

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

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





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

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

Un menú en emergencia hídrica

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



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

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

El sabor concentrado del estrés

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





quesos de Lanzarote

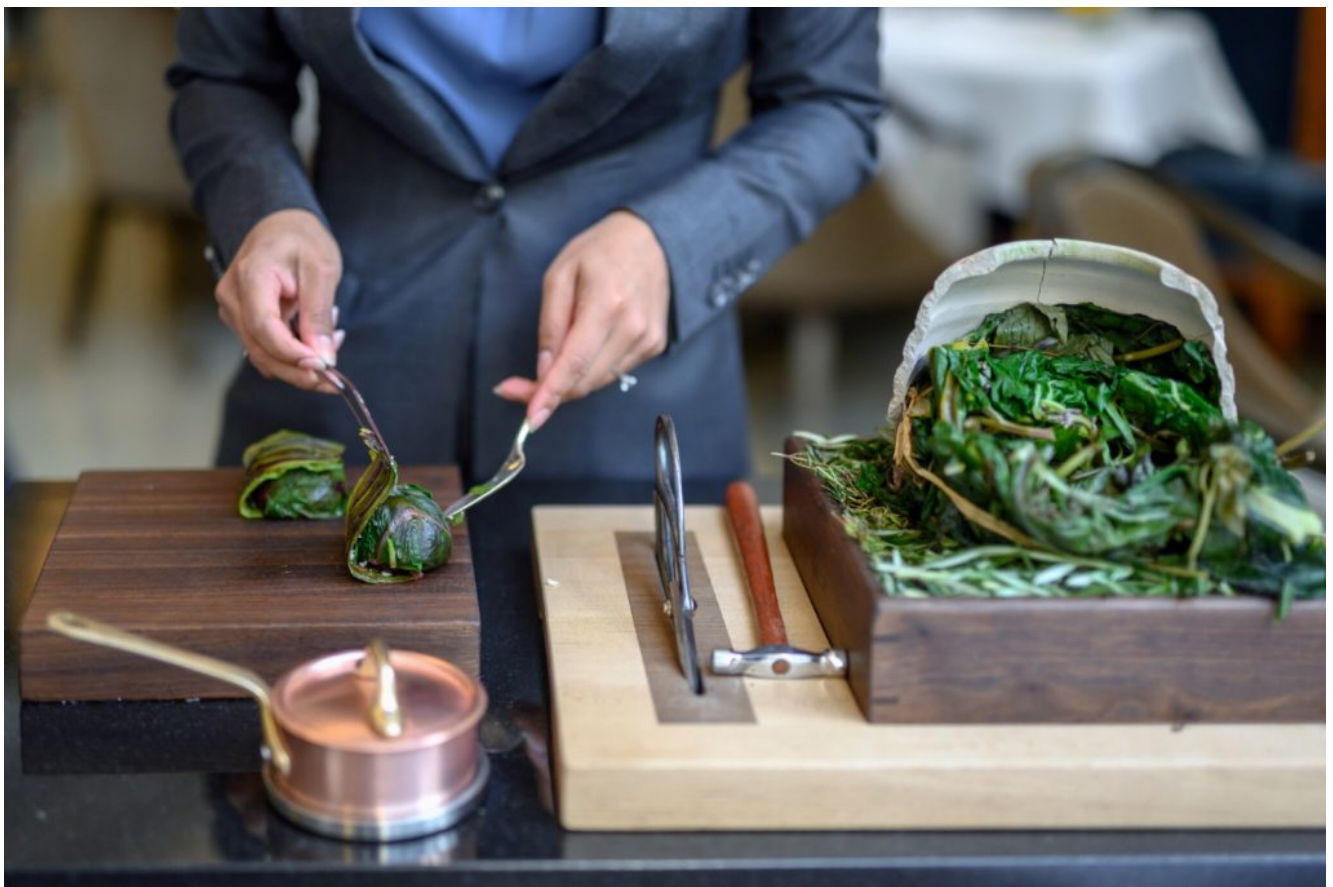
En quesos, la situación no es más fácil. Menos pasto, más dificultad para alimentar al ganado, más coste en suplementos. Y eso también cambia la leche. Algunas queserías ya advierten que habrá menos producción este verano, y que el sabor podría virar hacia lo más graso y concentrado. Un efecto que puede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

Cocinas resilientes, cartas vivas

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









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

Agua, clima y cultura gastronómica

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



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

Comer con conocimiento, beber con respeto

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

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

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