



CANARIAS

- AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
- DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
- CONSUMO ALIMENTARIO
- DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA
- SABORES DE CANARIAS
- RUTAS CON SABOR



[Plataneras y otros cultivos agrícolas. Tenerife.]

AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Canarias agrupa un archipiélago que cuenta con siete islas principales más un grupo de islas menores, con una superficie total de unos 7.500 km². El 35% de la superficie está a menos de 200 metros sobre el nivel del mar, el 34% entre 200 y 600 metros, el 10% entre 600 y 1.000 metros y el 21% supera esta altura; de esta superficie el 3,5% se encuentra por encima de 2.000 metros de altitud.

Canarias cuenta con unas 54.000 hectáreas de cultivo, casi la mitad en regadío. El 60% son cultivos leñosos y el 32% cultivos herbáceos. En Canarias hay unas 15.000 explotaciones agrarias, de las que un 30% son de frutales, un 10% de horticultura y otro 10% de ovino y caprino.

Entre los frutales, el principal cultivo es la platanera, con más de 9.000 hectáreas y una producción de 370.000 toneladas, aunque destaca también la presencia de cítricos, cuya producción se consume localmente, aguacate y otros frutales subtropicales.

Las hortalizas ocupan 6.600 hectáreas, de las que más de 2.700 son protegidas, junto a unas 4.200 hectáreas de patatas (papas canarias).

La viña ocupa 19.000 hectáreas y tiene una producción de unos 165.000 hectolitros. Las condiciones agroclimáticas específicas dan lugar a unos vinos muy especiales.

PRODUCCIONES GANADERAS

Los censos ganaderos de Canarias incluyen a unas 18.000 cabezas de vacuno, de las que más de 6.400 son vacas de ordeño; 93.500 cabezas de ovino, con 17.000 ovejas de ordeño, y, sobre todo, 368.000 cabezas de caprino, con 237.000 cabras de ordeño. Hay también 60.000 cabezas de porcino.

PESCA

La flota pesquera de Canarias está compuesta por unas 1.100 embarcaciones, con un arqueo total de 31.000 toneladas.

Las principales capturas de la flota pesquera canaria son los cefalópodos y especies demersales, seguidas por los túnidos. En Canarias hay 14 empresas transformadoras de pescado, con una plantilla de 140 trabajadores. Las producciones acuícolas superan las 8.000 toneladas.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

En Canarias hay unas 1.000 industrias alimentarias, con una orientación productiva muy diversa. Sobre el volumen de ventas destacan las industrias lácteas, con el 22% del total; las de bebidas analcohólicas, con un porcentaje similar; las de pan y pastelería, con el 15%, y las cárnicas, con el 7%.



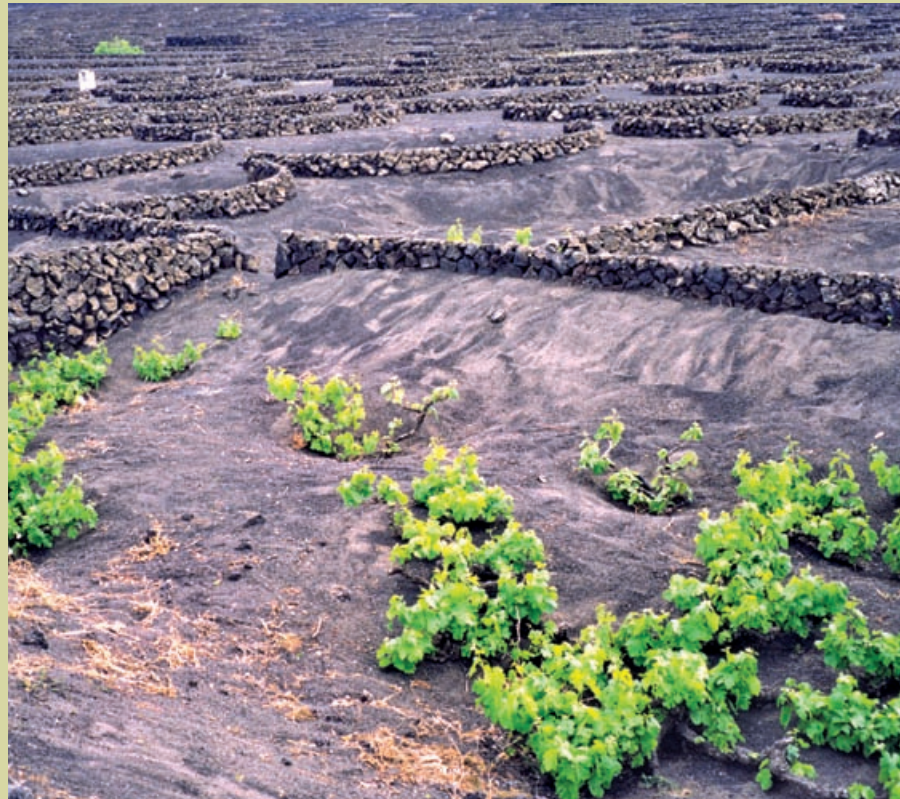
[Vieja, pescado típico de Canarias.]



[Queso de cabra palmero. Mercatenerife.]



[Papas canarias.]



[Viñedos. Lanzarote.]

En Canarias hay unas 15.000 explotaciones agrarias, de las que un 30% son de frutales, un 10% de horticultura y otro 10% de ovino y caprino.



[Plataneras. Tenerife.]



[Mercalaspalmas.]



[Mercatenerife.]

Las hortalizas ocupan 6.600 hectáreas, de las que más de 2.700 son protegidas, junto a unas 4.200 hectáreas de patatas.



[Mercatenerife.]



DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Canarias tiene cerca de 2,1 millones de habitantes y su oferta comercial incluye más de 46.700 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta superior a 5 millones de m². El comercio de alimentación representa casi el 27% de las licencias y un 18% de la superficie de venta. Por su parte, el comercio especializado de alimentación registra 10.400 establecimientos con 273.000 m² (superficie media por establecimiento de 26,3 m²).

Por importancia relativa, en términos de superficie, destacan Dinosol, Mercadona, Unide, Jesuman o Agrucan (otros grupos relevantes son Carrefour, El Corte Inglés, Auchan o Inpescasa). Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 18,8% de la superficie; los medianos supermercados (400-999 m²) llegan al 30,9% de la superficie de venta; los grandes supermercados (más de 1.000 m²) alcanzan una superficie del 33,9%, y, por último, los hipermercados de la región suponen el 16,4% de la superficie en libreservicio.

Asimismo, los mercadillos que se organizan en las islas de Canarias cuentan con 2.360 licencias registradas, el 9% del total de España.

En la vertiente del comercio al por mayor destaca la oferta que concentran Mercalaspalmas (más de 300.000 m² y 264 empresas mayoristas que venden 205.000 toneladas anuales de alimentos) y Mercatenerife (cerca de 184.000 m² y 91 empresas mayoristas que venden casi 110.000 toneladas anuales de alimentos).

También destacan 64 autoservicios mayoristas instalados en la región canaria que alcanzan un total de 125.600 m². Hay 24 establecimientos de Dinosol, 11 de Agrucan y 9 de Comercial Jesuman.

La estructura comercial de Canarias se vertebra en torno a tres áreas comerciales: Las Palmas de Gran Canaria, Santa Cruz de Tenerife-San Cristóbal de la Laguna y Arrecife. Estas áreas comerciales se subdividen, a su vez, en nueve subáreas comerciales.

Canarias se configura como un destino turístico de primer orden, con más de 45 millones de pernoctaciones anuales en los cerca de 490 hoteles de esta comunidad autónoma.

Canarias cuenta con cerca de 17.200 actividades de restauración y bares, entre éstas: 6.100 restaurantes, 7.900 bares y 470 comedores colectivos.

CONSUMO ALIMENTARIO EN CANARIAS

En términos medios, cada canario consume anualmente 114 huevos, 40 kilos de carne, 19 kilos de pescado, 70 litros de leche, 41 kilos de quesos y otros derivados lácteos, 35 kilos de pan, 16 litros de aceite, 14 litros de cerveza, 56 kilos de hortalizas frescas, 94 kilos de frutas frescas, 10 kilos de platos preparados, 116 litros de aguas envasadas, 7 litros de vino y 42 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Canarias registra un gasto per cápita en alimentación bastante parejo a la media nacional. Por importancia, carne, derivados lácteos, frutas frescas, pescado, hortalizas frescas, pan, bollería, pastelería, galletas y cereales y leche cuentan con la mayor participación sobre el gasto total. En compara-

ción con la media nacional, los consumidores de Canarias cuentan con un gasto superior en agua mineral, zumo y néctar, derivados lácteos y chocolates y cacao; mientras que, por el contrario, gastan menos en pescado, carne, cervezas y platos preparados.

En términos de consumo per cápita, las tendencias son bastante parecidas al gasto y, tomando como referencia la media nacional, en Canarias se consume una mayor cantidad de derivados lácteos, aceite y bollería, pastelería, galletas y cereales; mientras que, por el contrario, el consumo es menor en pescado, carne, leche, pan, frutas y hortalizas transformadas, hortalizas frescas, platos preparados, frutas frescas y bebidas refrescantes y gaseosas.



[Mercado Central. Las Palmas.]



[Queso de cabra de La Palma. Mercatenerife.]

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y CALIDAD DIFERENCIADA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

- QUESOS
 - QUESO MAJORERO *
 - QUESO PALMERO *
 - QUESO FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- CONDIMENTOS Y DERIVADOS
 - COCHINILLA DE LANZAROTE *

- VINOS
 - ABONA *
 - EL HIERRO *
 - GRAN CANARIA *
 - LANZAROTE *
 - LA GOMERA *
 - LA PALMA *
 - TACORONTE-ACENTEJO *
 - VALLE DE GÜIMAR *
 - VALLE DE LA OROTAVA *
 - YCODEN-DAUTE-ISORA *

DENOMINACIONES GEOGRÁFICAS

- BEBIDAS ESPIRITUOSAS
 - RONMIEL DE CANARIAS *

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

- HARINAS Y PANES
 - GOFIO CANARIO ***
- FRUTAS Y HORTALIZAS
 - PLÁTANOS DE CANARIAS ***

- MIEL
 - MIEL DE CANARIAS ***

AGRICULTURA ECOLÓGICA

- CONSEJO REGULADOR DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA DE CANARIAS *



* Denominación provisional

*** Denominación en proyecto

* Inscrita en el Registro de la UE



[PLÁTANOS. Canarias [1930]. Chapa en relieve. 50 x 70.]

SABORES DE CANARIAS

Su situación geográfica, la suavidad de su clima y el amor de los canarios a su tierra han hecho que las islas hayan jugado un importante papel en la historia de la alimentación mundial. Están situadas a pocos kilómetros de África, son el punto europeo más próximo a Hispanoamérica, pertenecen a Europa y por este motivo han servido de puente entre tres continentes, facilitando la conexión entre ellos. Su clima, subtropical, templado, sin fríos y sin excesivos calores, permite una vegetación muy variada y diversificada porque hay zonas con microclimas que permiten la existencia de especies únicas, tanto vegetales como animales, y finalmente la necesidad y el culto a la tierra, que llegó a ser fundamental en la vida de los pobladores autóctonos y que ha permanecido en las sociedades herederas, ha hecho posible la existencia de cultivos que casi rozan el milagro, como las cepas que crecen en las laderas lanzaroteñas, protegidas por barreras de piedras y entre cenizas volcánicas, que acumulan en las noches la humedad necesaria para que las raíces extraigan los nutrientes que transforman en unas interesantísimas uvas, con capacidad para producir unos vinos extraordinarios.

Muchos de los primeros productos que los españoles llevamos a América procedían de Canarias, como la vid, la caña de azúcar o los plátanos, que no existieron en el Nuevo Continente hasta que fue descubierto a finales del siglo XV y muchos de los alimentos que vinieron a Europa se aclimataron en las islas, como los tomates, los pimientos, el maíz o las

patatas, con la particularidad de que algunas variedades han desaparecido de su zona de origen y se mantienen en las Canarias, como por ejemplo las patatas negra y bonita.

También fueron las islas puerta de entrada para algunos productos que tuvieron gran difusión en África, como por ejemplo la yuca y el cacao, que encontraron condiciones similares para su expansión a las que tenían en su región de origen.

Estas circunstancias no han sido las únicas, pero sí han sido importantes para que la gastronomía canaria tenga unas características muy particulares y que se haya desarrollado una auténtica cocina de fusión, que gusta a todos, que trae recuerdos casi olvidados cuando se nos presentan las auténticas elaboraciones isleñas, que desgraciadamente casi llegaron a olvidarse y hoy todavía no son lo bastante frecuentes a pesar de los esfuerzos que se está haciendo, por la Administración y por la restauración, para que se reconozca la importancia de una gastronomía muy particular, que merece ser conocida y apreciada. Es posible que las dificultades que hubo durante mucho tiempo para abastecerse de alimentos, debido a su natural aislamiento, se convirtieran en un momento determinado y no muy lejano en un deseo de conocer nuevos productos procedentes de muy diversos lugares, lo que fue en detrimento de la cocina autóctona, pero conocer sus raíces es un interesante, reconfortante y satisfactorio ejercicio, que recomiendo a los visitantes y debe ser una obligación para los canarios.

LOS MOJOS

Son un elemento fundamental en la cocina canaria. Son unas salsas especiales, que pueden acompañar a todos los platos y por eso están siempre presentes en las mesas. Los muy estrictos limitan su número a unos cuantos y añaden que los demás son imitaciones de lo original, pero la verdad es que cuando se tiene la posibilidad de probar alguno de los modernos se llega a la conclusión de que sea bienvenida la creatividad, con la única condición de que sea suficientemente lógica para que el resultado sea armónico y aporte nuevas sensaciones. Puede encontrarse mojo de queso, que algunos distinguen y otros superponen al almagrote, mojo colorado, que puede ser o no picón, en función del picante de los pimientos o guindillas utilizados, el verde en el que juega un papel importante el cilantro y en una versión más moderna el perejil. Hay también de naranjas agrias, de almendras, palmero, de huevos, de pimienta verde o roja, de manteca, de ajo, de azafrán y otros muchos más que se van creando en función de la aportación de nuevos ingredientes, de la adaptación de las exigencias a las producciones locales y de la imaginación de los cocineros, que crean una extensa muestra variando la participación de los diferentes componentes, entre los que destacan el pimentón, pimienta, ajos, tomate, pimienta, cominos, limón, canela, vinagre, manteca, queso y pan tostado, lo que da idea de las posibilidades de sabor, aroma y textura que podemos encontrar en esta salsa.

Con casi todo van bien y sustituyen perfectamente a la mostaza y a todas las salsas eupépticas, que tienen como finalidad principal saborizar a los platos. Lo que es curioso es que casi nunca oscurecen sus propiedades organolépticas y que casi siempre las ensalzan. Un ejemplo es la compañía que un mojo colorado, ligeramente picón, hace a unas papas arrugadas (lo de “arrugás” lo decimos sobre todo en la península), que son una maravilla de técnica culinaria simple, pero muy difícil, porque al calentamiento y a la penetración de la sal hay que agregar el cuidado a que el proceso de ósmosis se realice correctamente. Todas las patatas son susceptibles de someterse al proceso, pero cuando se hace con las autóctonas negra o bonita, o con la ya naturalizada quineua, que en algún momento se llamó King Edward, el plato alcanza todo su esplendor. Hay otra especialidad muy interesante que recibe el nombre de papas garapiñadas, que se hacen con queso duro y almendras, pero en este caso el mojo recomendado es el verde de cilantro, que también acompaña estupendamente al ñame, que es una raíz de origen africano, que se cultiva sobre todo en la isla de La Palma, para acompañar a diferentes variedades de pescado salado.

LOS ENYESQUES

Son las tapas andaluzas “canalizadas” y, como sus predecesoras, son tan variadas como se quiera. Dice Mario Hernández que la reina es la carajaca, cantada en la isa que dice: “Esta noche me voy; me voy pal Pino; a comer carajacas y a beber vino”. Para hacer este enyesque se asan trozos de hígado adobados y macerados, de ternera o de cerdo, que se acompañan con vino y resultan un excelente entrante para cualquier comida. Con carne de ternera se hacen las lascas, que son filetes pequeños y finos aderezados con ajo y perejil. Los caracoles (chuchangos) se hacen muy picantes y los callos con un aderezo muy caracterizado por la utilización de hierbas aromáticas. Los pejines son pequeños peces secados al sol y bien salados y las huevas secas, sobre todo las de corvina, que normalmente se preparan en los barcos durante los días que dura la pesquera, acompañan muy bien a una cerveza muy fresca.

Las jareas son pequeños pescados, abiertos y secados al sol, atados en cuerdas, formando unos colgantes, que salados con agua de mar seorean o jarean lentamente, hasta conseguir la textura oportuna. Los tollos son tiras de cazón sometidas a un proceso de salazón, que se cocinan una vez rehidratadas, con una salsa de tomate y comino, que puede ser un excelente aperitivo o un contundente plato fuerte, sobre todo si se acompañan con unas papas arrugadas.

Entre los mariscos típicos de las islas merecen citarse las lapas, que a pesar de su dureza, que exige un cierto ejercicio masticatorio, aportan tal cantidad de sabor marino que simplemente asadas a la plancha constituyen un excelente y muy recomendado aperitivo. Los burgados (bígaros) pueden comerse recién cocidos o sometidos a un proceso de conservación en vinagre y con el pulpo asado, acompañado de mojo un punto picón, se ofrece otra especialidad canaria que, como es lógico, puede alternarse con todo tipo de los habituales aperitivos de la península, pero si estamos allí es preferible que dejemos éstos para cuando volvamos.

Hay magníficas hortalizas, además de las papas, que por cierto, junto con Galicia e Hispanoamérica, es en donde conservan el nombre original, por que en el resto de España la palabra patata procede de una degeneración del término batata y de la confusión de los dos tubérculos. Los tomates, por ejemplo, son muy sabrosos y recién cortados tienen un aroma y sabor insuperables, con un regusto dulzón muy característico y además tienen la propiedad de conservarse bastante bien, por lo que son muy apreciados en Inglaterra, adonde se exportan regularmente.

Otra hortaliza destacable es el bubango (calabacín), que seguramente llegó a las islas procedente de las Azores y por eso mantiene la denominación portuguesa. Se utiliza en muchas preparaciones, unas veces picado y frito, con cebolla, tomate y pimiento para conformar una especie de pisto, otras en rodajas, rebozado en harina antes de freírlo y como componente de muy variados platos, como el potaje de berros, especialidad tradicional de origen prehispánico, aunque transformada por la incorporación de ingredientes, que se iban agregando según se adaptaba el cultivo a la isla. Canarias es productora de ñame, tubérculo que por sus características culinarias es muy apreciado. Tanto asado como cocido es importante ingrediente de muy variados platos, incluso como postre, por su sabor dulzón, que además se realza rociándolo con miel. Las hierbas silvestres ya no se consumen mucho, pero son características de muchos platos y sobre todo el berro, la verdolaga y el hinojo dejan notar su impronta por su sabor muy característico.

LOS PUCHEROS

Fueron comida de diario y Luis Antonio de Vega los divide en dos grandes grupos, que son los corrientes, que son buenísimos, y los de lujo, reservados en principio a los reyes guanches, que encontraron en este plato los componentes necesarios para ser tan bondadosos y al mismo tiempo tan belicosos cuando era necesaria la defensa de su pueblo. El modelo de puchero corriente se hace con carnes de vacuno y de cerdo, chorizos, col, calabacines, cebollas, papas, zanahorias, garbanzos, habichuelas, tomate y pimiento, con la particularidad de que ninguna es insustituible y que además cabe cualquier otra que por el momento, o por cualquier otra circunstancia, esté disponible. Es decir, como en el caso de las ollas y pucheros peninsulares se aprovechan todas las materias primas, que se ofrecen en una sola preparación que tiene la particularidad de aportar todos los ingredientes necesarios para una correcta alimentación. Como en la península, con el caldo de cocción y añadiendo escaldón de gofio, pan o pasta, se hace una excelente sopa denominada tumbo. Con el cocido sobrante se hace ropa vieja.

Es difícil que el puchero de lujo, el de los reyes guanches, pudiese llevar siete carnes, pero hoy sí las lleva, y si las enumeramos: vaca, pollo, conejo, pichón, perdiz, liebre, ternera y gallina, al contarlas nos salen ocho, pero como dice De Vega, es el mismo fenómeno que ocurre con



[GUANCHE, El. Canarias [1930].
Cartón 0,5 cm barnizado litografiado (display). 61 x 155,5.]



[QUEEN OF THE COAST, THE. Las Palmas [1940].
Chapa lisa litografiada. 24,5 x 39.]



[BODEGA M. PASTOR. Las Palmas [1900].
Cromolitografiada sobre cartulina en relieve. 20,2 x 20,2.]

los tres mosqueteros, que en realidad eran cuatro. Fue durante mucho tiempo plato de celebración, especialmente de bodas, y en estos momentos se ha convertido en un recuerdo, al que se recurre otra vez en los casos de demostraciones gastronómicas.

El puchero de garbanzas, que es como se llama a los garbanzos cocidos, especialmente si son grandes, es muy similar a los castellanos. Se hace otro muy parecido con chícharos (guisantes secos) que a veces se acompañan con ñame.

Por potaje en Canarias se entiende el guiso hecho con verduras, alguna legumbre, papas, costilla de cerdo salada y tocino, y dice Mario Hernández que son tan variados que “reciben los nombres de potajes de verduras, de berros, de colinos, de acelgas, de coles, de bledos, de jaramagos (muy apreciado), de rábanos, de hinojos, de “jamapolas” (amapolas), de lechugas, de relinchones y varios más”. Deben quedar caldosos, pero no aguados, y por constituir plato único en las zonas campesinas se refuerza con gofio y a veces con queso.

LOS PESCADOS

Se capturan casi todos, pero hay algunos que son muy típicos y especialmente interesantes, como la vieja, precioso pez de color rojo y cara muy expresiva, que se puede comer fresca o desecada al sol, concentrando en este proceso sus sabores. Se someten a un ligero asado y después a una rápida cocción y acompañadas con gofio (harina de maíz) constituyen un plato sencillo, original y muy sabroso. El cherne es un pescado muy grande, que llega a medir dos metros, y proporciona una excelente carne, que sancochada es uno de los platos estrellas de la gastronomía canaria. La corvina puede ser de un kilo o llegar hasta los cien, pero en ambos casos proporciona una carne firme y muy sabrosa que simplemente asada es deliciosa. La sama, el burro listado, la galana, el pedregal o el bocinero son especies típicas de estas aguas, a las que concurren otras de gran difusión, como el sargo, el pargo, el chicharro, que en Tenerife se toman con mojo encarnado, sardinas o la caballa, que en su época de reproducción, que es cuando mejor están, constituye la base de excelentes platos. A veces se emplea una sola especie y otras se juntan tres o cuatro, dando lugar a los denominados platos de pescado compuestos, que se preparan cocidos con cebolla picada, tomate, perejil, ajos y aceite de oliva. En ocasiones se recurre a pescados salados, como en el caso de la denominada cazuela de cachete, en la que los pescados, una vez desalados, se cuecen con hierbas aromáticas, laurel, comino y garbanzos.

El plato de pescado más característico es el caldo, que es comida marinera que siempre se prepararon los pescadores, desde que empezaron a ir a faenar a las costas africanas. Según crónicas del siglo XVIII, se prepara con cualquier pescado, cociéndolo en una olla, durante bastante tiempo para que se extraiga todo su sabor, porque una vez exprimido se tira el pescado y se añade pan bizcochado, cebolla, vinagre y pimienta. En las elaboraciones actuales, casi siempre en tierra, el pez preferido es el mero y, en ese caso, se conforma un plato emblemático de cualquier mesa que se precie de selecta.

Hay abundantes mariscos, pero el más característico es una variedad de langosta, que tiene la particularidad de no tener antenas y en su lugar hay unas placas planas, similares a las del santiaguíño. Se ofrece en todas las presentaciones, a la plancha, en caldereta o simplemente cocida, que es la forma recomendada para poder apreciar bien su textura, muy firme, y sus profundos aromas y sabores.



[OJEDA. Gijón y Candás (Asturias)/Las Palmas de GC y Arrecife (Canarias). Giner [1960]. Papel sobre cartulina. 24 x 34.]

LAS CARNES

Siempre han sido escasas en Canarias pero, quizás por esto, se han conservado los platos en los que intervienen como una muestra prestigiosa de la cocina tradicional. Reciben el nombre de carne roja los filetes de vaca que ha dejado de dar leche, que proceden de animales de desecho. Son carnes duras, que es necesario ablandar para lo que se procede a macerarlas en vinagre, y después untarlas con pimentón y dorarlas en manteca de cerdo, añadiendo hierbas aromáticas, ajo, cebolla y vino en cantidad suficiente para cubrir la carne, antes de someterla a una cocción prolongada, lo que junto con la acción de los condimentos da lugar a un plato tierno y sabroso.

El carnero verde es un guiso de ovino adulto, en el que participan hierba buena, cilantro, perejil y lechuga, que por su color dan nombre al plato, a los que acompañan otros ingredientes como piñones y tocino. Es una preparación muy antigua y característica, aunque de elaboración restringida.

El cabrito y el cordero lechal se asan con técnica similar a la castellana, pero cuando ya está hecho, un majado de ajo y perejil cambia sustancialmente el sabor. La pata de cochino al horno se asa entera, con su piel y lentamente. Casi siempre con motivos festivos y para compartir con bastante gente, y la candinga, que es un término y plato procedente de Cuba, adonde llegó desde África, se hace el día de la muerte del cochino (matanza) con pecho, costillas y rabo, guisados con muchos ingredientes aromáticos y acompañada de mojo, lo más picón posible.

El conejo llega a ser en algunas islas una plaga, que hay que controlar para que no perjudiquen a los cultivos. Con su carne se hacen algunas especialidades, como el conejo en salsa de pimienta y el conejo en salsa borracha que, como su nombre indica, lleva una buena cantidad de vino, generalmente blanco.

QUESOS Y VINOS

Cada isla tiene su queso. Todos son estupendos y justamente apreciados. Los hay frescos, semicurados y curados, se consumen entre horas, como aperitivo, como postre y formando parte de variadas salsas e ingrediente de diversos platos.

Guía es una población situada al norte de la isla de Gran Canaria, en la que con mezcla de leches de cabra y de vaca se producen tres tipos de quesos bien diferenciados en sus cualidades gustativas pero idénticos en forma, tamaño y proceso de maduración. Son el queso de flor de Guía, que

se cuaja con flor de cardo, el de media flor y el de cuajo, que se hace con el cuajo extraído de los cabritos. En todos los casos son suaves al paladar y en su retrogusto, ligeramente amargo, mantecoso y fundente, se dejan notar los matices de su elaboración. En el sur de la isla se hace un queso de cabra que se lleva a un nivel de curación variable, de sabor franco, un tanto salino y con un toque dulzón en el posgusto. El queso gomero, que se hace con leche de cabra y oveja, se ahúma con ramas de jara o brezo y se deja madurar alrededor de seis meses, periodo en el que adquiere las propiedades de un queso muy curado, de sabor recio y un tanto picante. El herreño también es ahumado y, como el anterior, se hace con mezcla de leches pero tiende a consumirse fresco o de media curación, por lo que su sabor es menos intenso. En Tenerife se hace un queso fresco, al que a veces se le da una somera curación, pero manteniendo siempre la característica de una pasta húmeda y blanda, muy láctica y sabrosa.

En Fuerteventura se hace el majorero, exclusivamente con leche de cabra, porque es esta la única especie lechera que hay en la isla. Se suele presentar pimentonado, de color rojizo, aunque a veces se encuentra sin este pimentón y entonces es de color ocre. Es sabrosísimo, de sabor muy agradable, muy graso y ligeramente ácido. El palmero es también de cabra, de sabor suave, láctico y con un interesantísimo sabor que le hace una excelente materia prima para la elaboración de diversos mojos. En Lanzarote se hace un queso fresco, de pasta prensada, compacto, agradable al paladar y de aroma muy suave y agradable.

Los quesos canarios han sido siempre muy apreciados en las islas, hasta el punto de que siempre su demanda ha superado a la de los procedentes de la península, o de otros países, a pesar de que el precio de los autóctonos es siempre más elevado.

Cada vino canario tiene una historia que casi siempre está basada en la dificultad de su cultivo. No siempre es tan complicado como en Lanzarote, pero casi nunca es fácil la producción de uva y casi siempre presentan unas importantes características diferenciales con respecto a los continentales. Aunque la variedad predominante, históricamente, ha sido la malvasía dulce, hoy se está sustituyendo en parte por otras, que se han adaptado bien y han dado lugar a una gran variedad de vinos.

Siempre tuvieron prestigio internacional. Por eso Shakespeare los ponía con frecuencia en la boca de sus personajes y siempre calificados con adjetivos favorables. Hay diez denominaciones de origen y de calidad diferenciada. Los vinos de La Palma se producen en terrenos de cenizas volcánicas o en suelos empedrados que exigen la existencia de larguísimos sar-

mientos rastreros, que dan vinos muy especiales, entre los que destaca por su singularidad el llamado vino de tea, que se madura en barricas de pino. Los viñedos de Tacoronte-Acentejo, en la isla de Tenerife, se producen en pequeñas parcelas de bancales, a unos mil metros de altura, las más altas de toda España, lo que seguramente justifica su intensidad y afrutado. En la misma isla está la denominación Ycoden-Daute-Isora, que corresponde a los nombres de tres menceyatos (reinos) guanches. Son vinos jóvenes, blancos y tintos, de la variedad listán predominantemente. Los vinos de Lanzarote han alcanzado un merecido prestigio porque, además de los tradicionales vinos de licor, hacen unos excelentes tintos jóvenes y de crianza, con listán negro y negramoll, que sorprenden por su calidad y profundidad, y unos blancos muy ligeros y afrutados. Están en alza y son muy de tener en cuenta los de Abona, El Hierro, Gran Canaria, La Gomera, los del valle de Guímar y los del valle de la Orotava, entre los que se encuentran verdaderos tesoros por su originalidad, acompañada de excelente calidad.

FRUTAS Y REPOSTERÍA

El clima subtropical permite el cultivo de frutas exóticas como el aguacate, el mango, la guayaba, la papaya o la piña tropical y de algunas tradicionales como el plátano, que en estas tierras alcanza la máxima calidad. También son excelentes las naranjas, dulcísimas, y los higos, que en su maduración destilan miel.

En el capítulo de dulces hay muchas especialidades autóctonas y exclusivas, como la leche asada, que es una especie de flan de leche, huevos y azúcar, cuajado en el horno sobre un bizcocho; los muslos de señorita son pastas fritas; el bienmesabe se hace con almendras, azúcar y yema de huevo; el frangollo es un bizcocho hecho con harina de maíz y pasas;

los rosquetes laguneros son fritos almibarados y los rosquetes blancos, de Guía de Isora, van cubiertos con merengue. Las quesadillas herreñas se hacen con un queso fresco, que para este fin se elabora sin salar. También hacen tirijalas que son pirulíes de miel de palma, rapaduras con las adherencias del caramelo formado en las azucareras, bizcochón de naranja, ñames en pudín, etc.

Para terminar una copa de ron, que en Arucas, al norte de la isla de Gran Canaria, lo hacen magnífico y si es muy goloso de ron-miel o de licor de plátano.

No está siempre bien visto, pero si al terminar la comida enciende un buen palmero, tendrá un motivo más para recordar a las Islas Canarias como algo muy próximo al Paraíso.



[TOMÁS GÓMEZ BOSCH. Las Palmas (Gran Canaria) [1890].
Cartulina cromolitografiada y troquelada en relieve. 31,5 x 15 (tarjetero).]



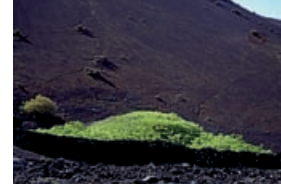
[Puerto de Tazacorte. La Palma.]



[Calle y drago en La Laguna. Tenerife.]



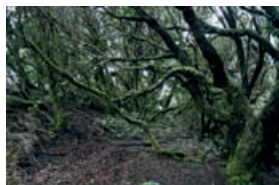
[Pico del Teide. Tenerife.]



[Viñedos. Lanzarote.]



[Jardín de cactus. Lanzarote.]



[Bosque de laurisilva - Mirador de la Llanía. El Hierro.]



[Santa Cruz de Tenerife.]



[Las Palmas de Gran Canaria.]



[Las Palmas de Gran Canaria.]



[Duna Parque Natural Corralejo. Fuerteventura.]

RUTAS CON SABOR

EL TRIUNFO DEL ECLECTICISMO CULINARIO

En aproximación simpática y elemental, suele decirse que el canario es un europeo nacido en África que emigra a América, y esto es algo que bien podría aplicarse a la gastronomía insular, evocadora y remitente a una gran variedad de productos de tierra y mar, una sólo aparente simplicidad en las recetas, fuerte identidad cultural y exotismo derivado tanto de su latitud, considerablemente alejada de la peninsular, como de su tardía incorporación a la Corona española, que se produjo en el siglo XV. Por su posición geográfica, la cocina del archipiélago es un fructífero cruce de influencias, empezando por los primigenios guanches, con toda probabilidad un pueblo bereber que llegó a las islas con sus rebaños y cultivos, entre los que tuvo preeminencia la cebada, que una vez tostada y molida se mezclaba con agua y manteca para elaborar el gofio, un alimento esencial que ha pervivido en las Canarias y que recuerda bastante al cuscús árabe y a otras similares preparaciones de la cocina hispano-islámica. De otro lado, y como es lógico, la mesa canaria está influida en buena medida por la cocina española peninsular, algo por la portuguesa y africana y, esta es una de sus características más notorias, por la ida y vuelta coquinaria con América, lo que se pone de manifiesto en platos como el ajiaco cubano o el mofando portorriqueño, que no son ni más ni menos que extensiones del puchero canario, a su vez heredero de la olla y el cocido. En definitiva, y en breve, una cocina ecléctica, eficaz y singularísima.

IDENTIDADES Y EXOTISMOS

Dentro de la amplia variedad de propuestas y platos que ofrece la cocina de las bien llamadas islas afortunadas, podría hacerse un recorrido siguiendo al orden formal de la pitanza hispana, empezando por los entrantes y repertorio de tapeo, que in situ reciben el nombre genérico de enyesques, y que suelen ser a base de papas arrugás, hervidas con su piel, bien saladas y acompañadas con distintos mojos; aceitunas con mojo o aliñadas; marisquito a base de bígaros, allí burgados, lapas o pulpo; unos tollos, que son pescado seco; un gofio tradicional, solo o mezclado con algún caldo como escaldón; típicas morcillas dulces o carajadas, que es como se llaman los higaditos en adobo; garbanzada; tapita de queso de flor, palmero de La Palma o majorero de Fuerteventura; o un almagrote de La Gomera, que es paté de queso duro.

En el capítulo de primeros platos o de cuchara destaca por encima de todos el puchero canario, que es adaptación del cocido peninsular con añadidos de batata, pera, calabaza y mazorca de maíz; el potaje de berros; los caldos de pescado, de papas, de millo (maíz) y de trigo; el humilde y gustoso rancho canario, que lleva garbanzos y fideos gordos, y el sancocho, también pariente cercano del cocido, pero en escueto hervido de pescado con papas, batatas, gofio amasado y mojo.

En pescados, la variedad es tanta que cuesta simplificar. A la plancha se toman el pargo, las sardinas, la lubina y los salmonetes; al horno, fritos o escabechados se preparan la típica vieja, el cherne, la corvina, la salemá

y el bocinegro; con frecuencia hervidos, se suelen servir la sama, el sargo, la boga, el burro listado, la galana, el pedregal y el escolar. En cuanto a platos de referencia, cabe destacar el sancocho de cherne, que se hace con pescado salado, papas, batata, mojo y gofio; la vieja, primero asada y luego cocida, con su gofio añadido; los chicharros, con mojo colorado, y la cazuela de cachete, que lleva garbanzos y pescados salados.

Respecto a las carnes, la originalidad es, si cabe, aún más considerable, empezando por el guiso de carnero verde, de reminiscencias quijotescas y color derivado de hierbabuena, perejil y lechuga; siguiendo con la cabra en salsa, con pimientos rojos y pimentón, y rematando en primera aproximación con los pollitos asados con crema de pistacho o la cazuela de cordero con langostinos, que es típica de Fuerteventura. Pero hay más, mucho más. Las preparaciones a base de carne de cerdo, de gallina o de res se suelen acompañar con mazorca de maíz (piña de millo), batata, papas, legumbres, zanahorias y coles. El conejo se prepara en salmorejo, con hígado, pimientos rojos, pimentón, vinagre, cominos y tomillo; el cordero y el cabrito, allí conocido como baifo, se suelen hacer asados; el cerdo, además de adobarse, se presenta con papas y mazorcas de maíz. Y como fuera de concurso, las soberbias carajacas, de hígado de ternera, y muchas otras ricas cosas.

A los postres, además de la espléndida fruta local, merecen justa fama los almibarados bizcochos que llaman marquesotes, típicos de La Palma; el bienmesabe, a base de azúcar, almendras y huevo; los rosquetes laguneros, fritos en almíbar y que se hacen en Tenerife; el frangollo, elaborado con harina de maíz o millo, azúcar, almendras y pasas; las muy navideñas truchas, de hojaldre y relleno de crema de batata; la quesadilla herreña; el quesillo; las rapaduras; la mermelada de tunos, que son higos chumbos; el almendrado grancanario, y los asancochados.

UN PASEO GASTRONÓMICO SALTANDO DE ISLA EN ISLA Gran Canaria

El periplo se inicia en la capital, Las Palmas de Gran Canaria, con una visita al conjunto histórico que es el barrio de Vegueta; al recinto del Pueblo Canario, interesante muestra de la arquitectura isleña; a la catedral de Santa Ana, en clave de gótico tardío, y a la casa natal de Benito Pérez Galdós. Para el reposo activo quedan las magníficas playas de Las Canteras y Las Alcaravaneras, y a la hora del condumio, un tapeo de chorizos de Teror, pariente de la sobrasada mallorquina, un caldito

de pescado y una sancochada de vieja, unos tollos en salsa, asados o en adobo, pata de cochino asada, y alguna de las frutas locales, que, dependiendo de la temporada, pueden ser brevas, guayabas o tunos. Dentro de lo gastronómico, local a mucho considerar es Hoya La Vieja, donde la auténtica cocina canaria no se ha desvirtuado ni un ápice y donde merece detenerse en el puchero, el sancocho y las carajacas con papas sancochacadas.

De la capital a Agüimes, en el sureste de la isla y acogida en un espléndido entorno natural, entre la montaña del mismo nombre y el roque de Aguayro, y un casco urbano de hermosa arquitectura popular y una iglesia, la de San Sebastián, que merece un alto en el camino. En el condumio, frangollo, lubina a la espalda, pata de cochino asada y un dulce bienmesabe. Para el camino, el magnífico pan local, ron de su licorera y su sabroso queso artesanal.

Siguiente parada en Maspalomas, que a sus magníficas playas del Inglés, San Agustín o Meloneras añade como opción un interesante Parque Temático del Mundo Aborigen Canario, en el que se ha recreado un poblado guanche. Aquí lo suyo y lo típico es empezar con una cata de marisco, camarones y quisquillas, y seguir, para ver más adelante, con las papas arrugás en mojo picón.

Nuevo alto en Mogán, cuyo valle tiene la fama de poseer uno de los mejores climas del mundo, y donde resulta de todo punto imprescindible probar el puchero o cocido canario, con varias verduras gustosas y mazorca de maíz o piña de millo.

Meta final en Agaete, con su monolito natural que llaman *El dedo de Dios*, y un exuberante y un punto indescriptible Valle de las Flores, que es regalo continuado e inmenso a los sentidos. A la mesa, salmonetes, brecas, sardinas o calamares a la plancha, y un broche y dulce final de papayas con naranjas.

Fuerteventura

Comienza la ruta en Corralejo, típico pueblo de pescadores y suelo donde se asienta la Montaña Sagrada de Tindaya o Montaña de las Brujas. Además, a tiro de barco de la isla de Lobos, donde se emplaza el caserío de El Cotillo y donde se puede saborear un pescado fresquísimo y una original cazuela de cordero con langostinos.

Luego, Puerto del Rosario, con atractivas playas y posibilidades muchas de deportes náuticos, pero empezando con una visita a la casa donde, en 1924, Miguel de Unamuno vivió el exilio al que le condenó el dictador

Primo de Rivera y su rey-títere Alfonso XIII. En la mesa varios tipismos, como los asados de cabrito y de cordero pedigüey, el rico queso majero y el finísimo biscuit de higo.

Y final en Betancuria, valle feraz, Conjunto Histórico Artístico y propuestas coquinarias de paletilla de cabrito al horno y tabla de quesos locales. A un par de kilómetros de la localidad hay un restaurante interesante, Don Antonio, que, embutido en una casa tradicional del siglo XV, ofrece cocina de cierta vanguardia pero con respeto y mimo hacia los productos locales. Antes de partir, un alto pausado en el Mirador de Morro Veloso, una de las creaciones del prolífico artista César Manrique.

Lanzarote

Comienza el camino en Haría, valle de las Mil Palmeras y auténtico oasis en el secarral que domina la isla. Primero un paseo por los acantilados de Famara y los Jameos de Agua de César Manrique. Luego por su entorno urbano y sus calles siempre floreadas. A la hora de comer se puede y se debe disfrutar de incontestable potaje de millo rolado, que va con maíz y carne de cerdo salada.

De Haría un salto hasta Arrecife y sus dos elegantes fortalezas de San Gabriel y de San José, que ponen sobre la pista de las playas y volcanes del imponente Parque Nacional de Timanfaya. Sobre la mesa y el mantel, mojo verde o picón con papas arrugás, gustoso sancocho de cherne y cata obligada de un pescado, la claca, que es joya exótica gastronómica.

Final de trayecto en Tegüise, destino turístico de primer orden que lleva el nombre del último caudillo guanche y en el que se han de visitar el castillo de Santa Bárbara y la fortaleza que es pie del volcán Guanapay. Para el yantar, mero, pargo, libracho o pulpo a la plancha, bien regado y maridado todo con el vino local de uva malvasía. Otra alternativa es acercarse a Costa Tegüise, a unos 13 kilómetros, donde hay un restaurante, Neptuno, que sigue fiel a los postulados culinarios tradicionales.

Tenerife

El camino empieza en Puerto de la Cruz, corazón del valle de La Orotava y turístico enclave playero por excelencia, aunque con algún hermoso ejemplo de arquitectura autóctona, como la iglesia de Nuestra Señora de la Peña de Francia. Buscando, se puede encontrar el lugar idóneo donde sirvan cosas como los típicos pucheros o ranchos, gofio amasado, papas arrugás, cherne salado, algún guiso de carne de cabra y hasta un

buen solomillo relleno de aguacates y gambas. Todo, imprescindiblemente acompañado por el magnífico vino del valle de La Orotava.

Siguiente parada y fonda en La Orotava, con casco antiguo declarado de interés Histórico-Artístico y ya en el epicentro del valle y pasillo hacia el esplendoroso Parque Nacional de las Cañadas del Teide, que mira asombrado hacia el imponente volcán que a una altura de más de 3.700 metros abre su boca de fuego herido. A la mesa, papas arrugás con mojo, típico potaje canario, caldo de pescado con gofio, conejo en salmorejo y mero en salsa canaria. Como colofón en dulce, leche asada, y bienmesabe con miel, ron, huevos y almendra.

De La Orotava a San Cristóbal de La Laguna, donde hay que comenzar la visita paseando sus calles, la casa de los Capitanes Generales, los conventos de Santa Catalina y Santa Clara, y el Museo de la Ciencia y el Cosmos, concebido y diseñado por los eminentes astrofísicos que trabajan en los observatorios de la isla. A la hora del yantar, la oferta es amplia y excitante al paladar. En la cocina de esta localidad canaria, los platos son de calidad notoria y enormemente variados. Si de carnes se trata, merecen atención los preparados de cabra, el cabrito en salmorejo o a la brasa, y las papas con piñas de millo y costillas de cerdo. Si la elección es pescado, hay que probar la caballa a la plancha, las viejas de Punta de Hidalgo, las cabrillas, los chernes, los abadejos, el murión, los chicharros y las salemas, siempre, por supuesto, acompañadas de succulentos mojos. Para el postre, gofio de trigo tostado, quesos locales de cabra y oveja, dulces laguneros, que son roscas de millo rellenos de cabello de ángel, y el muy típico frangollo de harina de millo con pasas, almendras y miel. Todo generosa aunque prudentemente regado con los potentes caldos de la denominación Tacoronte-Acentejo. Como local a considerar y conocer el restaurante Silbo Gomero, sobre cuyos fogones gobierna Braulio Simancas, campeón de cocina en Canarias.

Nuevo salto hasta la capital de la isla, Santa Cruz de Tenerife, que será final de ruta y donde procede comenzar con una visita al monumento neoclásico de La Candelaria y a la iglesia de la patrona, Nuestra Señora de la Concepción. Terminada la excursión y metidos en faena gastronómica, antes de nada hay que saludar algún que otro o varios preparados de chicharro, que no en vano a los lugareños se les conoce por el cariñoso gentilicio de chicharreros. Otras interesantes posibilidades a la mesa son los ranchos, el escaldón de gofio, la morena frita y la vieja sancochada. En el capítulo final, la cosa puede discurrir entre el pastel de cabello de ángel, el frangollo con miel o las truchas de batatas con

almendras. Respecto al maridaje, las opciones se extienden a los buenos y curiosos vinos de Abona, el ya citado Tacoronte-Acentejo, valle de Güimar, valle de La Orotava o el Ycoden Daute Isora. En este enológico punto conviene hacer mención e incluso recomendar vivamente el restaurante La Tasca de la Bodega, antiguo establecimiento de vinos y que actualmente posee la mejor vinoteca de las islas y que además ofrece platos tradicionales actualizados, entre los que brilla con luz propia el cherne al aceite de pimentón.

La Gomera

En la isla que llaman Colombina por ser la última que tocó el almirante genovés antes de encarar la procelosa mar oceánica, el viajero debe hacer un recorrido por la capital, San Sebastián, empezando por la pretendida casa de Colón, la calle del Medio o Real, testimonio histórico vivo, y la Torre del Conde, fortaleza en estilo gótico atlántico. Ya en reposo y prestos a la pitanza, hay que empezar con unas lapas asadas y un almogrote que es pasta de queso local picante de untar, para luego darse a la cata de una joya autóctona cual es el potaje de berros, servido en platos de madera de sabina o aceviño, del corderito lechal que llaman baifo borracho, al sancocho local, que va con maíz tierno, calabaza, judías, repollo, zanahoria y costillas de cerdo, o a cualquiera de los guisos de mero, bien regados con los vinos de las comarcas de Hermigua-Angulo, valle Hermoso, valle Gran Rey y Alajeró. Y de postre, tortas de vilana, a base de papas, almendras, huevos y pasas. Para el zurrón peregrino, un algo de dulcería local a base de mantecados o molones, galletas de limón, pan gomero, rosquetes de manteca, tarta de vilana y bollos de leche y cuajada.

La Palma

El camino por la isla Bonita comienza en Santa Cruz de La Palma, que es acceso a la ruta de los volcanes y a la indescriptible caldera de Taburiente,

el mayor cráter del mundo. Antes de eso hay que pasear su hermosa y renacentista Plaza de España y dejarse caer por algún o algunos locales donde se pueda degustar la gastronomía local, que es pródiga en cosas tan ricas como el rancho canario, las sopas de picadillo con cuscurreos, los potajes de verduras, con o sin gofio, los potajes de trigo, las garbanzas, con carne de cerdo, vaca y pollo, el atún a la parrilla con mojo verde, el escaldón de pescado con gofio escaldado, la carne de cochino a la brasa con mojo colorado y papas arrugás, estofado de cabra, conejo o cabrito en salsa de almendras o el insólito y muy tradicional hígado en mojo colorado. Como broche final, una tablita de quesos de cabra, y unas rapaduras de azúcar y miel de caña, acompañadas de copa de ron local.

El Hierro

La ruta herreña comienza en Valverde, pueblito literalmente colgado de un acantilado volcánico, que será campamento base para una excursión maravillosa y mágica al bosque de sabinas batidas fuertemente por los vientos del nordeste y que se ubica a unos treinta y cinco kilómetros de la localidad, o a la Restinga, un alucinante campo de lava. A la mesa, cosas tan sugerentes como la sopa herreña, el caldo de queso, la vieja fresca, el arroz con lapas, los tollos de pargo, sargo o cherne, el sancocho de habas tiernas con carne de cerdo, y la ensalada herreña de duraznos o melocotones. Todo acompañado del vino con denominación Hierro en la que predominan los blancos jóvenes, pero respetables. De postre, quesadilla de queso tierno, huevos, anís, azúcar y canela.

Y de Valverde a Frontera, el otro municipio de la isla, que acoge la iglesia de la Virgen de la Candelaria y desde donde se puede ir a visitar un interesante conjunto de petroglifos en Los Letreros y en Los Números. En el punto del yantar, chorizos y salchichas locales, conejo en salsa de almendra, guisado de carne de cerdo, pulpo en salsa y piña tropical de cultivo autóctono.

LA GRAN FAMILIA DEL MOJO

Es muy probable que cuando Juan Carlos Senante o Caco Senante incluyó en su cuarto disco el tema *Mojo picón*, allá por el año de gracia de 1982, no sospechara que ésta llegaría a ser su canción bandera. Como uno de los primeros y más destacados impulsores de la Nueva Canción Canaria, que en su momento pudo encuadrarse dentro de la “canción protesta”, no deja de resultar paradójico que su nombre se asocie, casi automáticamente, con la exaltación de un aderezo culinario.

Por otra parte, “la rica salsa canaria” trovada por Caco no es una, sino varias decenas que los expertos suelen encuadrar en cuatro grupos: los mojos tradicionales, de los que se cuentan más de veinte distintos; el grupo de los adobos, salmorejos y escabeches; un apartado de salsas, y un último bajo el epígrafe de variantes. Y los mojos son tantos porque siempre hay uno que va como anillo al dedo en los diferentes platos de verduras, carnes, pescados, quesos y frutas.

No obstante, a escala popular, los mojos de uso cotidiano y común son dos: el verde de cilantro, que se usa sobre todo en el caldo marinero y en pescados guisados o fritos, y el rojo, colorado o picón, a base de pimentón, que suele acompañar platos de mayor potencia y sabores más intensos, como el cochino asado, las jareas (pescado puesto al sol y secado al aire), la asadura o las sardinas asadas.



EL VINO QUE ALEGRÓ LOS SENTIDOS DE SHAKESPEARE

Álvaro Cunqueiro, refiriéndose a William Shakespeare, escribió: “A lo mejor algunas de sus mejores piezas son hijas de esos relámpagos que algunos vinos, lúcidos y locuaces, abren en la mente”. Esas piezas a las que se refiere el novelista, poeta, dramaturgo, periodista y gastrónomo de Mondoñedo son *Enrique IV* y *Las alegres comadres de Windsor*, y a ellas se suma el personaje que en ambas aparece y que se convierte en *Falstaff*, la última ópera de Giuseppe Verdi. Por ellas y por el personaje corre el alegre vino de Canarias, al que tan aficionado fue el gran dramaturgo inglés. Vino de la pequeña uva malvasía, de color ambarino brillante, aromas vivos e intensos, paladar excelso con reminiscencias almendradas, paladar voluptuoso y tonos ligeramente ácidos. Hoy la patria grande del malvasía es la isla de Lanzarote, pero en tiempos de Shakespeare los caldos que llegaban a las islas británicas procedían de Tenerife y La Palma. En la más septentrional y oriental de las islas del archipiélago canario no se empezó a cultivar hasta después de la erupción del Timanfaya en 1730. En esa oscura tierra volcánica, y especialmente en la comarca de La Geria, las vides se refugian en hoyos al abrigo del viento, sobre un paisaje inhóspito, impresionante y singularmente hermoso.





[Puchero canario.]



[Mercado Nuestra Señora de África. Santa Cruz de Tenerife.]

En el capítulo de primeros platos o de cuchara destaca por encima de todos el puchero canario, que es adaptación del cocido peninsular con añadidos de batata, pera, calabaza y mazorca de maíz.



[Mercado Nuestra Señora de África. Santa Cruz de Tenerife.]



En pescados, la variedad es tanta que cuesta simplificar. A la plancha se toman el pargo, las sardinas, la lubina y los salmónes; al horno, fritos o escabechados se preparan la típica vieja, el cherne, la corvina, la salema y el bocinegro; con frecuencia hervidos, se suelen servir la sama, el sargo, la boga, el burro listado, la galana, el pedregal y el escolar.



[Mercado Nuestra Señora de África. Santa Cruz de Tenerife.]



[Mercado Central de Las Palmas.]



[Plato de pescado canario. Restaurante La Hierbita. Santa Cruz de Tenerife.]

