



GASTRONOMIA DE LAS ISLAS CANARIAS TEMA XXIV

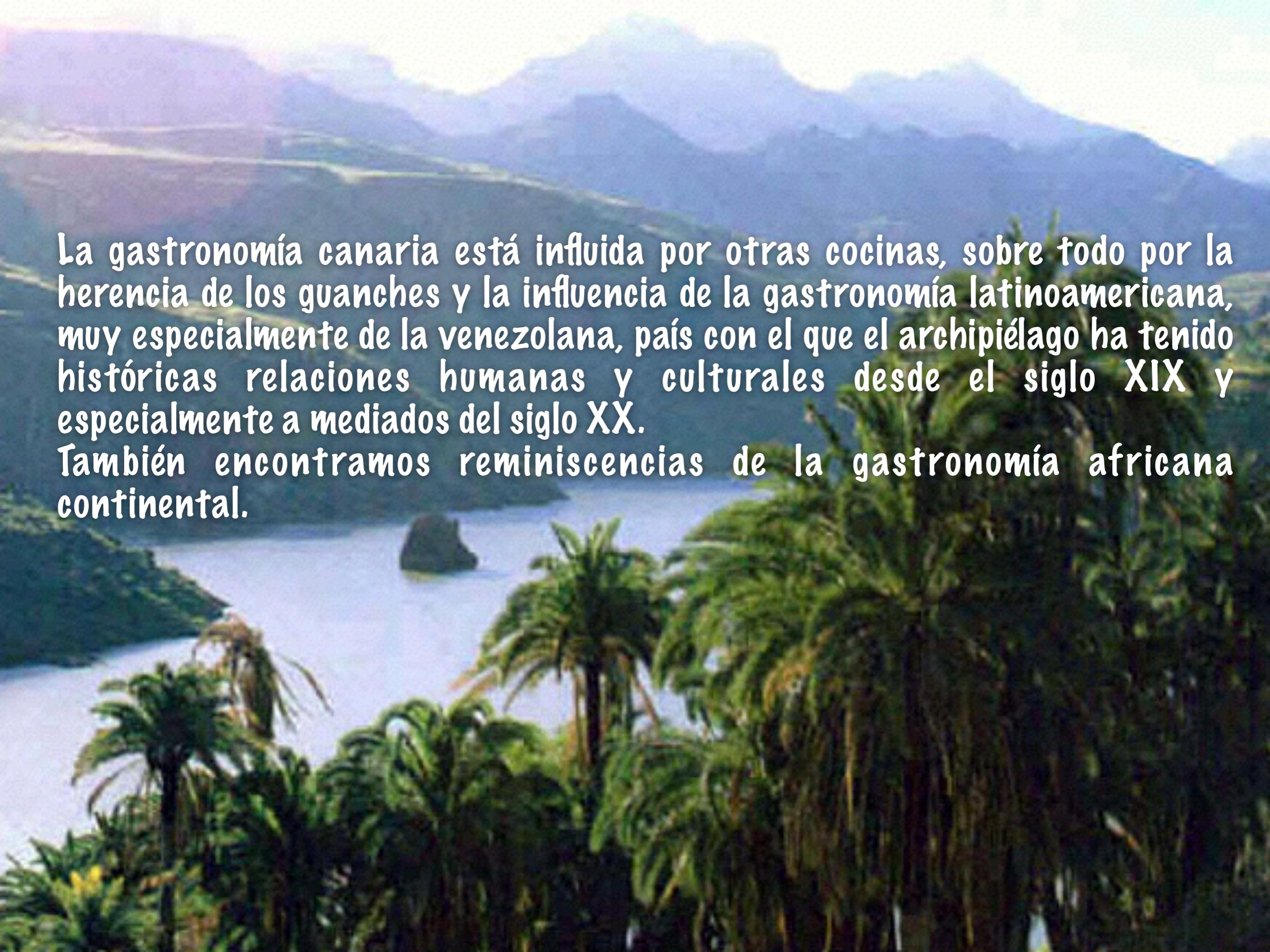
Déborah López

La gastronomía de las Islas Canarias está compuesta por los platos tradicionales del archipiélago canario y constituye un importante elemento de la identidad cultural del pueblo canario.



Se caracteriza por lo sencillos y variados que son sus ingredientes, las variaciones territoriales, (pudiendo encontrarse en cada isla recetas diferenciadas), y su eclecticismo, por los múltiples aportes culturales recibidos a lo largo de la historia, y el desconocimiento que de ella se tiene en el exterior.



A scenic view of a tropical island, likely the Canary Islands, featuring lush green hills, palm trees, and a body of water in the background.

La gastronomía canaria está influida por otras cocinas, sobre todo por la herencia de los guanches y la influencia de la gastronomía latinoamericana, muy especialmente de la venezolana, país con el que el archipiélago ha tenido históricas relaciones humanas y culturales desde el siglo XIX y especialmente a mediados del siglo XX.

También encontramos reminiscencias de la gastronomía africana continental.

UN POCO DE HISTORIA

Según la teoría más aceptada, los guanches fueron un pueblo bereber que se desplazó a las islas con sus rebaños y cultivos, siendo la cebada el más importante. El gofio, harina obtenida de la cebada tostada, era su alimento principal. Este producto se ha mantenido en la gastronomía canaria como elemento fundamental de la misma, preparándose en muy diversas formas, y elaborándose a partir de distintos tipos de granos, como el trigo o el millo (maíz). Tradicionalmente, el gofio se portaba en un zurrón y se mezclaba con agua amasándose hasta lograr una pasta conocida como gofio amasado.



gran-canaria-info.com



The background of the image shows a vast, open landscape with rolling hills covered in light-colored vegetation. The sky above is a clear, pale blue.

Los aborígenes canarios tenían en los productos cárnicos una parte importante de su dieta, fundamentalmente procedentes de los rebaños de cabras y ovejas, así como del cerdo.

Consumían también leche y manteca.

Su dieta se completaba con productos recolectados, como los dátiles y ciertos tipos de higos, además de mariscos recogidos en las costas de las islas.

Se sabe que los romanos se acercaron a las costas de Canarias manteniendo esporádicos contactos con la población indígena, lo cual permitió la llegada de productos de otras zonas, como los higos y las aceitunas.



Tras la conquista castellana del siglo XV, las islas se convirtieron en escala obligatoria para los viajes a América, provocándose la llegada masiva de comerciantes de ambos lados del Atlántico, que trajeron consigo sus costumbres culinarias. Entre ellas destacan las aportaciones de las gastronomías de la Península Ibérica, así como la importancia que cobraron en las islas las recetas elaboradas a partir de productos traídos de América, como la papa o el maíz (llamado en Canarias millo, por influencia del portugués).



La historia de Canarias en la época moderna y contemporánea ha estado marcada por la sucesión de distintos cultivos de exportación, en los que se ha ido basando la economía de las islas.

Todas estas producciones han ido dejando su huella en la culinaria isleña. Es el caso del cultivo del azúcar de caña (con el que se elabora el ron o recetas típicas como el bienmesabe y las rapaduras), el cultivo de la vid o el plátano.

PRINCIPALES PRODUCTOS Y ELABORACIONES DE LAS ISLAS CANARIAS

A scenic view of the Canary Islands coastline. In the foreground, dark green hills roll towards a bright blue sea. In the middle ground, a large, hilly island is visible across the water, its slopes covered in vegetation. The sky above is a clear, pale blue with soft, wispy clouds.



EL PLÁTANO DE CANARIAS

El plátano es el cultivo más importante de las Islas Canarias y, durante décadas, su industria fue protagonista del crecimiento económico del archipiélago.

FRUTAS EXÓTICAS

GRACIAS AL CLIMA SUBTROPICAL SE CULTIVAN MUCHAS FRUTAS DE ESTAS CARACTERÍSTICAS, Y SE EXPORTAN A LA UNIÓN EUROPEA.

PIÑAS





HIGOS CHUMBOS



**ALQUEJENJES
(*PHYSALIS*)**









Canary Tomato



TUBÉRCULOS

BONIATO

BATATA

ÑAME



En Canarias se cultivan desde el siglo XVII, y se denominan “papas”, fieles a la tradición latinoamericana.

La patata es un producto heredado de los incas; alrededor de 1550, los conquistadores la introdujeron en Europa procedente de los Andes; se plantó en jardines botánicos como curiosidad, pero su valor como alimento no se descubre hasta más tarde.

PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS



Las condiciones climáticas y geográficas de las islas permiten hasta tres cosechas anuales de patatas. Las explotaciones locales, generalmente de tamaño pequeño, cultivan las variedades más adecuadas a las distintas condiciones del suelo.

Las
especialidad
es de patata
más
habituales
son: Bonita,
Jaerla,
Margara,
Ortodate,
Cara y Negra
(Chiquita
arrugada).

Papas DE TENERIFE

Azucenas y Bonitas



Peluca - Colorada de Buga - Torrenta



CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



ÁREA DE AGUAS Y AGRICULTURA
SERVICIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

Tenerife



**Biodiversidad
Agrícola de
Tenerife**



Peluca Roja (Peluca Rosada, Peluca Morada, Peluca Colorada, Peluca Encaranada).



Terrenta (Torrenta, Turrenta, Sietecueros, Bonita Terrenta).



Negra Yema de Huevo (Negra, Negra Ramuda, Morada o de Ojo Azul).



Peluca Negra (Peluquera Negra).



Peluca Blanca (Peluquera Blanca).

Borralla (Melonera, Montañera).



Bonita Llagada (Bonita Ojo Perdiz).



Bonita Colorada (Marrueco/a Colorado/a, Bonita de Color, Bonita



Bonita Negra (Marrueco Negro).



Bonita Blanca (Blanca Marrueca, Marrueca o Marroquina, Boba).



Azucena Blanca.



Azucena Negra (Azucena Roja, Azucena Pintada, Azucena Oscura, Negra).



www.papasantiguas.com
papas antiguas
de Canarias



Y no podemos hablar de las papas antiguas sin mencionar uno de los platos más conocidos de la gastronomía canaria como son las “papas arrugás”.

Las “papas arrugás” se elaboran cociendo las papas en agua con mucha sal o agua marina, con ello se consigue la deshidratación de la papa obtenido su característica piel arrugada, acompañada de mojo verde o picón entre otras salsas como acompañante en comidas.



IV Ruta del
Enyesque
Canarian titbits itinerary

En Canarias existe gran diversidad de platos que suelen presentarse como entrantes, o como tapas, conocidos en las islas como **enyesques**.



Los mojos son salsas frías elaboradas con una base de aceite y vinagre; son muy habituales en todas las islas el mojo verde, (de perejil o de cilantro), el mojo colorado, y el mojo picón.

En Lanzarote se prepara la salsa almogrote, o “mojo de queso”, elaborada con queso de cabra.

Siempre se sirven por separado, acompañando a las papas arrugas, al pan, o platos de carne o pescado.



© revoltillo de ideas

papas arrugadas y yuca con mojo picón y mojo verde

EL MOJO COLORADO, A BASE DE ACEITE,
VINAGRE, AJO, PAN VIEJO, COMINO, SAL
Y PIMIENTO ROJO CANARIO, SE
CONVIERTE EN **MOJO PICÓN**, SI SE LE
AÑADE GUINDILLA ROJA SECA.



MOJO VERDE, TAMBIÉN A BASE DE ACEITE, VINAGRE,
SAL, COMINO, AJO, Y PEREJIL, O CILANTRO.



BÁSICAMENTE ES MOJO PICÓN AL QUE SE AÑADE QUESO RALLADO.

Es un mojo con textura de paté, elaborado a base de queso añejo, típico de La Gomera

Se elabora rallando fino un queso muy curado (particularmente el queso duro gomero) y mezclando con pimienta roja picona o pimienta palmera (denominación que se da en Canarias a un tipo de pimiento alargado y picante), ajo y aceite de oliva (virgen extra) al gusto. Todo se revuelve hasta que adquiere la densidad adecuada (dependiendo de la cantidad de aceite utilizado).

ALMOGROTE O MOJO DE QUESO

El producto final es una pasta de consistencia más o menos espesa, tipo paté, de color naranja pálido y de sabor intenso, a queso de cabra con un toque más o menos picante.



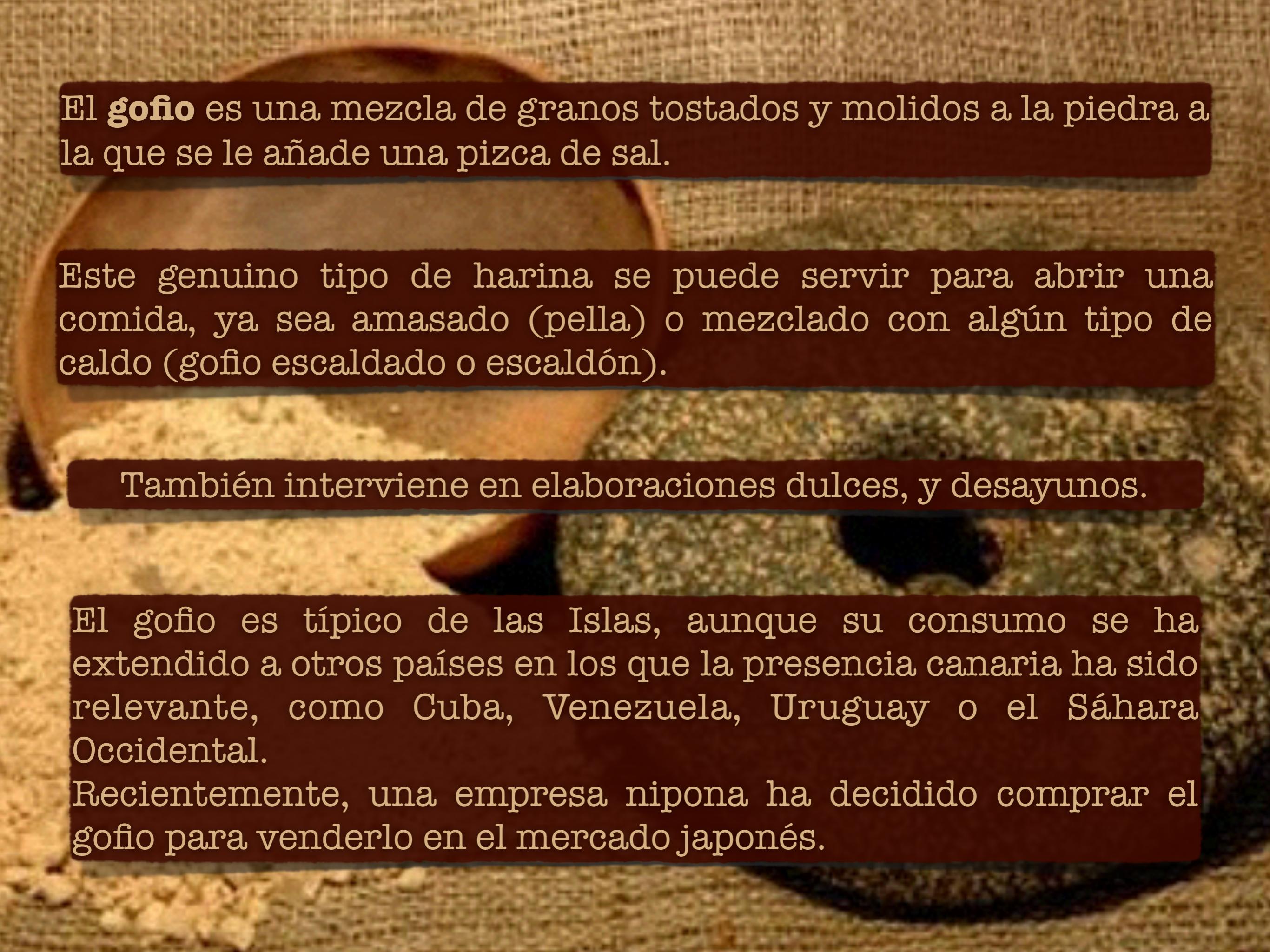


[ENLACE A MÁS RECETAS DE MOJOS CANARIOS](#)

EL GOFIO CANARIO



El **gofio canario** es una alimento prehispánico, de origen beréber, consumido por los aborígenes canarios como parte fundamental de su dieta. En Tenerife se le donominaba ahorren, pero era en las islas de Lanzarote y Gran Canaria donde se utilizaba la palabra que se conserva hasta nuestros días.



El **gofio** es una mezcla de granos tostados y molidos a la piedra a la que se le añade una pizca de sal.

Este genuino tipo de harina se puede servir para abrir una comida, ya sea amasado (pella) o mezclado con algún tipo de caldo (gofio escaldado o escaldón).

También interviene en elaboraciones dulces, y desayunos.

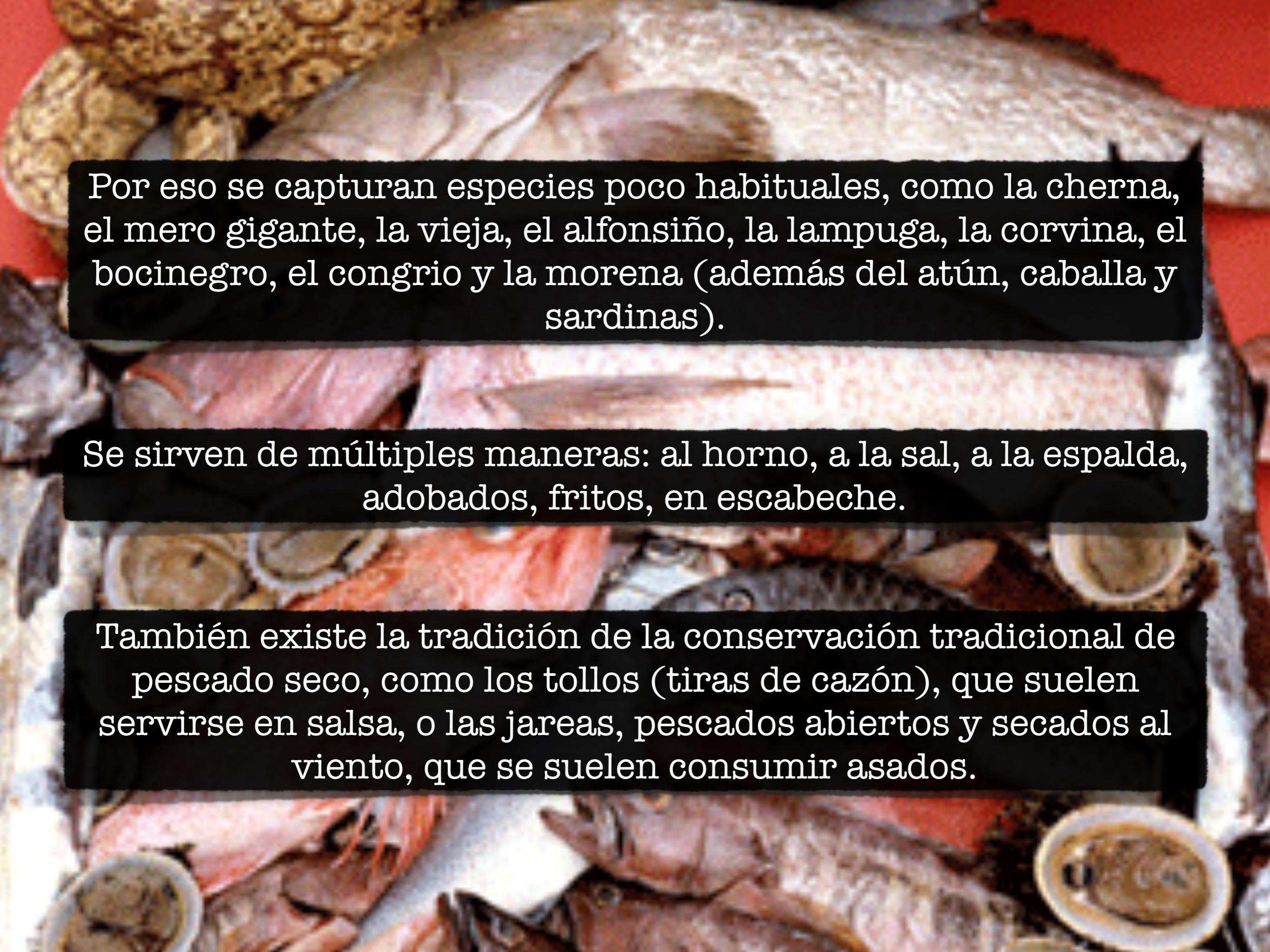
El gofio es típico de las Islas, aunque su consumo se ha extendido a otros países en los que la presencia canaria ha sido relevante, como Cuba, Venezuela, Uruguay o el Sáhara Occidental.

Recientemente, una empresa nipona ha decidido comprar el gofio para venderlo en el mercado japonés.



PESCADO DE LA CORRIENTE DE LAS ISLAS CANARIAS

La corriente de las Canarias y los alisios marcan geográficamente el archipiélago; las horas de sol en verano, la temperatura del agua, la corriente, la riqueza del nitrato y fosfato del fondo marino genera un tipo de plancton imprescindible en la cadena alimentaria de los peces.



Por eso se capturan especies poco habituales, como la cherna, el mero gigante, la vieja, el alfonsiño, la lampuga, la corvina, el bocinegro, el congrio y la morena (además del atún, caballa y sardinas).

Se sirven de múltiples maneras: al horno, a la sal, a la espalda, adobados, fritos, en escabeche.

También existe la tradición de la conservación tradicional de pescado seco, como los tollos (tiras de cazón), que suelen servirse en salsa, o las jareas, pescados abiertos y secados al viento, que se suelen consumir asados.



El pescado se prepara a la plancha,
con ajo y perejil acompañado de
papas con mojo.

También se prepara el pescado en guisos, como el **sancocho** o **cazuela** es el plato típico a base de pescado salado, normalmente cherne, corvina o burro, papas cocidas o “sanchochadas”, barate, hervido (o sancochado), sin pelar y a trozos grandes acompañado de batata, gofio, y mojo verde o rojo.



ALFONSIÑOS FRITOS



LAPAS CON MOJO

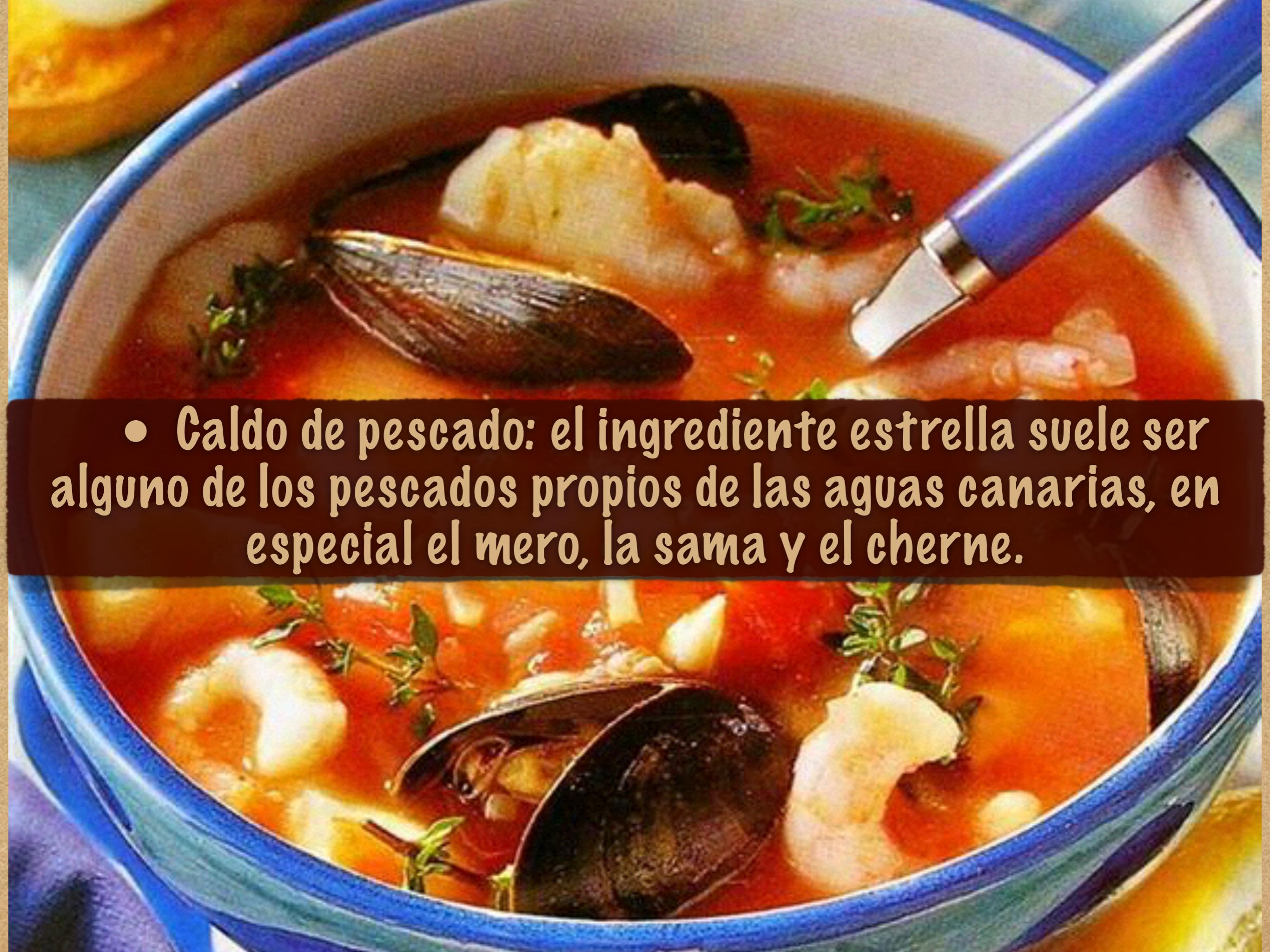
CUANDO BAJA LA MAREA, ES HABITUAL VER A FAMILIAS ENTERAS
RECORIENDO LAPAS, QUE, CUBIERTAS POR LAS ALGAS, ESTÁN PEGADAS
CON FUERZA A LAS ROCAS.

SON UNA TAPA COMÚN, PREPARADAS DE FORMA SENCILLA, A
LA PLANCHA O A LA BRASA, CON MOJO PICANTE.



Es tradicional el 11 de noviembre (San Martín), comer bacalao frito hasta que esté crujiente, con castañas o plátanos cocidos.

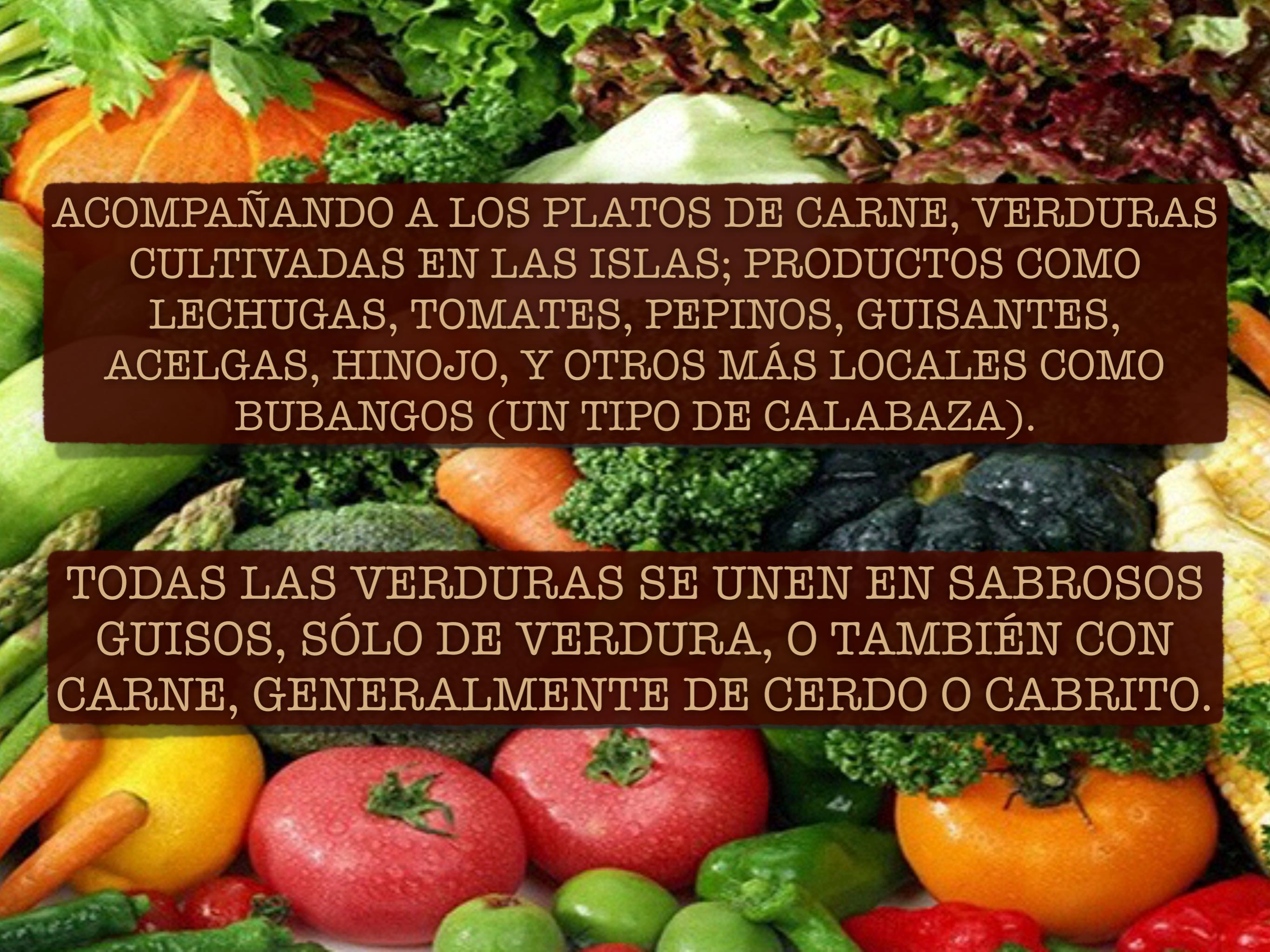
Se suele acompañar de vino joven.

- 
- Caldo de pescado: el ingrediente estrella suele ser alguno de los pescados propios de las aguas canarias, en especial el mero, la sama y el cherne.

Entre las carnes, son la de cerdo, el pollo, el conejo y la cabra las más consumidas.

Los platos de carne más comunes son:

- **Puchero canario.** Es el equivalente canario a los cocidos españoles. El puchero canario es un completo plato en el que las carnes (de res, de cerdo y de gallina) se acompañan de piñas de millo (mazorca de maíz), batata, papas, legumbres y hortalizas (zanahoria, col).
- **Conejo en salmorejo.** Una preparación de conejo en una salsa marinada.
- **Carne de cabra.** Cabe destacar que ha sido desde época aborigen un alimento muy consumido por las familias canarias. La carne de cabra se elabora especialmente en islas como **Fuerteventura**, con gran tradición en la ganadería caprina. Además, la carne de **cabrito**, llamado en Canarias **baifo**, es muy apreciada en celebraciones significativas como la Navidad.
- La **carne de cerdo** es la base de otros platos como **la carne fiesta**, las **costillas con piñas**, el **compuesto de carne**.



ACOMPAÑANDO A LOS PLATOS DE CARNE, VERDURAS CULTIVADAS EN LAS ISLAS; PRODUCTOS COMO LECHUGAS, TOMATES, PEPINOS, GUISANTES, ACELGAS, HINOJO, Y OTROS MÁS LOCALES COMO BUBANGOS (UN TIPO DE CALABAZA).

TODAS LAS VERDURAS SE UNEN EN SABROSOS GUISOS, SÓLO DE VERDURA, O TAMBÍEN CON CARNE, GENERALMENTE DE CERDO O CABRITO.

EL CHAYOTE, UNA ESPECIE DE CALABAZA PROCEDENTE DE LATINOAMÉRICA, ES UNA CURIOSIDAD CANARIA, CON FORMA DE PERA Y CON PINCHOS, QUE COCINADO, RECUERDA AL CALABACÍN, Y SE PUEDE COCINAR DE MUCHAS MANERAS, DESTACANDO, RELLENO DE CARNE Y HIERBAS.





El puchero canario se trata de un cocido tradicional canaria, se compone de carne de vaca, cerdo, pollo, chorizo y panceta con garbanzos. Suele llevar verduras típicas como el ñame, la batata, la calabaza, el bubango o calabacín, zanahoria, col, habichuelas y piña, o mazorca de maíz tierna todo ello guisado junto, con un majado de ajo, pimentón y azafrán y se acompaña con gofio escaldado.

El salmorejo canario es una salsa elaborada especialmente para la preparación al horno, de diversas comidas.

El plato canario más famoso es el conejo en salmorejo.



Se elabora echando una cucharada sal gorda, media docena de dientes de ajo, media cucharada de pimentón, y una pimienta picona en lascas dentro de un mortero. Tras haberlo machacado creando una mezcla medianamente homogénea se agrega aceite y vinagre, y se echa la mezcla sobre la carne, en la bandeja que servirá para su cocción. A continuación se baña la carne en vino blanco, pudiendo acompañarse de laurel, romero y tomillo.

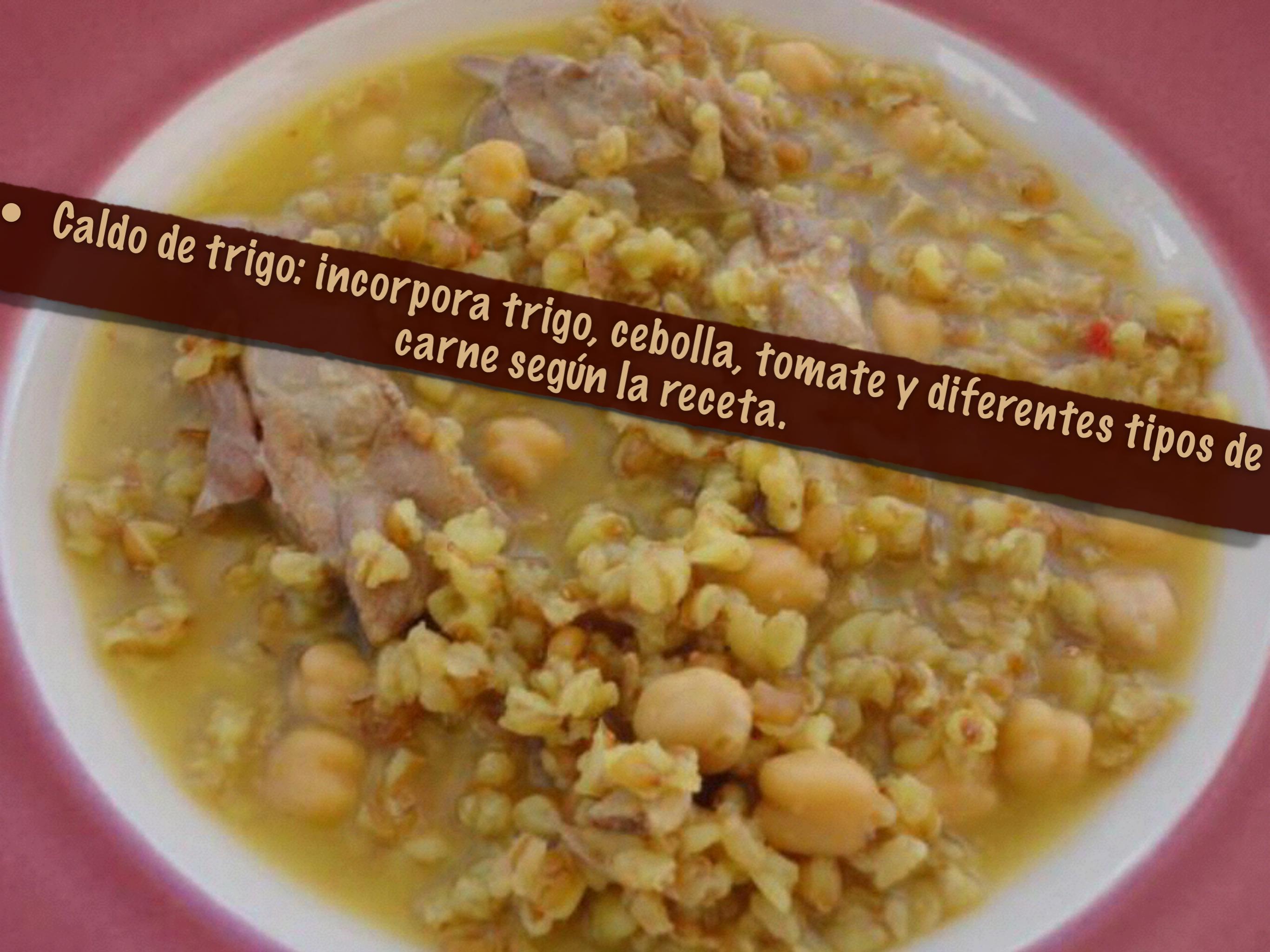
EL POTAJE DE BERROS





Caldo de papas: se trata de un sencillo plato típico de orígenes muy modestos; la papa y el cilantro, que aporta sabor y aroma, son los ingredientes fundamentales.

- 
- Caldo de millo: plato muy sabroso y sencillo, elaborado a base de millo (maíz), garbanzos y ajo.



• Caldo de trigo: incorpora trigo, cebolla, tomate y diferentes tipos de carne según la receta.

Carajacas, con este nombre es con el que se denomina al compuesto hecho con hígado asado o frito, que normalmente suele ir acompañado de una salsa o mojo picante. Se suele acompañar de una vaso de vino o con un poco de ron.





El **rancho canario** es uno de los platos más humildes de la oferta culinaria de la Isla, y es que solo la palabra, rancho, nos evoca tiempos de penuria y de cuartel. Como la mayoría de los platos de la gastronomía canaria, el hecho no tiene una única receta, cada familia lo hace de una forma diferente, usando o descartando determinados ingredientes, según el gusto del comensal.



CARNE FIESTA O
CARNE ADOBADA



COSTILLAS CON PAPAS Y PIÑAS DE MILLO



COMPUESTO DE CARNE





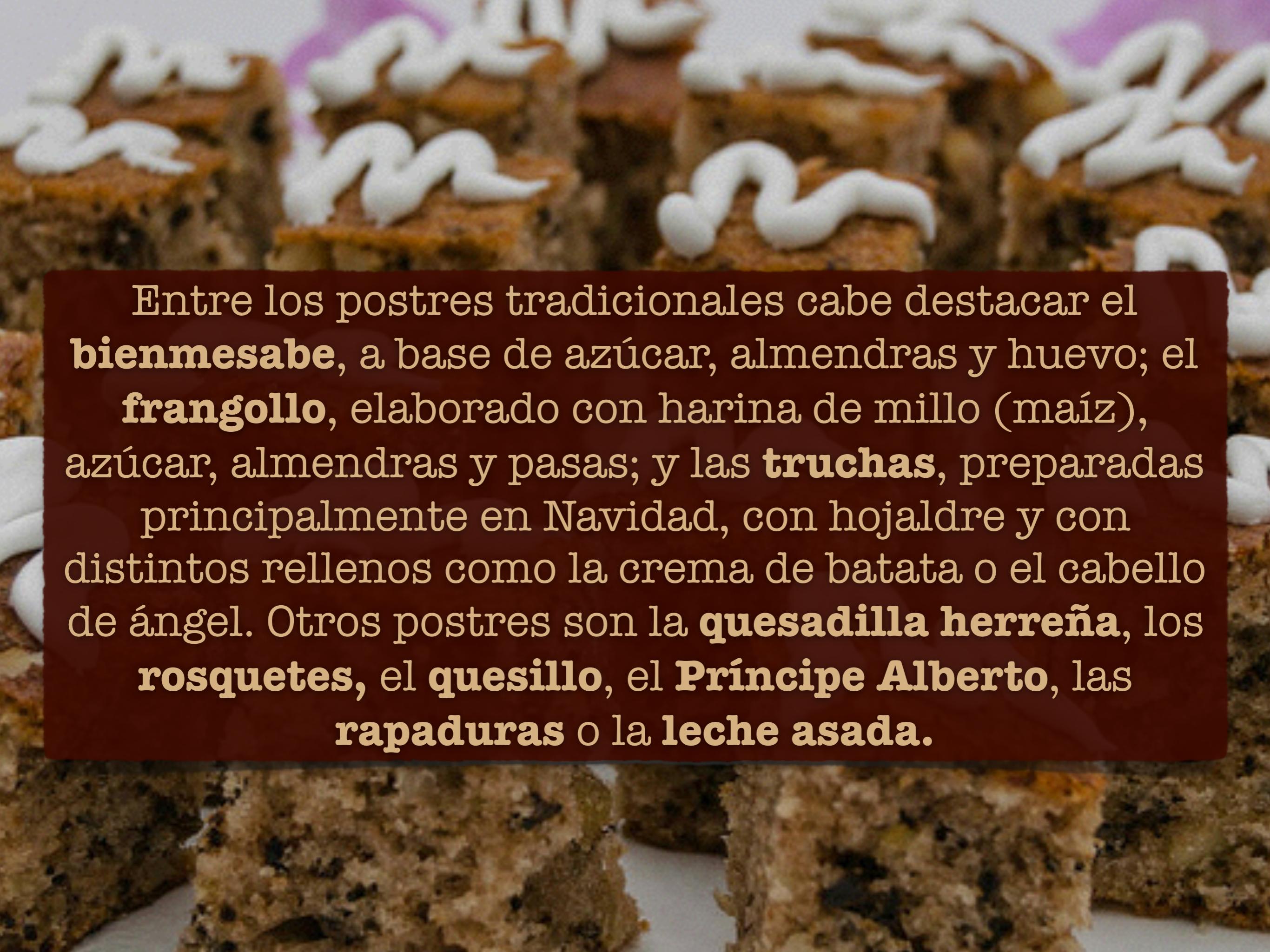
Pata asada. Es una de las formas más populares de comer carne de cerdo en Canarias. Suele utilizarse en la elaboración de bocadillos o como enyesque. Se trata de una receta sencilla en la que la pata de cerdo condimentada se asa al horno para después sacar lonchas de ella.

- Chorizos, varias versiones, (chorizo de Teror en Gran Canaria, de Chacón en Lanzarote, palmero, etcétera); todos ellos se presentan como pasta blanda y fácil de untar, procedente de las partes más jugosas del cerdo, de color anaranjado o rojo por el pimentón en la elaboración.
- Morcilla. preparan un tipo de morcilla dulce, porque lleva de batatas, pasas y almendras.





QUESOS DE CABRA



Entre los postres tradicionales cabe destacar el **bienmesabe**, a base de azúcar, almendras y huevo; el **frangollo**, elaborado con harina de millo (maíz), azúcar, almendras y pasas; y las **truchas**, preparadas principalmente en Navidad, con hojaldre y con distintos rellenos como la crema de batata o el cabello de ángel. Otros postres son la **quesadilla herreña**, los **rosquetes**, el **quesillo**, el **Príncipe Alberto**, las **rapaduras** o la **leche asada**.



BIENMESABE, POSTRE A
BASE DE AZÚCAR
ALMENDRAS Y HUEVO.

Postre típico de Canarias (sobre todo de la isla de Tenerife) a base de leche, harina de millo (maíz), limón, huevos, azúcar, mantequilla, pasas, almendras, canela. No obstante existen variantes de la misma receta: en algunos lugares se hace con agua en vez de leche, o se añade matacúva.



FRANGOLLO

QUESADILLA HERRENÁ

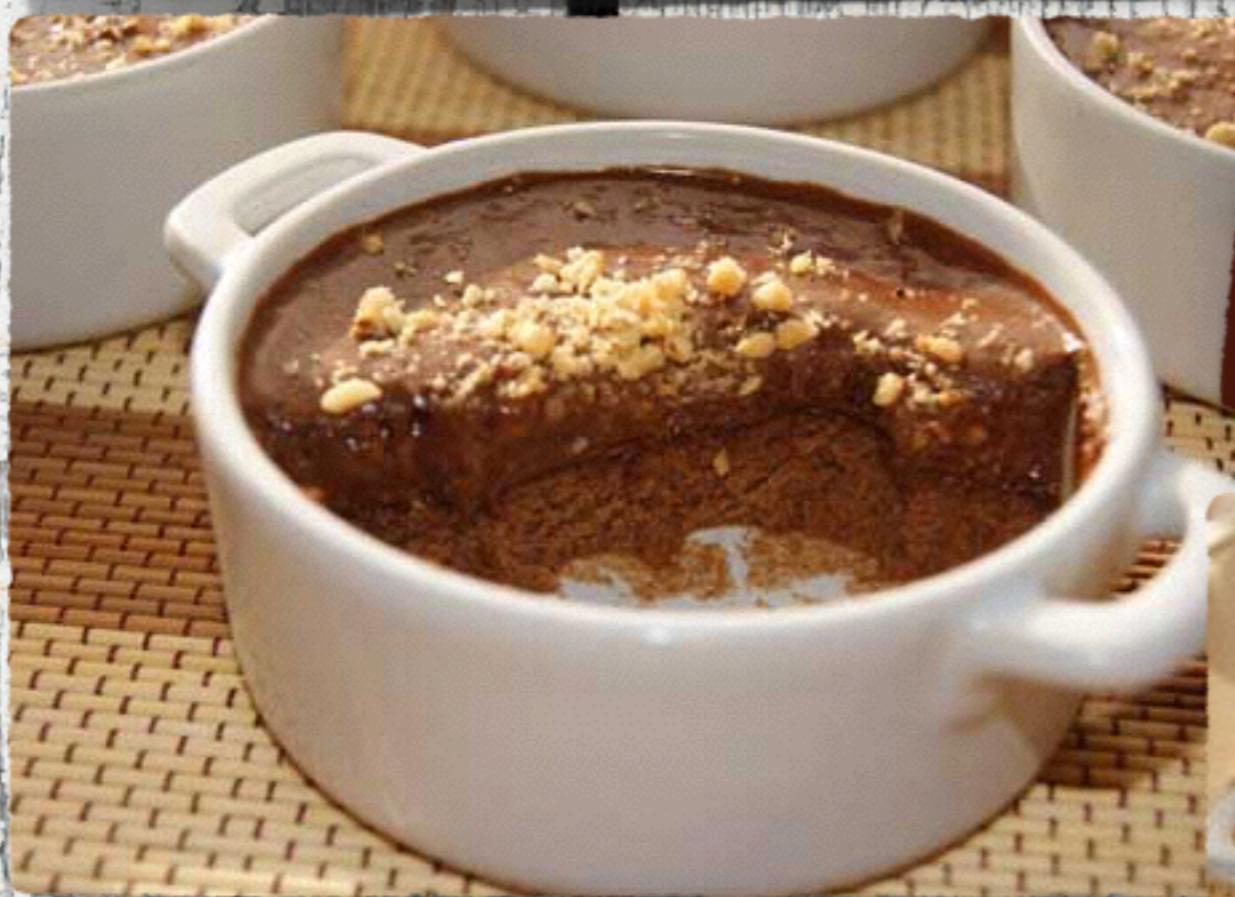


TRUCHAS DE NAVIDAD

EMPANADILLAS DULCES CON UN
RELLENO ELABORADO A BASE DE
BATATA, ALMENDRA MOLIDA,
CANELA, RALLADURA DE LIMÓN Y
NARANJA, Y ANÍS EN POLVO.



El Postre Príncipe Alberto es un dulce originario de La Palma, creado en la época de posguerra española, a partir del bienmesabe palmero, por Doña Matilde Arroyo, repostera de la isla homenajeando al Príncipe Alberto en una visita a la isla y que con el paso del tiempo se ha ido haciendo más popular, y sigue conservando su receta original.



ACOMPAÑADO,
GENERALMENTE,
DE NATA MONTADA.



SE TRATA DE UNA BASE DE
BIZCOCHO, CON UNA CREMA
TIPO MOUSSE DE
CHOCOLATE CON
AVELLANAS Y ALMENDRAS

Las **rapaduras** son dulces tradicionales, característico de la isla de La Palma, en forma de cono, cuyo ingrediente principal es la miel, que puede combinarse con gofio, huevos y otros elementos para obtener distintos sabores.



El gofio es otro ingrediente que cobra especial protagonismo en ciertos postres, como los huevos mole, o las natillas y el mousse de gofio.



MOUSE DE GOFIO

El mousse de gofio consiste en una mezcla de yemas, leche condensada y gofio, al que se va añadiendo nata montada y se enfria en nevera.

Los **huevos moles** se trata de una mezcla batida de yema de huevo con almíbar que acaba siendo una salsa fina cremosa. Es frecuente que se aromatice con agua de flores, agua de azahar, por ejemplo, canela molida. Estos huevos mezclados se suele cocer ligeramente. Una vez terminado el dulce de huevos y azúcar, se le añade el gofio.



HUEVOS MOLE

LECHE ASADA
TÍPICA DE LA
GOMERA



QUESILLO DE
TENERIFE

(NO LLEVA QUESO A PESAR DE
SU NOMBRE) ES UN FLAN DE
HUEVO CON LECHE CONDENSADA
MUY ESPOÑOSO



Rosquetes canarios



También encontramos postres elaborados con papas antiguas como son las tortas de papa Negra o la torta de Vilana, siendo un amplio el abanico de platos en las que aparecen como ingrediente.

VINOS DE CANARIAS: "VOLANIC EXPERIENCE"

En Canarias se cultivan 33 tipos de viña, de las cuales 14 son rojas y 19 blancas. La gran calidad de las viñas se debe a que nunca se ha producido en las islas una plaga importante que haya afectado a las matas. Con la conquista española comenzó el cultivo y la producción de vino, siendo especialmente famoso en la época el vino de malvasía.

CULTIVOS POR ISLAS

EN LANZAROTE, se encuentra la tradicional zona de cultivo de La Geria, una zona vitivinícola única en el mundo, así como la conocida Bodega El Grifo, fundada en 1775. En la isla existe un museo del vino en el que se muestra la historia de este cultivo en la isla. Mozaga, Reymar, Barreto y La Geria las bodegas más famosas. Los tipos de vino que se cultivan en la isla son el Listán Negro y Negramoll. Entre los blancos, se producen el Listán Blanco, Malvasía, Moscatel y Diego. En total, se dedican 2.300 Hectáreas al cultivo de la viña.

EN TENERIFE, existen muchas bodegas, Bodegas Insulares de Tenerife S.A., Brumas de Ayosa, Presas Ocampo, Mocanero,... Destacar entre los vinos con más renombre Viña Norte, "Maceración Carbónica" de bodegas Insulares, "Ayosa". El vino dulce o dormido destacar el Humboldt tinto y "Humboldt blanco". Y entre los licores el Fayal y el "Brezal de Hierbas" y "Brezal de Miel". El área cultivada asciende a 7.950 Hectáreas. Es la isla con más denominaciones de origen, que ascienden a cinco según las diversas zonas de la isla.

EN GRAN CANARIA se cultivan unas 550 Hectáreas, destacando los Vinos del Monte.

EN LA PALMA, existe una denominación de origen desde 1995. La mayor bodega es Bodega Teneguia localizada en Fuencaliente. Otras marcas son Vitego de Garafía, Viña las Toscas de Puntallana, Carballo y Viña Sur de Fuencaliente, Hoyo de Mazo de Mazo, Las Breñas de Breña Alta, y Tamanca de Los Llanos de Aridane. Con las madres del vino se produce en la palma la llamada "mistela" con un 22% de alcohol y la "parra" de alta graduación.

EN LA GOMERA, la producción de vino es escasa, reuniéndose los viticultores en la Cooperativa Insular con sede en Vallehermoso.

EN EL HIERRO, se cultiva vino en el Golfo. Se cultivan unas 300 hectáreas especialmente de la variedad Vijariego Blanco. La marca más importante es Viña Frontera que se surte de dos bodegas.

CULTIVO DEL VIÑEDO AL MODO LANZAROTEÑO





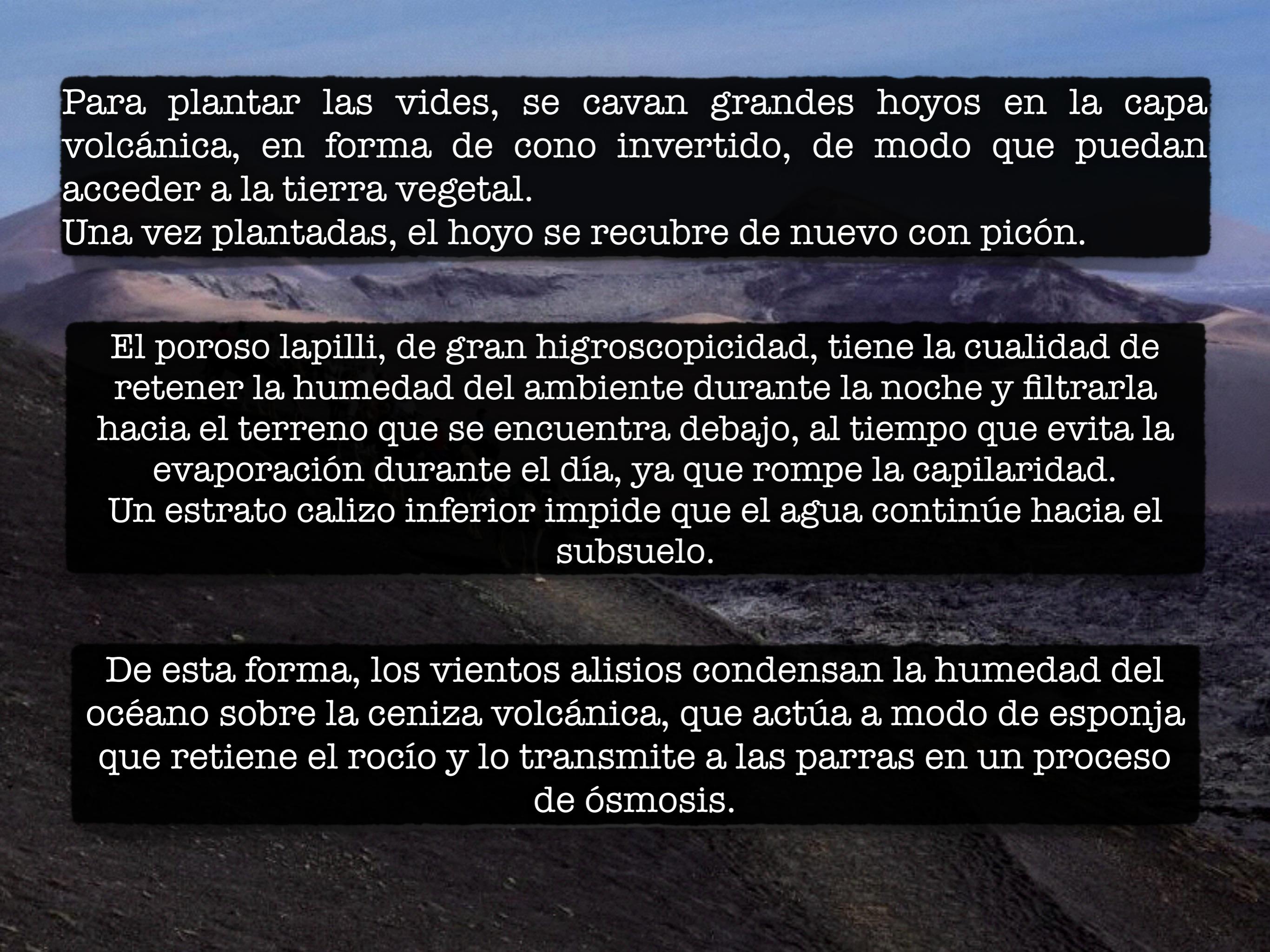


El suelo de Lanzarote es volcánico, con multitud de conos de escasa altura que se reparten por todo su territorio. La capa volcánica, que en el Norte tiene un grosor de entre veinte y treinta centímetros, llega a los dos metros en el centro de la isla.

Hay extensas zonas de Lanzarote cubiertas por coladas de árida lava negra o roja solidificada, no apta para el cultivo; pero en los bordes de las coladas de lava hay terrenos con lapilli o ceniza volcánica, conocida como picón o rofe.



Esta particularidad ha permitido a los agricultores superar las limitaciones derivadas de la escasez de lluvias mediante un procedimiento de cultivo absolutamente singular, que aprovecha las excelentes condiciones para la viticultura del terreno de la isla.



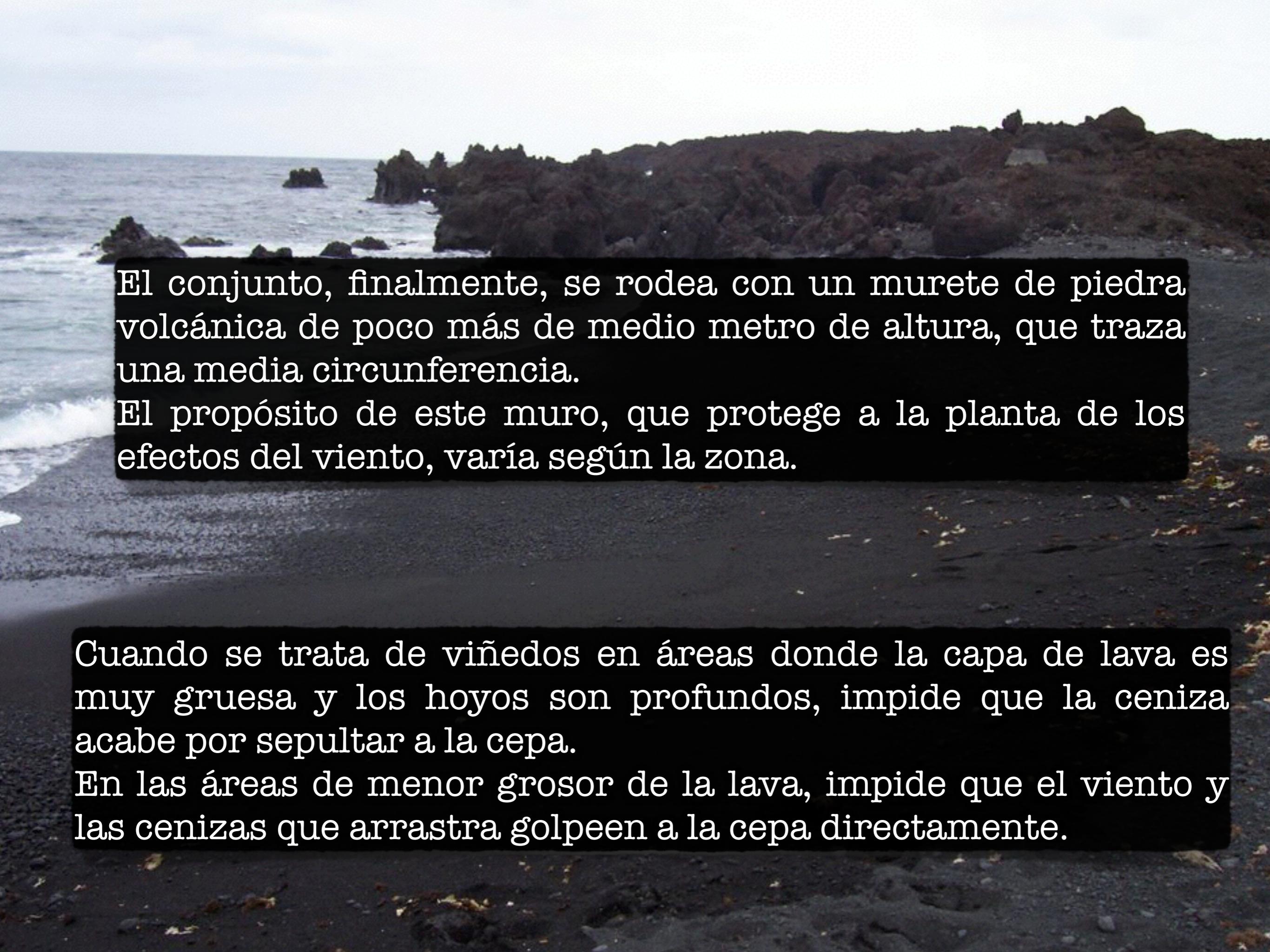
Para plantar las vides, se cavan grandes hoyos en la capa volcánica, en forma de cono invertido, de modo que puedan acceder a la tierra vegetal.

Una vez plantadas, el hoyo se recubre de nuevo con picón.

El poroso lapilli, de gran higroscopidad, tiene la cualidad de retener la humedad del ambiente durante la noche y filtrarla hacia el terreno que se encuentra debajo, al tiempo que evita la evaporación durante el día, ya que rompe la capilaridad.

Un estrato calizo inferior impide que el agua continúe hacia el subsuelo.

De esta forma, los vientos alisios condensan la humedad del océano sobre la ceniza volcánica, que actúa a modo de esponja que retiene el rocío y lo transmite a las parras en un proceso de ósmosis.

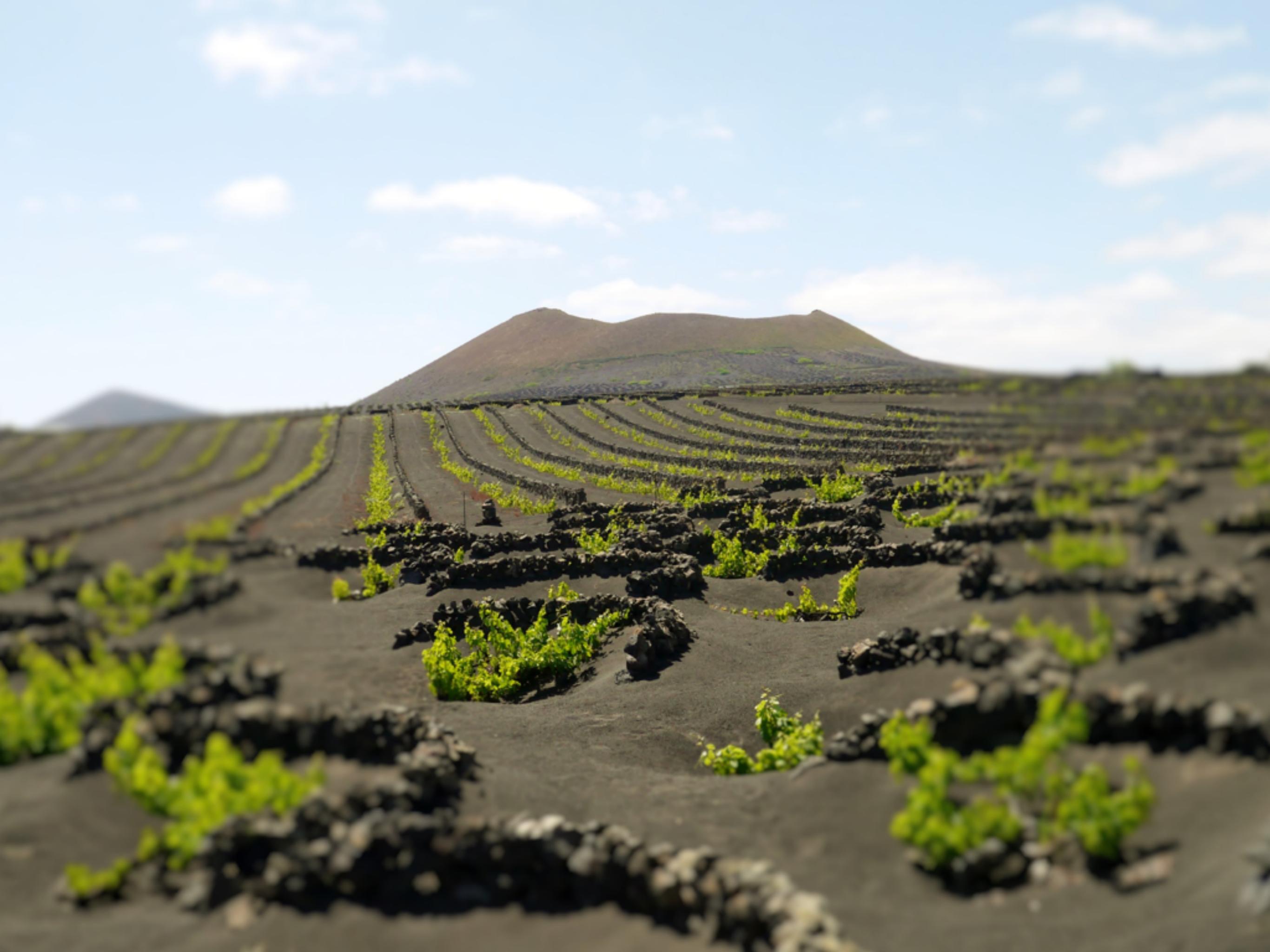


El conjunto, finalmente, se rodea con un murete de piedra volcánica de poco más de medio metro de altura, que traza una media circunferencia.

El propósito de este muro, que protege a la planta de los efectos del viento, varía según la zona.

Cuando se trata de viñedos en áreas donde la capa de lava es muy gruesa y los hoyos son profundos, impide que la ceniza acabe por sepultar a la cepa.

En las áreas de menor grosor de la lava, impide que el viento y las cenizas que arrastra golpeen a la cepa directamente.





EL VINO DE TEA O DE RESINA DE LA PALMA

Envejecidos en barricas de tea (*pinus canariensis*) lo que le confiere un intenso aroma y sabor típico de resina.

Un ingrediente típico para los postres es la miel de palma, una miel oscura que se obtiene cocinando la savia de las palmeras.



EL DULCE DE LOS TREPADORES
(PARA OBTENER LA SAVIA DE LA
PALMERA HAY QUE SUBIRSE A LA
COPA DEL ÁRBOL, Y CORTAR LAS
FRONDAS SUPERIORES PARA QUE
PIERDA LÍQUIDO (GUARAPO) POR
ELLAS, QUE SE RECOGE Y SE REDUCE
HASTA OBTENER LA MIEL DE PALMA).



PLANTACIONES DE CAÑA DE AZÚCAR EN GRAN CANARIA Y LA PALMA

RON MIEL DE CANARIAS

GUAJIRO

RON
GUAJIRO
Dorado

Aguere's

Ron miel
Las Colmenas

RON
AGUERE
ORO

**RON MIEL
COCAL**

Ron
Aguere
caramelo

Caña
COCAL



LICOR
COBANA®
RON
GUAJIRO
Blanco



OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Ron Miel (Gran Canaria)
Ron Blanco (Gran Canaria)
Sidra Gran Valle
(Valleseco, Gran Canaria)

TABACO DE
LA PALMA



MÁS DE CIEN AÑOS (DESDE LA PÉRDIDA DE LAS COLONIAS), CULTIVANDO Y FABRICANDO TABACO.

SEDA DE LA PALMA

CULTIVANDO LA MORERA PARA LA CRÍA Y EXPORTACIÓN DE GUSANOS DE SEDA, Y LA ELABORACIÓN, Y TAMBIÉN EXPORTACIÓN DEL TEJIDO (ACTIVIDAD PROTEGIDA POR LA CORONA DESDE CARLOS II), GENERALMENTE TEÑIDA CON COCHINILLA PRODUCIDA EN LA ISLA.

EN EL S.XIX HABÍA 3000 TELARES EN FUNCIONAMIENTO EN LA ISLA, Y EN LA ACTUALIDAD, A PESAR DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL SECTOR TEXTIL, ALGUNAS FAMILIAS DE LA PALMA CONTINÚAN DOMINANDO EL OFICIO.

EL CARNAVAL DE TENERIFE





LISTA DE PRODUCTOS CON
RECONOCIMIENTO
DE CALIDAD DIFERENCIADA

Los Alimentos de Calidad Diferenciada son aquellos productos que están protegidos por una normativa de la UE que garantiza, con un distintivo, el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Estos distintivos son:

PARA TODOS LOS ALIMENTOS EXCEPTO VINOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS VINCULADOS A UN TERRITORIO:

DOP: DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

IGP: INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

PARA VINOS:

-Vino de mesa con derecho a la mención tradicional “Vino de la Tierra”

-Vino de calidad con indicación geográfica.

-DO (Denominación de Origen).

-DOCA (Denominación de Origen Calificada).

-Vinos de Pago.

PARA BEBIDAS ESPIRITUOSAS: *Indicaciones Geográficas de Bebidas Espirituosas.*

PARA ELABORACIONES NO NECESARIAMENTE VINCULADAS A UN TERRITORIO:

EGT: Especialidades Geográficas Tradicionales.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- Cuyas fases de producción tienen lugar en su totalidad, y siempre en la zona geográfica definida.”**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE CALIDAD (IGP):

“Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o un país,
- Que posea una calidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y
- De cuyas fases de producción, al menos una tenga lugar en la zona geográfica definida.”**



Vino de Pago

Denominación de Origen Calificada

Denominación de Origen

Vino de Calidad de Indicación Geográfica

Vino de la Tierra

Vino de Mesa

IG

INDICACIÓN GEOGRÁFICA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

ALIMENTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA CANARIOS

ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL:

- DOP. PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS.
- IGP. PLÁTANO DE CANARIAS
- IGP. GOFIO CANARIO

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

- DOP. MIEL DE TENERIFE.
- DOP. COCHINILLA DE LAS ISLAS CANARIAS.

QUESOS:

- DOP QUESO PALMERO
- DOP QUESO MAJORERO
- DOP GUIA O FLOR DE GUÍA

VINOS Y ESPIRITUOSAS

- DO. LA PALMA.
- DO. EL HIERRO.
- DO. LANZAROTE.
- DO. LA GOMERA.
- DO. GRAN CANARIA.
- DO. ABONA.
- DO. VALLE DE GÜIMAR.
- DO. TAROCONTE ACENTEJO.
- DO. VALLE DE LA OROTAVA.
- DO. YCODEN-DAUTE-ISORA.
- DO. ISLAS CANARIAS.
- IG. RONMIEL DE CANARIAS.



www.platanodecanarias.net



la señal de identidad de este fruto son las motitas oscuras que aparecen en su piel, signo de la oxidación natural que sufre esta fruta, pero que no está relacionado con la calidad de la pulpa.

La Indicación Geográfica Protegida “Plátano de Canarias” ampara los plátanos procedentes de la variedad Cavendish de la especie *Musa acuminata Colla* y destinados al consumo humano en fresco.

El plátano de Canarias es de forma ovalada, con una marcada curvatura, presenta un sabor dulce intenso y mucho aroma, muy jugoso y con una textura firme pero blanda.



Gofio Canario

El Gofio Canario es el producto obtenido en el archipiélago canario y resultante de la molturación de cereales tostados con ó sin adición de sal marina. En ocasiones, el gofio puede ir complementado con leguminosas a las que se les somete al mismo tratamiento que a los cereales.

El Gofio Canario es un sólido pulverulento de aspecto harinoso siendo el tamaño de la partícula similar al obtenido en las harinas integrales



Patrimonio gastronómico de Canarias las Papas Antiguas junto con la vid son los cultivos de mayor arraigo cultural de las Islas Canarias. No sólo se ha adaptado éste cultivo al entorno desde su llegada desde América a las islas, si no que él mismo ha modelado el paisaje canario.

DOP.

IO

papas antiguas
de Canarias

Hasta veintinueve variedades de papas están protegidas por la denominación de origen, tienen en común su pequeño tamaño, su color de la carne entre crema y amarillento y el tono de piel tan llamativo que van desde morado negruzco al marrón pasando por el rosado y naranja.

Cada variedad recibe un nombre con múltiples sinónimos que describen su color o procedencia, entre las que destacan la Corralera, Negrita del Hierro, las Azucenas, las Bonitas y de Ojo azul entre otras muchas.

La zona de producción está formada por zonas volcánicas por debajo de los 1.200 metros sobre el nivel del mar de las islas de El Hierro, La Gomera, La Palma, Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria y Lanzarote, destacando el norte de Tenerife por su mayor producción.



PRESENTACIÓN DEL PRIMER QUESO CERTIFICADO CON
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
"QUESO DE FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA"

MIÉRCOLES 17 DE JUNIO DE 2009
Gabinete Literario
Las Palmas de Gran Canaria



La zona de producción comprende tres municipios de la zona norte de Gran Canaria (Gáldar, Moya y Santa María de Guía), zona pequeña con gran diversidad de climas, gracias a lo cual se desarrollan muchas plantas endémicas, que forman parte de la alimentación del ganado proporcionando a este queso sus características gustativas.

Queso de forma cilíndrica, graso o semigraso que se elabora con leche de oveja canaria, aunque se admite su mezcla con leche de otras especies, siempre y cuando la leche de oveja canaria represente el 60%, puede contener como máximo un 40% de leche de vaca canaria, y 10% de leche de cabra canaria

Los quesos amparados según el grado de maduración, se clasifican en semicurado cuando el proceso de maduración está comprendido entre 15 y 60 días, y curado si es superior a 60 días. Aquellos quesos amparados que se elaboren con leche cruda procedente de ganado del propio elaborador, se pueden etiquetar con la mención "ártesano".

QUESOS DE MEZCLA (D.O.P.)



Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía



LA DOP AMPARA LOS SIGUIENTES quesos:

QUESO DE FLOR DE GUÍA: en este queso la coagulación se lleva a cabo **únicamente con cuajo vegetal**, utilizando capítulos florales secos de dos variedades de cardo, Cynara cardunculus var. Ferocissima y Cynara scolymus. Los quesos con una maduración corta presentan una corteza fina y elástica, con forma de torta de color blanquecino. En los quesos con una maduración más larga la corteza es más dura y de color marrón oscuro. En cualquiera de los dos casos se observan las impresiones de la quesera en la corteza. Los quesos semicurados se caracterizan por su pasta muy blanda de color crema, de sabor ácido y amargo. En el caso de los curados la pasta es amarillenta de consistencia dura, de sabor amargo y ligeramente picante. Estos quesos tienen un aroma láctico y vegetal, con recuerdos a frutos secos, y también al cuajo que se utiliza.

QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA: este queso es igual al queso flor de guía salvo que para la coagulación de la leche **se utiliza el mismo cuajo vegetal** en una proporción **superior al 50%**. La textura es menos cremosa que en el anterior con un ligero sabor ácido y picante, en cuanto al olor, aparecen notas florales o torrefacto, y cierto aroma a fermentos.

QUESO DE GUÍA: en este queso la coagulación de la leche se realiza con **cuajo animal y/o vegetal** (de las mismas variedades que el queso flor de guía) **y/u otros fermentos autorizados**. Los quesos semicurados presentan una corteza fina de color marfil, y será más gruesa y de colores más oscuros en los curados, con las impresiones de la quesera, al igual que en los otros tipos. La masa es de color blanco o amarillo, compacta al corte, de sabor salado y ácido con ligeros toques amargos. Su aroma es predominantemente láctico, de persistencia media y textura compacta.

DOP QUESO MAJORERO

Consejo Regulador de
Denominación de origen
queso majorero



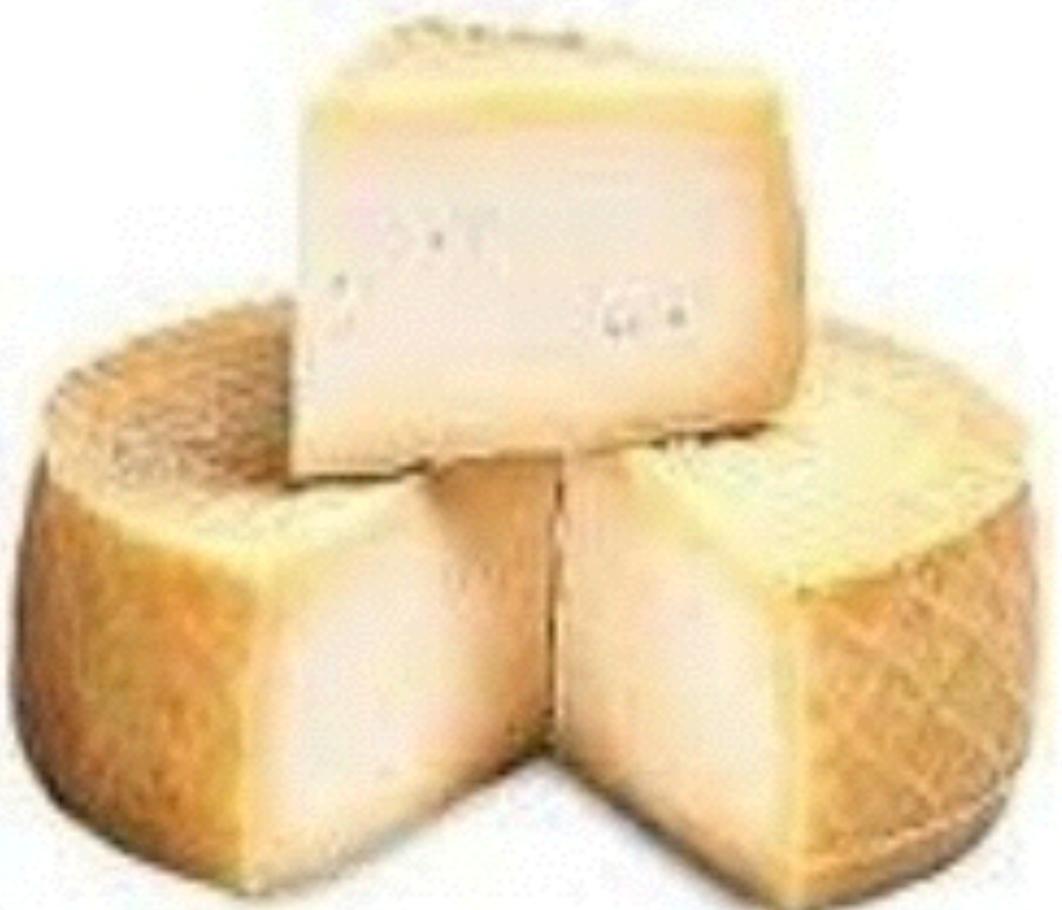
La Denominación de Origen Queso Majorero (mahorata, majorata o maxorata) se elabora con leche de cabra de raza majorera, raza caprina resultado de la selección que los pastores han realizado, consiguiendo una raza perfectamente adaptada al árido entorno isleño.

El Majorero es un queso graso de corteza variable según curación o recubrimiento, varían desde el blanco nieve en los frescos a los marfiles cuando avanza la curación, además podemos encontrar quesos recubiertos de pimentón o gofio (cereales tostados y molidos). Con la maduración los quesos pasan de sabores y aromas lácticos a notas de mantequilla y frutos secos, y mayor dureza de pasta.

Los quesos con cobertura, se realizan untando de forma homogénea pimentón o gofio en su superficie. El pimentón le da un aspecto externo rojo y aporta sus aromas característicos. El gofio protege al queso de la pérdida de agua y aporta aromas a cereal tostado.

El queso Majorero debe su nombre al calzado utilizado por los pastores de la isla, una especie de sandalias de piel de cabra sin curtir llamados "mahos" o "majos".





Queso Majorero:

El 'Queso Majorero' es un queso graso, con una maduración que va de los 8 a los 60 días. Atendiendo al grado de maduración, el queso será:

- Tierno: Entre 8 y 20 días.**
- Semicurado: Entre 20 y 60 días**
- Curado: Más de 60 días**

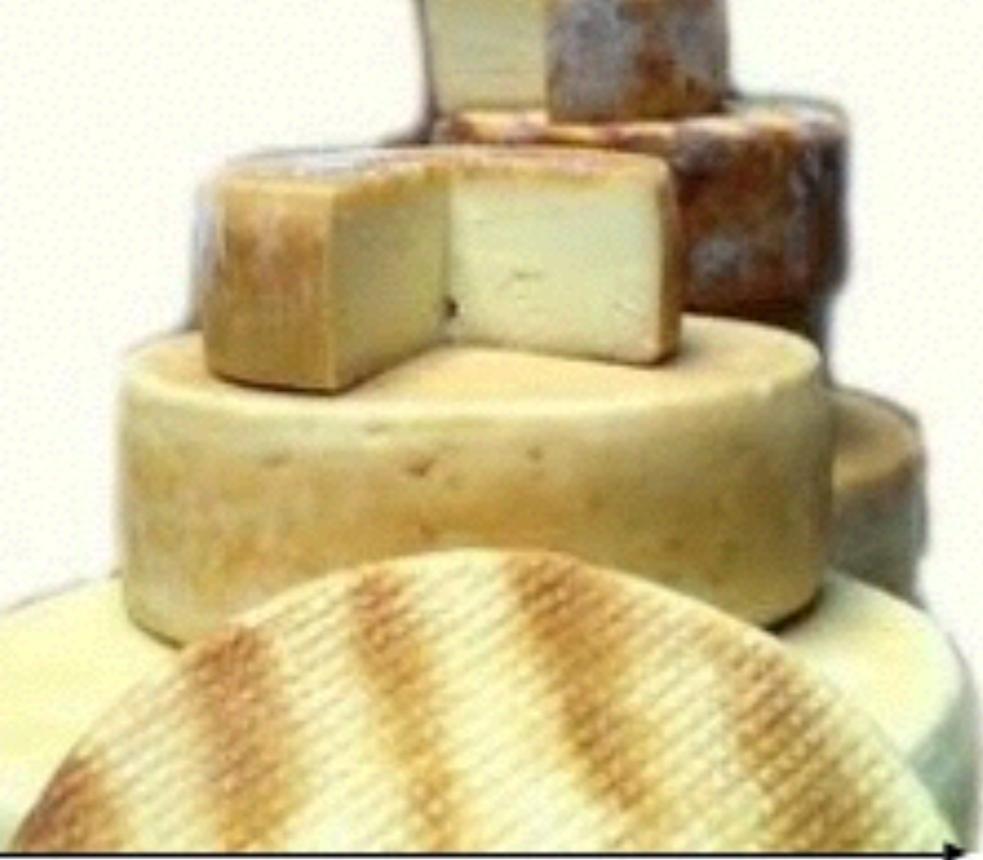
Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con pimentón, aceite o gofio, la corteza presentará el aspecto característico.

Pasta: La masa es compacta al corte, de textura cremosa y sabor acidulo y algo picante. Es de color blanco, tomando un ligero tono marfileño en los quesos curados, generalmente sin ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños.



La Denominación de Origen Queso Palmero o Queso de La Palma se elabora con leche de cabra Palmera, autóctona de la isla mucho antes de la inclusión de la isla a la Corona de Castilla. Existe gran variedad de tamaños de queso palmero según el buen hacer de los queseros artesanos, los más grandes conocidos como "Quesos de Manada" suelen superar los 8 kg y los que no llegan a este peso denominados "artesanos".

Independientemente del tamaño presentan una corteza de color blanco en los frescos, amarillo los madurados y con ciertas tonalidades marrones en forma de bandas en los ahumados. Su pasta es firme, brillante y elástica, sabor y aroma recuerdan a la leche de cabra de la que proceden con ligera acidez y un salado medio, que en los ahumados se acentúa el propio sabor sin enmascarar el propio de la materia prima.



Se consume fresco, pero también se elaboran tiernos, semicurados y curados.

Queso Palmero:

Es un queso elaborado en la isla de La Palma (Canarias), con leche de Cabras Palmeras de la Agrupación Caprina Canaria, cuya alimentación está basada en el aprovechamiento de los recursos forrajeros de la isla y cuajo natural de cabrito.

Toda la producción es actualmente artesana en pequeñas explotaciones, y se utiliza leche sin pasteurizar.

El proceso se inicia con el filtrado de la leche recién ordeñada e inmediatamente se procede a la coagulación(45 min) para evitar la pérdida de calor, la cuajada se corta y introduce en los moldes donde se prensan y se colocan sobre mallas plásticas, de cuadrícula menuda. Finalmente se procede al salado y se deja madurar mucho tiempo



Las características organolépticas y químicas de cada miel están definidas a partir del néctar que recogen las abejas, encontrando diferentes tipos de miel en esta denominación debido a la gran variedad de ecosistemas de la isla.

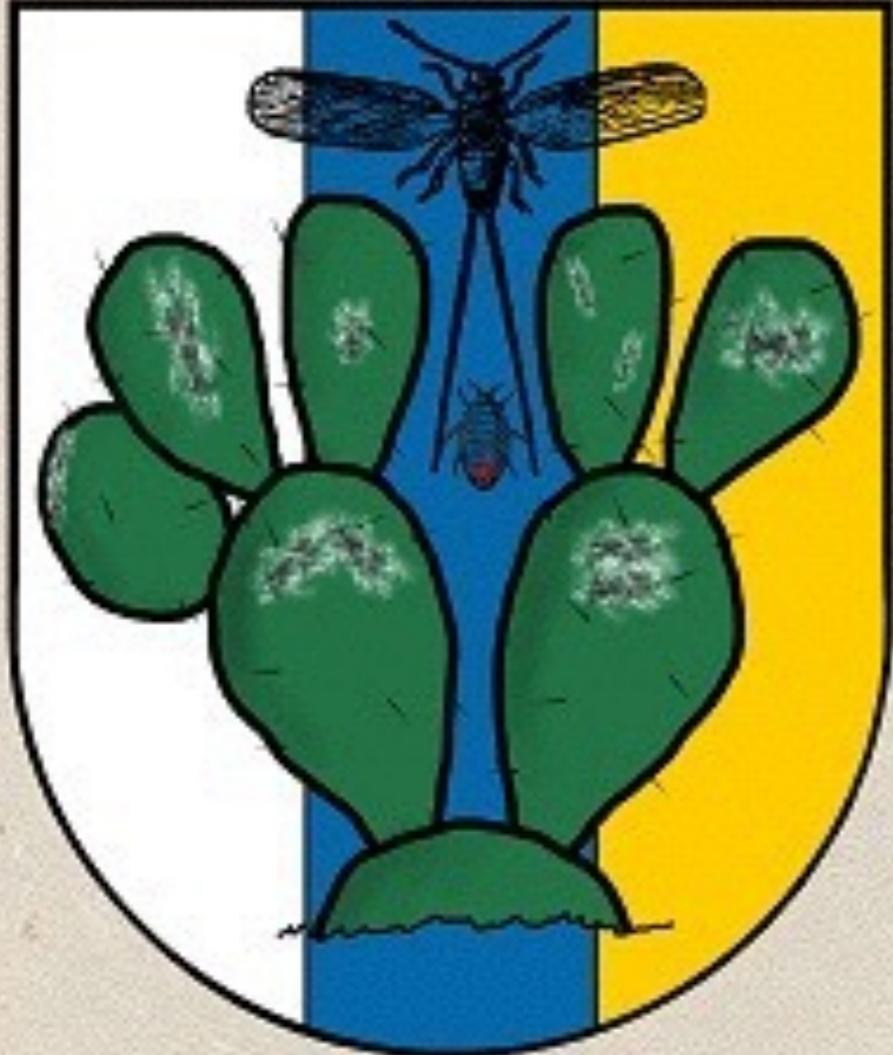
Miel de mil flores, en ella no existe predominio de una planta, sus características se debe a la mezcla de varias. Presenta un color ámbar variable y habitualmente sabor intenso y aromas florales suaves.

Miel monofloral, son aquellas en las que existe el predominio de una planta y sus características sensoriales por tanto se deben a la misma. Hay una gran variedad de mieles monoflorales debido a que la isla presenta numerosos tipos de climas y microclimas existiendo amplia variabilidad botánica.

Encontramos miel para todos los gustos desde aquellas menos intensas como las Retama del Teide y Tajinaste, pasando por las de media intensidad como la de Brezal y Relinchón, finalizando por las de intensidad alta como la miel de Pitera, Aguacate y Castaño.

DOP COCHINILLA DE CANARIAS

Asociación de Criadores y Exportadores
de Cochinilla de las Islas Canarias
ACECICAN

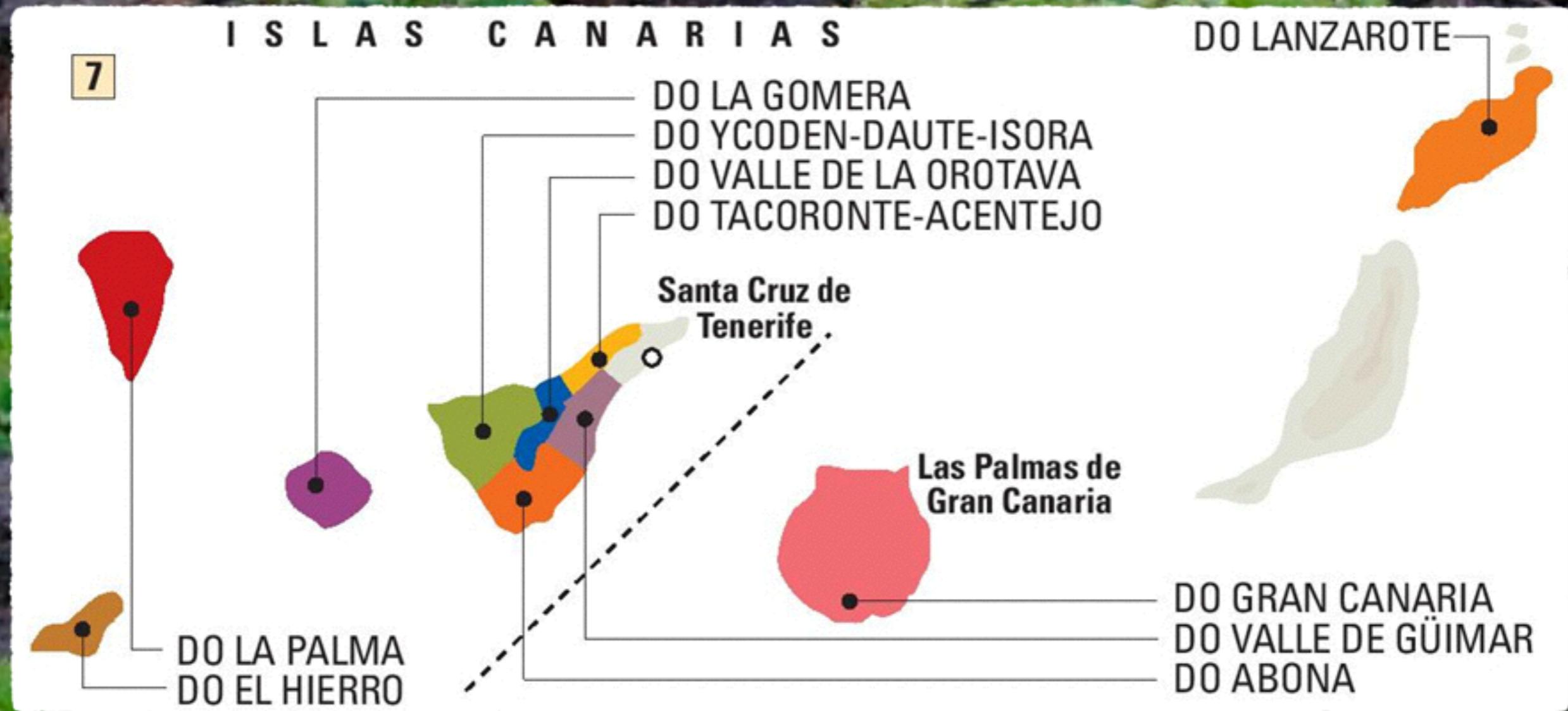


Denominación de Origen Protegida
Cochinilla de Canarias



Es el producto en bruto de origen animal obtenido en Canarias resultante de la desecación natural de las hembras adultas del insecto hemíptero de la familia de los cóccidos *Dactylopius coccus* (conocido tradicionalmente como cochinilla), una vez recolectado de las palas de la tunera (*Opuntia ficus indica*). La textura del producto es de apariencia granulosa y seca al tacto. Contenido en ácido carmínico: mayor o igual a 19 % sobre sustancia seca y humedad: menor o igual a 13 %. El color varía dentro de la gama de gris oscuro al negro, con tonalidades rojizas y blanquecinas por los restos de la cera algodonosa que protege al gránulo.

VINOS DE LAS ISLAS CANARIAS





Los vinos El Hierro con denominación son en su mayoría jóvenes frescos, el resultado de una viticultura definida como heroica por la disposición en bancales de sus vides, en la que la mecanización no es posible, y la recolección es una ardua tarea a la que los productores deben enfrentarse para obtener estos apreciados caldos.

BLANCOS

Los vinos blancos son limpios, brillantes, de color amarillo pajizo. Aromas afrutados. Ligeramente ácidos y equilibrados en boca. Se sirven a 8ºC, acompañando pescados al vapor y toda clase de mariscos. Las uvas blancas preferidas en su elaboración son Bermejuela o Marmajuelo, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría y Vijariego blanco o Diego, aunque también se autorizan Bastardo Blanco o Baboso Blanco, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, y Pedro Ximénez.

ROSADOS

Color de rosa pálido a intenso, con olor y sabor afrutado. Servir a 10ºC, acompañando aperitivos, carnes y arroces.

TINTOS

Aspecto visual rojizo, de violeta a granate. Olor afrutado, sabor persistente y equilibrado. Si se someten a crianza, los tintos de crianza, reserva y gran reserva presentan notas a madera y postgusto persistente. Servir a una temperatura en torno a los 12ºC, acompañando legumbres, verduras, carne, y quesos. Las variedades tintas preferentes son Listán Negro o Almuñeco, Negramoll, y Tintilla, pero también se autorizan Bastardo negro o Baboso negro, Vijariego negro, y Moscatel negro.

En cuanto a los vinos tintos de maceración carbónica son de color cereza, aromas limpios y afrutados con sabor equilibrado. Servir a 12ºC, con ensaladas de temporada, embutidos, pastas, arroz.

VINOS DE LICOR Y DULCES CLÁSICOS

Vinos limpios y brillantes, de color amarillo ámbar, rosado o rojizo según las uvas empleadas en su elaboración. Aroma intenso a frutas y especias, equilibrados e intensos en boca. Los vinos de licor y los dulces resultan ideales para acompañar postres, quesos y foie, a una temperatura entre 10 y 12ºC.

VINOS ESPUMOSOS

Son limpios y brillantes, de color pálido a dorado. Aroma intenso y afrutado, equilibrado en boca con postgusto afrutado. Beber a una temperatura de 4 ó 5 ºC, acompañando ensaladas, carnes y pescados.



LA PALMA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

Entre los vinos de La Palma, el **MALASIA DULCE** destaca por su incomparable sabor, en gran medida determinado por el suelo volcánico y su elaboración con uva pasificada, mientras que sus **VINOS DE TEA** presentan la peculiar característica de ser sometidos a crianza en barricas del árbol del mismo nombre (*Pinus canariensis*).



LA PALMA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

VINOS BLANCOS

Los vinos blancos son amarillos, límpidos y brillantes. Intensidad aromática media, con sabor fresco y equilibrado. Si se fermentan en barrica, muestran tonos dorados, y matices a roble. Maridan con quesos semicurados, pescados y mariscos, a 8°C. Las variedades blancas preferentes son Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego. También se autorizan Bastardo blanco o Baboso blanco, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

VINOS ROSADOS Y CLARETES

Color rosa, límpido y brillante. Aroma limpio, intensidad variable y primario. Frescos y equilibrados en boca. Acompañan perfectamente con pescados, carnes blancas, arroces y pastas, a 8°C.

VINOS TINTOS

Color rojo, límpido y brillante. Olor franco de intensidad variable. En boca resultan equilibrados. Si se fermentan en barrica, su color rojo es intenso, con aromas y olor a frutas y madera. Si son tintos de crianza, reserva y gran reserva, pueden aparecer notas tostadas. Recomendables a 13°C, acompañando carnes rojas, quesos curados, guisos, etc. Las variedades tintas de preferencia son Castellana negra, Listán negro o Almuñeco, Malvasía rosada, Negramoll y Tintilla. Se encuentran autorizadas Bastardo negro o Baboso negro, Listán Prieto Moscatel negro y Vijariego Negro.

OTROS TIPOS DE VINO DE LA PALMA

VINO NEGRAMOLL

Límpido y brillante, de color rojizo. Aromas a flores, frutas, vegetales y en boca ligeros y de elevado grado alcohólico.

VINOS DE TEA

Color amarillo, rosa o rojizo según la variedad de uva de la que procedan. Olor intenso y punzante, mientras que en boca muestran acidez adecuada, sabores a menta, a resina y con notas amargas.

VINO NATURALMENTE DULCE

Vino límpido y brillante, de color amarillo dorado si es blanco, y rojo si es tinto. Aroma intenso, que recuerda a pasa, y especias. En boca potentes, con toques amargos.

VINO MALASIA DULCE

Aspecto límpido y brillante, amarillo dorado. Aroma intenso, frutal, a frutos secos y florales. En boca potente y dulce, y ligeramente amargo.

VINO ESPUMOSO

Color amarillo de pálido a dorado, con burbujas de pequeño tamaño. Olor afrutado, limpio, y fresco al gusto.

VINO DE AGUJA

Límpio y brillante con finas burbujas, color amarillo de distintas tonalidades si se elabora con uva blanca, mientras que si se elabora con tintas, varía entre tonalidades rosadas. Aromas limpios, primarios. Sabrosos y equilibrados en boca. Se recomienda servir los vinos espumosos y de aguja a 5°C, junto con ensaladas, carnes y pescados.

VINO DE LICOR

Color amarillo, límpidos y brillantes. Aroma a pasas y especiado, intenso. En boca aterciopelado. postgusto afrutado. Los vinos dulces y de licor maridan con quesos y postres, a 12°C.



Entre los vinos de Lanzarote, merecen una mención especial los elaborados con la variedad **MALASIA VOLCÁNICA**, puesto que esta isla es la principal productora de esta uva en toda Europa, así como la región de vendimia más temprana de todo el hemisferio norte.



Blancos

Los vinos blancos son límpidos y brillantes, de color amarillo con aromas a flores y frutas. Frescos y persistentes en boca. Perfectos para acompañar aperitivos ligeros, quesos semicurados, pescados y mariscos frescos, incluso en salsas suaves, a 8ºC. Las variedades de uva blanca con las que se elaboran son Albillo, Güal, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Verdello, y Vijariego blanco o Diego, aunque también se autorizan Breval, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

Rosados

Aspecto límpido y brillante, color rosado con ribetes violeta. Su olor es franco y frutal, y en boca se perciben equilibrados. Ideales para acompañar pescados, carnes blancas en salsas suaves, arroces y pastas, a 8ºC.

Tintos

Límpidos y brillantes, de color púrpura a rubí, franco, con olor a flores y frutas. Suaves y ligeros al paladar, con sabor persistente. Si pasan por madera, aparecen rasgos de crianza, como notas a madera. Recomendables a 13º, acompañando carnes rojas a la brasa y bien especiadas, quesos curados, etc. Las variedades tintas preferentes en su elaboración son Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll, y Tintilla, pero también se autorizan Bastardo negro o Baboso negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Vijariego negro, Moscatel negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, y Tempranillo.



OTROS TIPOS DE VINO LANZAROTE

VINO DE UVA SOBREMADURADA. Límpidos y brillantes, color amarillo dorado o morado según la variedad de la uva sea blanca o tinta, respectivamente. Su aroma es franco, intenso, mientras que al gusto resulta afrutado.

VINO ESPUMOSO Y ESPUMOSO DE CALIDAD. Límpidos, con burbujas y aromas a frutas y flores. En boca son finos, y agradables. Ideal como aperitivo y con mariscos, a temperatura no superior a los 10ºC.

VINO DE LICOR. Visualmente son límpidos, con un color amarillo, rosado o púrpura según la naturaleza de la uva de procedencia. Aromas frances, florales y frutales. Complejo en boca. Ideales a 12ºC, junto con postres y quesos.





De los vinos de La Gomera, el más representativo es el blanco joven, elaborado de la uva Blanca Forastera, una variedad que le confiere gran intensidad aromática. En los últimos años han cobrado especial importancia los tintos jóvenes, que aunque su comercialización no se encuentra muy extendida fuera del archipiélago Canario, resultan muy valorados por los consumidores de caldos de calidad.



VINOS BLANCOS

Los vinos blancos son límpidos y brillantes, de color amarillo de verdoso a ambarino. Aroma limpio, equilibrado y fresco en boca, con postgusto afrutado. Si permanecen en barrica, muestran matices a roble. Maridan con huevos, pescados, mariscos a 8ºC. Las variedades de uva blanca que pueden ser empleadas son Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Veldello, y Vijariego blanco o Diego, aunque también se autorizan Breval, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

VINOS ROSADOS

Color rosáceo, aroma limpio, primario y sabor fresco, equilibrado. Servir a 10ºC, acompañando aperitivos, carnes y arroces.

VINOS TINTOS

Aspecto visual límpido y brillante, color rojo, aroma afrutado y floral, equilibrado en boca y con postgusto persistente. Si se someten a crianza, el color rojo se intensifica, y aparecen notas a madera. Servir a una temperatura en torno a los 12ºC, acompañando legumbres, verduras, carne, y quesos. Las variedades tintas preferentes son Castellana Negra, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll, y Tintilla, pero también se autorizan Bastardo negro o Baboso negro, Cabernet Sauvignon, Listan Prieto, Merlot, Vijariego negro, Moscatel negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, y Tempranillo.

OTROS TIPOS DE VINO DE LA GOMERA

VINOS TINTOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA

Color rojo, límpido y brillante, aromas afrutados y ligeros en boca. Servir a 14ºC, con pastas, comidas orientales, pescados, carnes blancas, verduras, mariscos...

VINOS DE LICOR Y NATURALMENTE DULCES

Tonalidad amarilla, brillantes y límpidos. Aroma intenso con notas a uvas pasas, y equilibrados al paladar. Ideales a 12ºC, junto con postres y quesos.

VINOS ESPUMOSOS

Límpido y brillante, color amarillo, con pequeñas burbujas. Aroma limpio, afrutado, sabor fresco y afrutado. Acompañan perfectamente a ensaladas, carnes y pescados servidos a 5ºC.

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

TRADICIONALES

Vino límpido, brillante, de color dorado con tonos salmón. Aromas frutales, intensos. Al gusto son ácidos. A 14ºC, acompañan perfectamente con carnes, asados, quesos, aves, legumbres...

VINO MONOVARIETAL FORASTERA BLANCA

Color amarillo con tonalidad ámbar a verde, límpidos y brillantes. Aroma frutal y limpio, con sabor fresco y ácido. Buenos acompañantes de platos típicos como el caviar gomero.





Los vinos de Gran Canaria proceden en gran medida de variedades de viñedos ya extinguidas en la península, que no se vieron afectados por la filoxera que provocó su desaparición en el resto del país. Entre sus vinos, son destacables los tintos jóvenes, elaborados a base de **UVAS LISTAN NEGRO**, la más cultivada en la región, y siendo unos vinos de gran calidad.

VINOS BLANCOS

Los vinos blancos son límpidos, brillantes, de color amarillo paja. Aromas a frutas con notas florales. Sabor intenso, con acidez equilibrada y fresca. Recomendables a 8ºC, junto con pescados y mariscos. Las variedades de uvas blancas preferentes son Albilllo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello, y Víjariego blanco o Diego, aunque también se autorizan Bastardo Blanco o Baboso Blanco, Breval, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

VINOS ROSADOS

Color de rosa de distinta intensidad, aspecto límpido y brillante. Olor y sabor a frutas rojas. Servir a 10ºC, acompañando aperitivos, carnes y arroces.

VINOS TINTOS

Aspecto visual límpido y brillante, de color granate, rubí, cereza. Aroma a frutas rojas que también se detectan en boca. Si se someten a crianza, los tintos de crianza, reserva y gran reserva presentan notas a especias y regaliz. Servir a una temperatura en torno a los 12ºC, acompañando legumbres, verduras, carne, y quesos. Las variedades tintas preferentes son Castellana Negra, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll, y Tintilla, pero también se autorizan Bastardo negro o Baboso negro, Listán Prieto, Víjariego negro, y Moscatel negro.

VINO DE LICOR

Los vinos de licor son límpidos, brillantes, de color amarillo ámbar. Aromas a frutas pasas y tropicales. Presentan dulzor persistente en boca, con acidez fresca.

VINO DULCE CLÁSICO

Límpidos y brillantes, de color amarillo pálido a dorado. Aromas afrutados, que también se muestra al gusto. Los vinos de licor y dulces clásicos maridan con quesos y patés, a 12ºC.





Al sur de Tenerife encontramos la denominación de los vinos de Abona, en la zona más soleada y de menor pluviometría de la isla.

Destaca por su gran variedad de vinos blancos, predominando sobre los tintos que son preferentemente jóvenes.

BLANCOS

Los vinos son de color pajizo con tonos verdosos, aromáticos con matices tropicales, de graduación alcohólica media-alta y buena conjunción de sabores. En boca son frescos de equilibrada acidez natural a pesar del clima cálido que presenta la zona. Se recomienda su servicio a temperaturas entre 6-8ºC, buen acompañante de pescados, arroces y verduras.

También se elaboran vinos blancos naturalmente dulces, a partir de unas sobremaduradas, de color oro intenso. Caracterizado por sus aromas amielados, de gran estructura y persistencia en boca. En su elaboración se pueden utilizar uno o varias variedades, entre las que destacan como preferentes la Gual, Bermejuela, Malvasía, Moscatel y Verdello, y en menor medida Bastardo blanco, Forastera blanca, Listán blanco y Pedro Ximénez entre otras.

ROSADOS

Vinos de color rojo cereza intenso y vivo. Recuerdan mucho a los blancos, son elaborados a partir de variedades de uvas negras pero siguiendo los procedimientos del vino blanco. En boca son equilibrados y estructurados con un final agradable que recuerda a sus aromas frutales.

Se recomienda servir a una temperatura entre 8 y 10ºC; buen acompañante de carnes blancas, ensaladas, arroces y pastas.

TINTOS

Los vinos tintos elaborados en la zona son preferentemente jóvenes de capa fuerte e intensos. Presenta tonalidades rojo picota brillante, de aromas juveniles con buen cuerpo y graduación alcohólica media-alta.

Son vinos que acompañan muy bien a carnes rojas a la brasa o asadas, para su mejor disfrute se recomienda su servicio alrededor de los 17ºC.

Entre las variedades tintas cultivadas destacan la Listán negro, Moscatel negro y la Negramoll. Pudiendo ir acompañadas en la elaboración de los vinos de Bastardo negro, Malvasía rosada, Tintilla, Cabernet Sauvignon y Merlot.

VALLE DE
LA OROTAVA



DENOMINACION
DE ORIGEN

En la Denominación de Origen vino Valle de la Orotava predominan los viñedos de las variedades LISTÁN NEGRO y BLANCO, que dan lugar a vinos tintos, blancos y rosados, mayoritariamente jóvenes, afrutados y elegantes.



BLANCOS

Aspecto limpio y brillante, de color amarillo de distintas tonalidades. Olores florales, y sabroso y fresco en boca. Resultan perfectos con quesos, pescados y mariscos, a 9ºC. En su elaboración, resultan preferentes las uvas Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego. Asimismo, se autorizan Bastardo blanco, Breval, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

ROSADOS

Color rosado, limpio y brillante, con aromas frutales y limpios y sabor fresco, sabroso. Muy aconsejables servidos a 9ºC, junto con arroces, aperitivos y mariscos.

TINTOS

Son vinos limpios y brillantes, con tonos de rojo teja a violeta. Aroma de intensidad adecuada, con aromas a frutas. Sabor fresco y sabroso. Si pasan por madera, aparecen notas aromáticas de ésta. Si se someten a maceración carbónica, aparecen colores de rojo picota a morado, y olores a flores. Maridan perfectamente con todo tipo de carnes y guisos, a 12ºC. Son uvas preferentes en la elaboración de tintos las variedades Castellana negra, Listán negro, Malvasía rosada, Negramoll y Tintilla. También están autorizadas Bastardo negro o Baboso negro, Cabernet Sauvignon, Listán prieto, Merlot, Moscatel negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo y Vijariego negro.



OTROS TIPOS

VINO DE LICOR: Distinta tonalidad amarilla, rosada o roja dependiendo del método de elaboración. Aromas a frutas escarchadas, tostadas y a miel. Equilibrados en boca, afrutados y potentes.

VINO ESPUMOSO: Visualmente limpios y brillantes, de color amarillo pálido a oro, con pequeñas burbujas. Aroma frutal, y frescos al paladar. Servir a 5ºC, junto con aperitivos y pescados.

VINO DULCE CLÁSICO: Vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido a ámbar. Aromas a frutas pasas, con notas tostadas y a miel. Buena acidez en boca, dulces y sabrosos. Estos vinos dulces y los de licor, son perfectos acompañantes de quesos y postres, a 12ºC.



**YCODEN
DAUTE
ISORA**
TENERIFE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Los viñedos del área de producción de la Denominación de Origen vino Ycoden-Daute-Isora pertenecen mayoritariamente a las variedades listán blanca y negra. Aunque gran parte de las bodegas todavía elaboran vinos malvasía dulces, predominan los vinos blancos jóvenes, así como los tintos y rosados monovarietales.

BLANCOS

Los vinos blancos son límpidos y brillantes, amarillo. Aroma limpio, de aromas primarios. Sabor fresco y equilibrado con postgusto a frutas. Son perfecto acompañante de aperitivos, y comida especiada, a 8ºC. Las uvas blancas preferentes en su elaboración son Albilllo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera, Blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego. Sin embargo, también se autorizan Baboso blanco, Listán Blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

ROSADOS

Son límpidos y brillantes, de tonalidades rosadas, olores de intensidad media, fresco y equilibrado. Servir a 8ºC, junto con carnes blancas, verduras gratinadas, pasta, arroces, cremas, etc.

TINTOS

Aspecto límpido y brillante, rojo picota a cereza. Aroma intenso, a frutas. Sabor sabroso y equilibrado, postgusto a frutas. Si son vinos de crianza, reserva, y gran reserva presentan tonos rojos de rubí a teja, olores a madera, y vainilla, con gusto equilibrado. Maridan con carnes rojas, asados, guisos de caza, embutidos y quesos, a 16ºC. Son uvas preferentes en su elaboración la Castellana Negra, Listan Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll y Tintilla. También se autorizan Bastardo Negro o Baboso Negro, Moscatel Negro y Vijariego Negro.

OTROS TIPOS

VINO MALVASIA CLÁSICO. Color amarillo, límpido y brillante. Aroma intenso, a frutas pasas y orejones. Equilibrados e intensos en boca. Perfecto con quesos, platos fríos, aperitivos y postres a 8ºC.

VINOS DE LICOR. Visualmente límpidos y brillantes, de distinta tonalidad amarilla, rosada o roja según el tipo de vinificación. Aroma intenso, a pasas, equilibrados y potentes en boca. Servir muy fríos, tras las comidas.

VINOS ESPUMOSOS DE CALIDAD. Color amarillo de pálido a dorado, con burbujas finas. Aromas y postgusto afrutados. Equilibrados en boca. Son perfecto acompañamiento de aperitivos, carnes y pescados a 5ºC.



TACORONTE ACENTEJO

Denominación de Origen

La Denominación de Origen vino Tacoronte-Acentejo fueron los primeros de las islas Canarias en conseguir la mención de calidad. Si bien en un principio los más galardonados era los tintos y blancos jóvenes, en la actualidad abarcan una gran gama de caldos de cualidades sensoriales muy apreciadas por consumidores de fuera y dentro de España.

BLANCOS

Color amarillo, olor a frutas, flores, limpios y de intensidad variable. Sabor limpio, equilibrado y persistente. Maridan con quesos semicurados, pescados y mariscos, a 8°C. Las variedades de uva blanca preferentes para su elaboración son Gual, Malvasía, Bermejuela, Verdillo, Moscatel de Alejandría, Vijariego, Forastera Blanca, Albilllo, y Sabro. También se autorizan Listán blanca, Pedro Ximénez, Torrontés, Bastardo blanco o Baboso Blanco, Breval y Burrablanca.

ROSADOS

Tonalidades rosas, con brillo y limpieza. Aromas frutales, florales y herbáceos. Al gusto se muestran equilibrados, con un paso fresco. Servidos a 8°C, combinan con pescados, carnes blancas, arroces y pastas.

TINTOS

Color de distintas intensidades de rojo, limpio y brillante. Presenta olores a frutas, herbáceos, limpios. En boca son equilibrados, con estructura adecuada. Recomendables a 13°C, acompañando carnes rojas, quesos curados, guisos, etc. Las variedades tintas preferentes son Listán negro o Almuñeco, Negramoll o Mulata, Tintilla, Malvasía Rosada y Castellana Negra, pero también se autorizan Moscatel Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Bastardo negro o Baboso Negro, Listán Prieto y Vijariego Negro.



OTROS TIPOS

VINO ESPUMOSO: Color amarillo o de distintos tonos rosados según sea elaborado con uvas blancas o tintas, respectivamente con pequeñas burbujas. Su aroma es limpio, intenso y afrutado, mientras que en boca son voluminosos, vivaces y con final que recuerda a frutas. Servirlos a 5ºC, junto con ensaladas, carnes y pescados.

VINO DE LICOR: Color correspondiente con el de un vino blanco, rosado o tinto, de intensidad variable según la duración de su crianza. Olores francos, a uvas pasas y sabor equilibrado.

VINO DE UVA SOBREMADURA: Color blanco, rosado o tinto según el proceso de elaboración, limpio y brillante. Aromas intensos, con notas a uvas pasas, complejos. Su gusto es equilibrado entre los sabores dulces y ácidos.

VINO NATURALMENTE DULCE Color limpio y brillante, de tonalidad distinta según el proceso de elaboración. Aroma limpio, intensidad variable y complejo. Equilibrado en boca. Los vinos dulces de esta denominación combinan con quesos, y postres, servidos a 12ºC.





En la Denominación de Origen vino Valle de la Orotava predominan los viñedos de las variedades Listán negro y blanco, que dan lugar a vinos tintos, blancos y rosados, mayoritariamente jóvenes, afrutados y elegantes.

BLANCOS

Aspecto limpio y brillante, de color amarillo de distintas tonalidades. Olores florales, y sabroso y fresco en boca. Resultan perfectos con quesos, pescados y mariscos, a 9ºC. En su elaboración, resultan preferentes las uvas Albilllo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego. Asimismo, se autorizan Bastardo blanco, Breval, Burrablanca, Listán blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

ROSADOS

Color rosado, limpio y brillante, con aromas frutales y limpios y sabor fresco, sabroso. Muy aconsejables servidos a 9ºC, junto con arroces, aperitivos y mariscos.

TINTOS

Son vinos limpios y brillantes, con tonos de rojo teja a violeta. Aroma de intensidad adecuada, con aromas a frutas. Sabor fresco y sabroso. Si pasan por madera, aparecen notas aromáticas de ésta. Si se someten a maceración carbónica, aparecen colores de rojo picota a morado, y olores a flores. Maridan perfectamente con todo tipo de carnes y guisos, a 12ºC. Son uvas preferentes en la elaboración de tintos las variedades Castellana negra, Listán negro, Malvasía rosada, Negramoll y Tintilla. También están autorizadas Bastardo negro o Baboso negro, Cabernet Sauvignon, Listán prieto, Merlot, Moscatel negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo y Vijariego negro.

OTROS TIPOS

VINO DE LICOR. Distinta tonalidad amarilla, rosada o roja dependiendo del método de elaboración. Aromas a frutas escarchadas, tostadas y a miel. Equilibrados en boca, afrutados y potentes.

VINO ESPUMOSO. Visualmente limpios y brillantes, de color amarillo pálido a oro, con pequeñas burbujas. Aroma frutal, y frescos al paladar. Servir a 5ºC, junto con aperitivos y pescados.

VINO DULCE CLÁSICO. Vinos limpios y brillantes, de color amarillo pálido a ámbar. Aromas a frutas pasas, con notas tostadas y a miel. Buena acidez en boca, dulces y sabrosos. Estos vinos dulces y los de licor, son perfectos acompañantes de quesos y postres, a 12ºC.



La Denominación de Origen vino Valle de Güímar es resultado de un clima y geografía singulares, donde la gran diversidad de uvas y sistemas de cultivo se aúnan para conseguir caldos de excelentes características sensoriales.



BLANCOS

Color amarillo, de pálido a pajizo, limpios y brillantes. Aroma de intensidad media, limpios, con aromas a frutas y flores. En boca son frescos, de postgusto afrutado. Se recomienda servirlos a 9ºC, con quesos, pescados y mariscos. Se prefieren en su elaboración las uvas Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca, Doradilla, Güal, Malvasía aromática, Malvasía volcánica, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello y Vijariego blanco o Diego. Sin embargo, también se autorizan Burrablanca, Listán Blanco de Canarias, Pedro Ximénez y Torrontés.

ROSADOS

Tonalidades rosadas, limpios y brillantes. Su olor es de intensidad media, aromas afrutados y limpios. Servidos a 10ºC, maridan con aperitivos, pescados, y pastas.

TINTOS

Aspecto limpio, brillantes, color rojo de cereza a granate. Aroma de intensidad media, limpios, a frutas maduras. Sabor fresco, sabroso y con postgusto frutal. Muy recomendables a 12º, con carnes de caza y guisos. Las uvas preferentes son Castellana Negra, Listan Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll y Tintilla. También se autorizan Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Listán prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Vijariego Negro.

OTROS TIPOS

VINO DULCE CLÁSICO. Visualmente limpios y brillantes, color amarillo pajizo. Olor de intensidad media a alta, limpio, afrutado. Potentes y equilibrados en boca.

VINO DE LICOR. Color amarillo dorado o rojo cereza según el tipo de vinificación, limpio y brillante. Aroma intenso, a frutas, tostado, miel. Sabrosos y dulces en boca. Los vinos dulces y de licor maridan perfectamente con foie, postres y quesos, a 12ºC.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD. Muestra tonalidades de amarillo pálido a dorado, con burbujas. Aromas limpios, frutales, con gusto fresco y acidez adecuada.

VINO DE AGUJA Y AGUJA GASIFICADOS. Aspecto de amarillo pálido a pajizo, rosado o rojo según el tipo de vinificación, con burbujas. Aroma limpio, frutal y floral. Fase gustativa amplia, picante y con postgusto ligeramente ácido. Los vinos espumosos, y de aguja son perfecto acompañamiento de aperitivos, carnes y pescados, a 5ºC.

MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO. Limpio y brillante, amarillo pálido a pajizo. Aroma de intensidad media, limpio y frutal. Fresco, con buena acidez y dulzor.

canariaswine.com





Ronmiel de Canarias

La zona de producción del ronmiel de Canarias está constituida por la totalidad del archipiélago canario.

El ronmiel o ron miel es una variedad de ron de elaboración tradicional en el archipiélago canario.

Su elaboración se realiza con la mezcla de ron, aguardiente de caña, aguardiente de melaza o sus destilados, agua, azúcares, extractos vegetales y un mínimo de 2% de miel.

El ronmiel de Canarias tiene una graduación alcohólica entre 20-30% vol., su color va desde el oro viejo al caoba intenso, limpio y brillante.

Su sabor untuoso e intenso es dulce y suave al paladar, su aroma recuerda la miel y el ron.

Podemos encontrar la categoría "Selecto" cuando la totalidad de los ingredientes utilizados en su elaboración son de origen canario.

COCINA DE VANGUARDIA EN LAS ISLAS CANARIAS

Chef: Sr. Martín Berasategui - Restaurante M.B.
Guía de Isora (Tenerife)
www.abamahotelresort.com

Chef: Sr. Ricardo Sanz - Restaurante Kabuki
Guía de Isora (Tenerife)
www.abamahotelresort.com/kabuki_es/



BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

*www. mapya.es/productos de calidad
diferenciada*

VVAA; Ofertas Gastronómicas.

Paraninfo. Madrid 2011

*J.L. Armendáriz; Gastronomía y
Nutrición. Paraninfo. Madrid, 2013.*

*VVAA; Un paseo gastronómico por
España; Köneman, 2001*

