

GASTRONOMÍA

Canaria está compuesta por los platos principales de las islas y constituye un elemento cultural del pueblo Canario. Son muchos los platos y productos canarios, pero quizás los más conocidos son; las papas arrugadas con mojo, el gofio o la gran variedad de quesos. Podemos destacar además la gran variedad de “papas canarias” o la amplia gama de vinos, así como los licores tales como el famoso Ron miel. En Fuerteventura podrá disfrutar de gran variedad de pescado fresco, en especial de la sabrosa “vieja”, en las zonas de Ajuy, Puertito de la Cruz (Punta de Jandía) o Cotillo.



CULTURA Y QUESO

Hablar de Fuerteventura sin mencionar su riqueza gastronómica, sería imposible. Sus quesos son, sin duda, uno de los manjares más exquisitos que se elaboran en nuestra isla. Es un queso graso de aroma intenso. Su pasta es compacta al corte, de textura cremosa y color blanco-amarillento, con un ligero tono tostado al ser un queso semicurado. Presenta ojos pequeños. Su sabor es ácido y ligeramente picante.

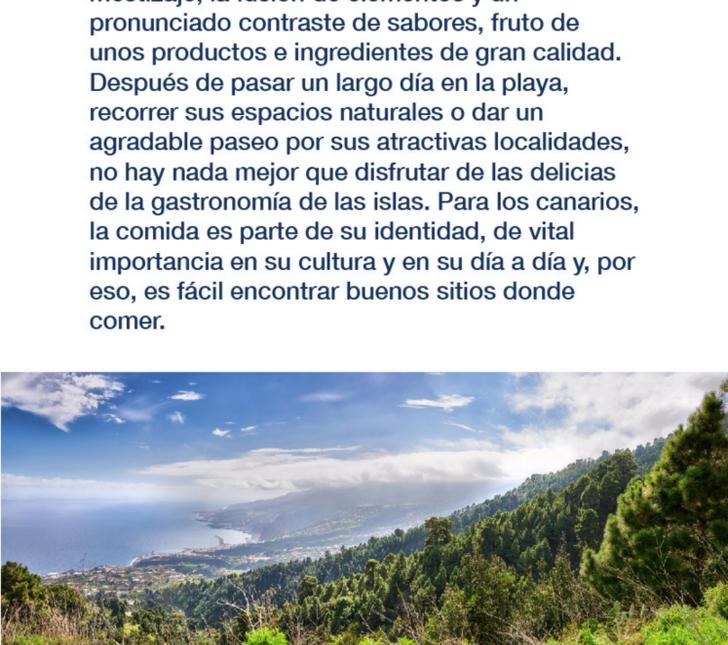


La fabricación del queso en Fuerteventura se remonta a los primeros pobladores. Los Mahos trajeron consigo, desde el vecino continente africano, animales de pequeño y mediano porte como cabras, ovejas, perros, etc. También plantas, entre ellas: higueras, cereales, y ciertas leguminosas.

Las cabras eran la principal fuente de calorías, proteínas y grasas que poseían los Mahos. Les proporcionaba carne, leche y pieles con los que cubrirse. También aprovechaban las cornamentas y huesos para la fabricación de útiles domésticos, punzones, anzuelos, etc.

La leche recogida de las cabras a primeras horas de la mañana, es transportada al lugar donde se va a elaborar el queso. En recipientes de plástico o material inoxidable se pasteuriza, y se le echa el cuajo, dejándolo reposar un par de horas.

Una vez elaborado el queso, se coloca un peso encima del queso que haga presión y elimine el suerín que queda dentro del queso. Se deja reposar. Pasado unas horas, se retira la sal de la cara que la tenía, se voltea, y se pone sal en la otra, volviendo a colocar el peso encima.



Solo los quesos elaborados en ciertas queserías, con unas determinadas características, y avalados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegido Queso Majorero, son considerados Quesos Majoreros. Estos poseen un sello que garantiza su excelente calidad.

Deben elaborarse con leche de cabra de la raza majorera. En ocasiones, para alcanzar la maduración óptima del queso, se permite añadir hasta un 15 % de leche de oveja canaria. Según el grado de maduración del queso majorero puede ser:

- Tierno, entre 8 y 20 días.
- Semicurado, entre 21 y 61 días.
- Curado, más de 61 días de maduración.

El queso Majorero es el primer queso canario que obtuvo la denominación de origen, en 1996, elaborado en Fuerteventura.

La Granja Experimental de Pozo Negro, en Fuerteventura, celebra Feaga, la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Fuerteventura. Se trata de una de las ferias más importantes del sector primario en Canarias.

En esta feria estarán presentes los Cabildos de todas las islas, que llevan a Fuerteventura los mejores productos de la tierra. Fuerteventura muestra todas las actividades del sector primario y anima e impulsa a consumir producto majorero.

La feria podrá seguirse desde cualquier parte del mundo a través de las redes sociales y de la página web de Feaga.



COCINA CANARIA

La cocina canaria se caracteriza por el mestizaje, la fusión de elementos y un pronunciado contraste de sabores, fruto de unos productos e ingredientes de gran calidad. Después de pasar un largo día en la playa, recorrer sus espacios naturales o dar un agradable paseo por sus atractivas localidades, no hay nada mejor que disfrutar de las delicias de la gastronomía de las islas. Para los canarios, la comida es parte de su identidad, de vital importancia en su cultura y en su día a día y, por eso, es fácil encontrar buenos sitios donde comer.

Las magníficas condiciones climáticas del archipiélago canario son perfectas para el cultivo de frutas y hortalizas, protagonistas en la mayoría de los platos locales, y también protegidas por denominaciones de origen. Un claro ejemplo son las papas antiguas canarias, entre las que destaca la apreciada papa negra. Además, el suave clima canario permite cultivar muchas frutas exóticas, como la papaya, el mango, la piña, el aguacate y, por supuesto, el popular plátano de Canarias.

La papa es uno de los alimentos básicos de la gastronomía canaria. Entre las variedades de papas canarias se cuentan 46 tipos de papas, entre las que se incluyen las conocidas como papas antiguas, uno de los productos estrella de esta cocina. Además, es la única de todo el país que disfruta del reconocimiento de denominación de origen protegida.

Está constituida por 29 variedades diferentes, algunas de tipo andígena, las variedades de papa negra y las cultivadas directamente en las islas. Estas papas se distinguen del resto por sus diferentes formas y coloración. Las hay redondas o alargadas, más o menos pequeñas, con colores externos que oscilan entre el negro, morado, rosa o naranja, mientras que el interior presenta colores crema y amarillo.

Una de las variedades más conocida y famosa de la papa canaria es la papa negra yema de huevo. La papa negra yema siempre ha recibido todos los elogios de cada visitante que ha tenido la dicha de probarla, de muchos locales que siempre exclaman: “Esto en cualquier parte del mundo sería caviar”.

Si existe un alimento que pueda representar la cultura y la gastronomía canaria en todo su esplendor ese es el gofio canario. El gofio canario es una fuente significativa de fibra dietética y energía. es un alimento conformado por una harina no cernida de cereales tostados, generalmente de trigo o maíz, usada en diferentes preparaciones alimenticias. Es parecido a la harina blanca, pero con un tono más oscuro o amarillento, dependiendo esto de su composición exacta y del grado al que haya sido tostado. El gofio es el original de las Islas Canarias, creado por sus primeros habitantes, los guanches.

En las Islas Canarias era consumido por los pueblos indígenas, comúnmente conocidos como guanches, de etnia bereber, desde tiempos prehistóricos. Actualmente constituye el alimento más tradicional del archipiélago canario, siendo un elemento central de la gastronomía canaria y un referente de su identidad.

**GRACIAS
POR LEERNOS**