

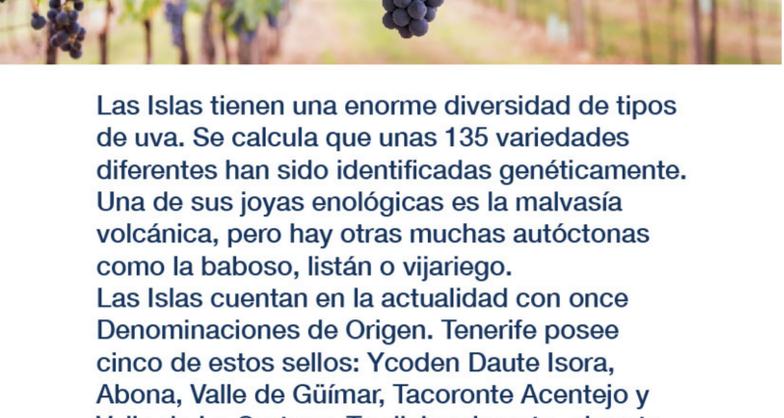
## GASTRONOMÍA

Canarias 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.



## CULTURA Y VINO

Canarias es uno de los territorios más singulares del mundo desde el punto de vista de la viticultura y la enología. El cultivo de la vid se remonta al siglo XV, con la llegada de las primeras variedades a las Islas de manos de los conquistadores, y su historia ha estado marcada por hitos como el prestigio internacional que logró en el siglo XVI su vino malvasía, que llegó a ser conocido en las cortes europeas y elogiado por el propio William Shakespeare.

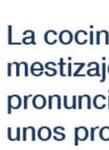


Las Islas tienen una enorme diversidad de tipos de uva. Se calcula que unas 135 variedades diferentes han sido identificadas genéticamente. Una de sus joyas enológicas es la malvasía volcánica, pero hay otras muchas autóctonas como la baboso, listán o vijariego. Las Islas cuentan en la actualidad con once Denominaciones de Origen. Tenerife posee cinco de estos sellos: Ycoden Daute Isora, Abona, Valle de Güímar, Tacoronte Acentejo y Valle de La Orotava. Tradicionalmente, el norte de la isla ha sido tierra de tintos, mientras que los blancos más habituales están en las comarcas del sur. La evolución técnica y la mayor preparación de bodegueros y enólogos ha permitido que toda la isla pueda presumir de elaboraciones que han obtenido grandes reconocimientos internacionales.

El resto de las Islas tiene una, excepto Fuerteventura, donde la presencia del cultivo de la vid es aún escasa. Dignas de mención son las elaboraciones de malvasía volcánica en Lanzarote y de malvasía aromática en La Palma. Hay además otras peculiaridades como los vinos de La Gomera, elaborados con la variedad forastera, y los singulares tintos de El Hierro de baboso, variedad recuperada casi al borde de la extinción, y blancos de diego o verjadiego. También Gran Canaria se ha incorporado con fuerza desde 2006 con la constitución de su Consejo Regulador y elaboraciones distintivas a partir de listán negro, gual y negramoll, entre otras.

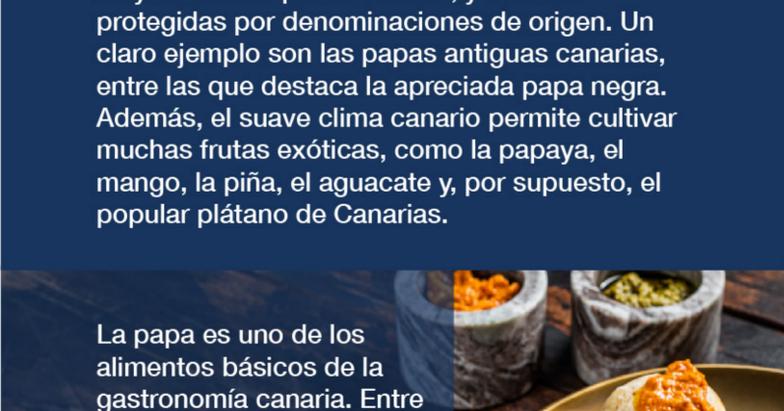
Además de los sellos insulares, más recientemente ha nacido una marca única de carácter regional, la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias (Canary Wine), creada con la perspectiva de una mejor comercialización exterior en un mundo cada vez más globalizado y asociada a la consolidación como destino turístico de la marca Islas Canarias.

Prueba de ese prestigio internacional que han ido adquiriendo los vinos de las Islas son los premios logrados en certámenes nacionales e internacionales como los Bacchus de la Unión Española de Catadores, los Vinalies de París y el Concurso Mundial de Bruselas. Prestigiosos gurús como Robert Parker, Jancis Robinson, Ferrán Centelles o Josep Roca no han escatimado en elogios a las insólitas elaboraciones de las Islas, a las que valoran fundamentalmente por su rara calidad y extrema originalidad.



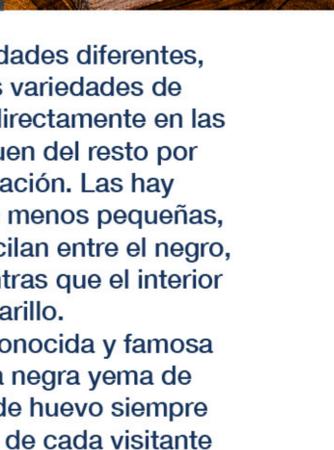
## COCINA CANARIA

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 de huevo 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 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.