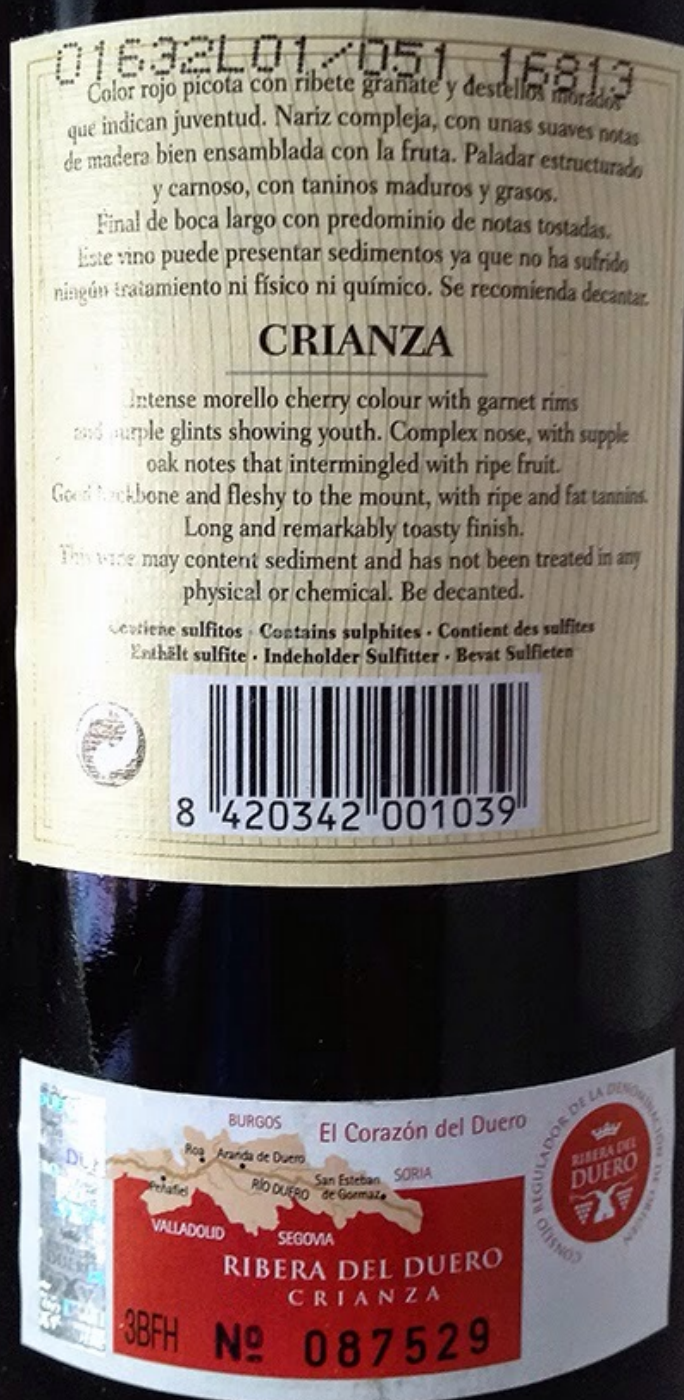
75 cl

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?**

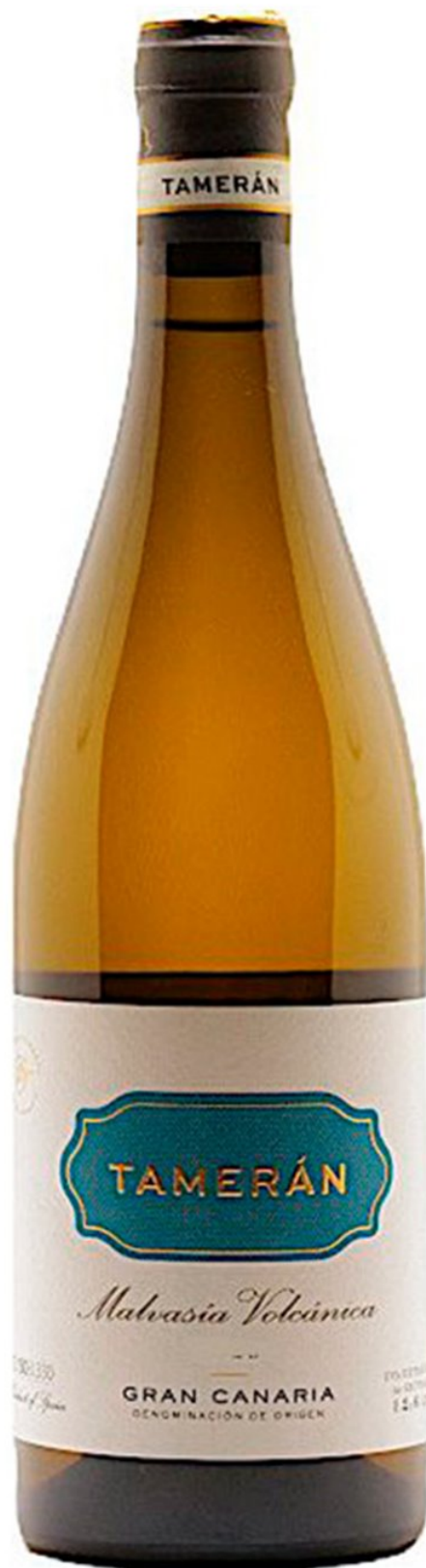
**David Ghons.** – Uno de los maridajes más memorables con Malvasía canaria fue con una caballa curada en ponzu y ajoblanco de coco, acompañado de una Malvasía volcánica seca de Lanzarote, fermentada en acero y con crianza sobre lías finas. La acidez vibrante y la mineralidad del vino limpiaban el graso 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.**

---

# 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](https://www.instagram.com/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.

---

## **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**.

---

## La erupción impacta en el principal núcleo de pescadores de La Palma

La erupción volcánica de La Palma afecta a la principal zona pesquera de la isla, en torno a Tazacorte, donde faenan más de 40 buques, cuyos pescadores se enfrentan a la evacuación y dos de ellos, por el momento, han perdido sus casas sepultadas por la lava, han informado este lunes



## fuentes de las cofradías.

### Efeagro

Foto Portada Cortesía de [Roger Méndez Photography](#)

El presidente de la [Federación de Cofradías de Pescadores de Canarias](#), David Pavón, ha declarado a Efeagro que **el magma baja al mar entre la zona de Tazacorte y La Bombilla**, al oeste de la isla, donde **a corto plazo el problema para los pescadores es personal y “logístico”, por su vida y sus pertenencias, y cunde la incertidumbre sobre lo que durará la erupción.**

La navegación, ha explicado, está restringida entre los dos núcleos citados y, de momento, no se ve afectado el ecosistema marino por el magma pero **“el volcán es impredecible”** y la flota está pendiente de cómo afectará en los próximos días ambientalmente a sus caladeros.



**Vista de la columna de humo del volcán de Cumbre Vieja en La Palma, divisada desde el municipio de La Frontera en la Isla de El Hierro. Efeagro/ Gelmert Finol**

**Unos 60 pescadores faenan en la isla de La Palma repartidos en**

el este (en torno a Santa Cruz de la Palma) y el oeste, en torno a Tazacorte; en esta última zona entre 40 y 50 están en el área afectada por la erupción y, **por el momento, dos han perdido sus viviendas** al pasar *“la lava por encima”*, añade.

Desde el punto de vista ambiental, **espera que la materia volcánica no impacte en la pesca** como lo hizo la erupción volcánica submarina frente a la costa sur de la isla canaria de El Hierro, en 2011, recuerda, aunque, recalca, un volcán es *“imprevisible”*.

*“Una vez que el volcán haya dado a luz veremos las consecuencias, esperemos que no sean muchas, aunque ahora mismo la incertidumbre es total”* para la gente del mar, ha añadido Pavón.

---

## **“Esto es una ruina lo mires por donde lo mires”, dice un viticultor de La Palma**

**“Esto es una ruina lo mires por donde lo mires”, ha señalado este lunes el viticultor de la isla de La Palma Roberto Camacho, que ha tenido que ser evacuado por la erupción del volcán de Cumbre Vieja.**

**Efeagro**

En conversación telefónica con [Efeagro](#), Camacho ha explicado que, a pesar de que sus propiedades no han sufrido daños *“salvo por lo característico de la lluvia de cenizas”*, otros

vecinos se han quedado sin nada y está por ver cuánto tiempo tardarán en volver los servicios **básicos a la zona afectada.**

Las autoridades le han permitido volver al área para comprobar el estado de su casa, que está enfrente del volcán pero a tres kilómetros de distancia, y el de su parcela, de unos 4.000 metros de extensión en un terreno donde predominan los minifundios.

Camacho ha resaltado que al menos tuvo la suerte, como la mayoría de los productores, de haber realizado la vendimia antes de la erupción, si bien otros viticultores tenían previsto hacerlo estos días y han perdido toda la uva porque tienen impedido el paso para acudir a recogerla **por una cuestión de seguridad.**

En su caso, ha podido vendimiar más de 2.000 kilos de uva, una producción que normalmente vende a bodegas locales y que sale de unas viñas que califica de "históricas", pues las parras proceden de generaciones anteriores, de 200 años atrás, y apenas se han hecho algunos trasplantes.



**Dos personas observan la evolución del volcán de la isla de La Palma desde la localidad de Tajuya, en el municipio de El Paso. Efeagro/ Miguel Calero**

Ahora que el volcán está activo no hay agua ni luz, pero su



principal duda es cuándo podrán suministrarles de nuevo esos servicios básicos en **los domicilios y cultivos como las plataneras.**

“Todo se seca, esto es una ruina lo mires por donde lo mires”, ha enfatizado.

Al contrario que su parcela, otras extensiones de viñedo sí han sido arrasadas por la **lava**, según su testimonio.

No obstante, todavía es pronto para valorar los daños por la imposibilidad de acceder a la zona, explican desde el [Consejo Regulador de la denominación de origen de vinos La Palma.](#)

Su gerente, Eva Hernández ha señalado a Efeagro que muchos de los viñedos de la isla se encuentran en una parte de La Palma que no se ha visto afectada, pero **en cualquier caso hay que esperar a disponer de los datos.**

La denominación de origen de vinos La Palma cuenta con 18 bodegas inscritas, 983 viticultores y 537 hectáreas de viñedo, con una producción de casi 1,3 millones de kilos de uva controlada en el último año.

Debido a la topografía accidentada, la mayoría del viñedo ocupa superficies irregulares entre los 200 y los 1.400 metros de altitud, en forma de pequeñas **plantaciones de baja densidad** y escasos rendimientos, lo que dificulta la mecanización.

Predominan otros cultivos como el plátano y el aguacate, además de pequeñas huertas familiares y ganadería de caprino de leche para la elaboración de queso artesanal.

---

## Preocupación entre los

# plataneros de La Palma tras las erupciones volcánicas

Efeagro

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) sigue con preocupación la evolución de la erupción volcánica iniciada este domingo en La Palma, *“la isla platanera de Canarias”*, tanto por las producciones que queden sepultadas por la lava como por las que quedarán aisladas.

Fuentes de [Asprocan](#), creada para coordinar la [actividad](#) de sus miembros, han manifestado que por el momento hacen un llamamiento a la prudencia porque estiman que *“es pronto todavía para hacer una evaluación de daños”*.

*“Lo que nos preocupa en este momento es que a la terrible pérdida de muchas viviendas, se puede sumar, no sólo la producción que se vea directamente afectada por la lava, sino también la parte de cultivo que quede aislada y a la que no se pueda acceder, siendo imposible el riego y cuidado de las fincas, lo que supondrá la pérdida de toda esa producción”*.

## Isla platanera por excelencia

[Asprocan](#) ha subrayado que La Palma *“es la isla platanera por excelencia de Canarias”*, ya que el 50 % de su PIB lo genera el plátano“.

Más de 5.300 productores en la isla y cerca de 10.000 familias dependen directamente del cultivo del plátano.

La entidad ha resaltado también que la economía de los municipios afectados por esta erupción volcánica *“depende directamente de este cultivo, que supone más del 30 % del*

empleo de su población”.

El Plan de Emergencias Volcánicas de Canarias ([Pevolca](#)) ha elevado la [alerta a nivel rojo](#) tras la erupción registrada este domingo en la isla de La Palma, que está **arrasando casas y cultivos**, y realiza una serie de recomendaciones, como **no consumir alimentos al aire libre y lavar frutas y legumbres**.



***La Palma “es la isla platanera por excelencia de Canarias”***

Entre ellas, llama a la calma de la población, y a quienes habiten en zonas de posible caída de cenizas, que **eviten en lo posible salir de casa**, pues pueden causar **lesiones en las vías respiratorias, los ojos y las heridas abiertas, así como irritación en la piel**.

Al elevarse el nivel de alerta, cuyo ámbito territorial abarca los **municipios de Tazacorte, El Paso, Fuencaliente, Mazo y Los Llanos de Aridane**, la situación pasa a estar bajo el control del Gobierno de Canarias.

El Pevolca pide mantener la calma, transmitirla a los demás



y no propagar “rumores infundidos”, a la vez que respetar los cordones de seguridad que establezcan los servicios de seguridad y seguir sus instrucciones.

## **Cenizas volcánicas**

En caso de cenizas volcánicas, sugiere **permanecer en los domicilios** hasta que se haya asentado, a menos de que haya peligro de que se derrumbe el techo, y **vestir camisas de manga larga y pantalones largos, usar gafas protectoras y mascarillas de polvo**, o en su defecto un paño húmedo sobre la boca para **evitar inhalar las cenizas** directamente.

**Desaconseja permanecer en áreas descubiertas y hacer ejercicio al aire libre**, y, mientras caigan cenizas, cerrar puertas, ventanas y toda la ventilación de la casa: chimeneas, calefacción, aire acondicionado.



## **La Palma tras las erupciones volcánicas**

Las autoridades aconsejan retirar la ceniza acumulada de los techos planos y de las canaletas de lluvia, mantener tapados depósitos y cisternas de agua, evitar que la ceniza haga contacto con los alimentos, lavar bien frutas y legumbres, no consumir alimentos al aire libre y limpiar arbustos y plantas y sacudir los árboles si es posible.

En interiores, utilizar una aspiradora, si se tiene, para los muebles, alfombras y demás, y limpiar el polvo con frecuencia; **y depositar la ceniza acumulada en bolsas plásticas y tirarlas en contenedores, nunca al alcantarillado público.**

Además, pide **evitar conducir cuando haya ceniza** a menos que sea absolutamente necesario, en cuyo caso no sobrepasar los 40 kilómetros por hora, pues los motores pueden obstruirse y los vehículos, averiarse.

Pevolca señala que **no es necesario comenzar la evacuación de las zonas de riesgo**, aunque quienes habiten en ellas han de informarse a través de sus respectivos ayuntamientos sobre las rutas de evacuación y los puntos de reunión establecidos.

Ruega la colaboración con las fuerzas de seguridad en caso de evacuación, **cerrar todas las ventanas y puertas exteriores, bajar las persianas y cerrar los suministros de agua, gas y electricidad.**

Ruega también **llevar consigo la documentación y los medicamentos de uso diario**, teléfono móvil y su cargador, radio a pilas, linterna, **ropa** para unos tres días, y utilizar los teléfonos para lo *“estrictamente necesario”*.

Por último, el Pevolca pide dirigirse a los puntos de reunión establecidos, y **en caso de tener animales, la evacuación se realizará siguiendo las directrices del protocolo establecido** al efecto.

La situación en la zona de La Palma afectada por la erupción *“es desoladora”*, porque ***“una colada de lava con una altura media de seis metros se come literalmente viviendas, infraestructuras, cultivos que va encontrando a su camino hacia la costa del valle de Aridane”***, ha explicado el presidente del Cabildo, Mariano Hernández Zapata.

De acuerdo con la información que las administraciones han recibido de los organismos científicos que vigilan el



comportamiento del volcán, se espera que **la colada de lava entre en el mar en la costa de Tzacorte**, posiblemente en Playa Nueva, en Los Guirres.

---

## **Cultivo en paredones. Listán blanco**

Por: **Eva María Hernández Alonso** Gerente D.O.P. Vinos La Palma.

En la zona de las Breñas era muy típico hasta hace algunos años. Hoy en día prácticamente ha desaparecido pues el viñedo en aquellas zonas a las que ha llegado el regadío ha dado paso a otros cultivos, últimamente al aguacate.

El cultivo en [paredón](#) surge de una época en la que la economía de subsistencia era importante, fruto de una necesidad de aprovechamiento de un terreno poco apto para otros cultivos.

Se retiraban las piedras de la zona y se concentraba la escasa tierra en esos puntos despedregados, donde posteriormente se plantaría la cepa que aprovecharía las grietas naturales de la laja volcánica existente bajo esa sorriba, para con sus raíces llegar al verdadero suelo fértil en el que encontraría lo necesario para vivir.

### **Cultivo en paredones. Listán blanco**

En la foto observamos un paredón típico de medianías en el que se combina viña con huertas. La viña está plantada en las orillas de la huerta y desarrolla su parte aérea apoyada sobre el paredón.



### **Cultivo en paredones**

Formas de un pasado que han llegado al presente conservadas por algunos románticos más por amor y para emocionarnos, que por rentabilidad económica, aunque soy de las que piensa que hay muchas formas de medir la rentabilidad.

Más información sobre esta forma singular de cultivo la pueden encontrar en el trabajo realizado por Elías Bienes: EL CULTIVO

DEL VIÑEDO EN PAREDONES, LA DESAPARICIÓN DE UN AGROSISTEMA COSTERO EN BREÑA BAJA publicado en [www.vinoslapalma.com](http://www.vinoslapalma.com) en el apartado de VITICULTURA, Publicaciones de interés.

### Vinos de La Palma

El cultivo en paredón surge de una época en la que la economía de subsistencia era importante, fruto de una necesidad de aprovechamiento de un terreno poco apto para otros cultivos.

Se retiraban las piedras de la zona y se concentraba la escasa tierra en esos puntos despedregados, donde posteriormente se plantaría la cepa que aprovecharía las grietas naturales de la laja volcánica existente bajo esa sorriba, para con sus raíces llegar al verdadero suelo fértil en el que encontraría lo necesario para vivir.

En la foto observamos un paredón típico de medianías en el que se combina viña con huertas. La viña está plantada en las orillas de la huerta y desarrolla su parte aérea apoyada sobre el paredón.

Formas de un pasado que han llegado al presente conservadas por algunos románticos más por amor y para emocionarnos, que por rentabilidad económica, aunque soy de las que piensa que hay muchas formas de medir la rentabilidad.

---

## **“PÁ CASA FOOD”**

**¡Cocina de restaurante en casa, lista para degustar y con la misma calidad!**

**La nueva línea de trabajo de la casa del volcán en**



## Fuencaliente.

Tras la gran acogida que tuvo la experiencia llevada a cabo en navidad y fin de año, con la preparación de platos para llevar, El Restaurante familiar La [Casa del Volcán](#) ubicado en C/Los Volcanes nº 23 de Fuencaliente de la Palma, lanza su nueva línea de trabajo **“PÁ CASA Food”**.

Se trata de un formato juvenil de presentación sofisticada, que pretende satisfacer la demanda de aquellas personas que tienen ganas de visitar el restaurante pero que aún no se atreven debido al miedo generado por la situación sanitaria.

Así mismo, debido a la situación estratégica del restaurante junto al Volcán de San Antonio, en una ruta de paso de caminantes, el formato elegido **PA´[CASA Food](#)** se ha pensado también para dar respuesta a excursionistas que demanden comida TAKE AWAY, tipo picnic, intentando utilizar envases que permitan su reciclado.



**“PÁ CASA FOOD” ¡Cocina de restaurante en casa, lista para degustar y con la misma calidad!**

Para ello se ha creado una carta, que podrá ir variando, con platos para llevar (sin reparto a domicilio), cocinados casi al momento en los que se prioriza la calidad de la comida, algunos de los cuales forman parte de la carta habitual del restaurante y otros distintos adaptados al nuevo formato.











### **“PÁ CASA FOOD”**

Esta nueva línea de trabajo se compaginará con el funcionamiento habitual del restaurante a la carta, que permanecerá abierto en su horario habitual de martes a sábado de 13:00 a 21:30 horas.



**David Lana, Ingeniero Agrónomo y Copropietario de la Bodega-Restaurante La Casa del Volcán en Fuencaliente de La Palma, plantea esta iniciativa dentro de las líneas de trabajo de reconceptualización del negocio “LA CASA DEL VOLCÁN”, sin olvidar la esencia, el uso de los productos de La Palma en platos internacionales. No podemos olvidar que el Restaurante La Casa del Volcán, lleva más de una década trabajando y apostando por los productos de la isla.**