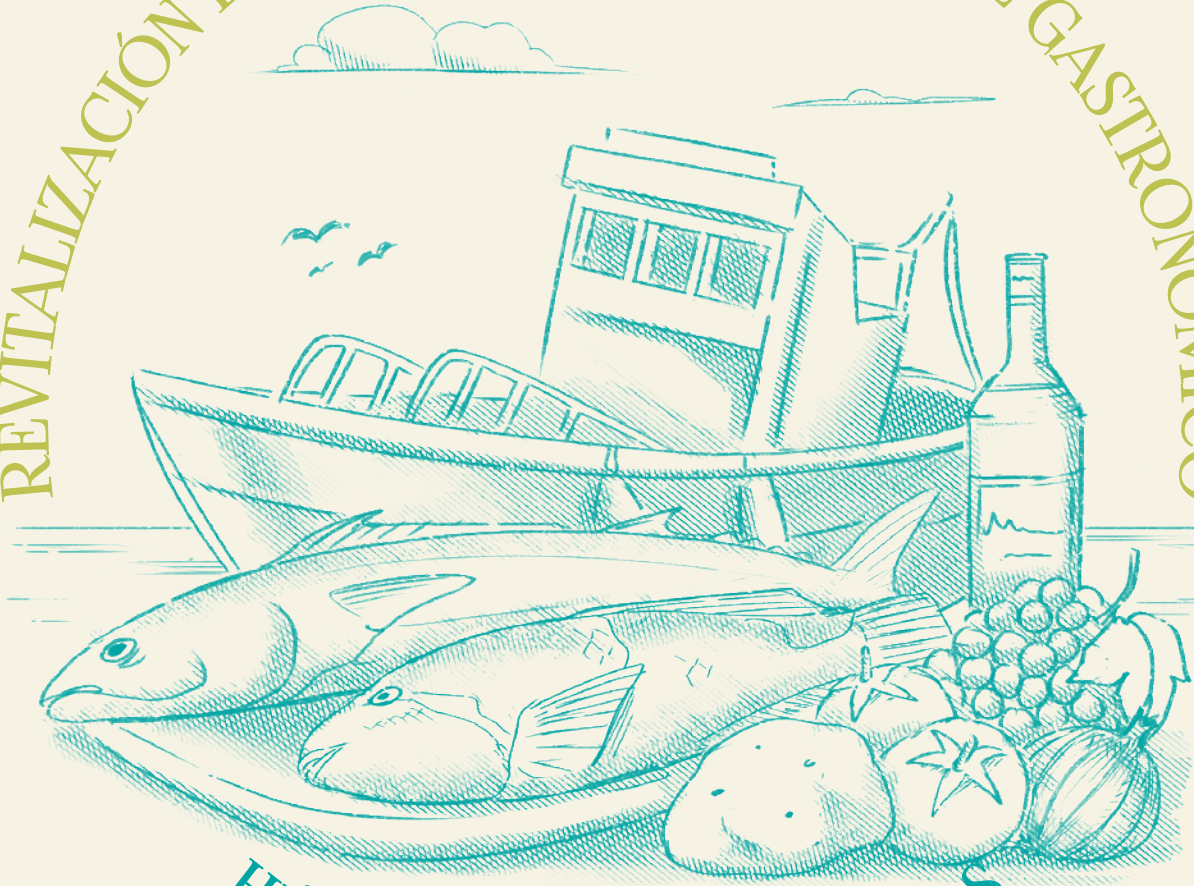


REVITALIZACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO



HÉROES SOCIALES DE TÍAS

© De la presente edición, Ayuntamiento de Tías y Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)

© De los textos y tablas, sus autores

© De las recetas, sus autores

© De las fotografías, Lía González Valderas

**Proyecto**

Revitalización del patrimonio cultural gastronómico. Una mirada intencionada a las raíces de Tías

**Gestión administrativa y financiera**

Fundación Canaria Parque Científico Tecnológico – ULPGC

**Coordinación científico-técnica**

José A. González, Aula Cultural Ciencia & Gastronomía – ULPGC

**Composición, diseño gráfico e ilustración portadas**

Miguel Á. Mena

DL GC 548-2022

ISBN 978-84-09-45721-2

REVITALIZACIÓN DEL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO



HÉROES SOCIALES DE TÍAS

# Prólogo del Alcalde de Tías

Querida ciudadanía de Tías,

Era necesario y urgente desarrollar acciones, arrimar el hombro, para salir rápidamente de una dura crisis y, de paso, aprovechar para mejorar nuestro modelo social y económico.

Paisaje, agricultura, ganadería y pesca tienen que estar más presentes en la gastronomía municipal, tanto la ofrecida al visitante como en la cocina de nuestros hogares, para alcanzar un mayor nivel de soberanía alimentaria y reforzar el acervo cultural del municipio de Tías.

La gastronomía es un motor de la economía capaz de ejercer un efecto tractor de los restantes subsectores productivos, que van desde el sector primario, pasando por la transformación y la comercialización, hasta la restauración y la industria hotelera.

En este contexto, nuestros productores y comerciantes del sector primario, nuestros restauradores y demás profesionales que desempeñan su trabajo en el ámbito de la gastronomía han de ser vistos por el conjunto de la ciudadanía como auténticos héroes sociales de Tías. En este sentido, no podemos estar más de acuerdo con la definición que se hace de ellos en la contraportada de esta completa y entrañable publicación.

Así lo han entendido también buena parte de los agentes socioculturales y socioeconómicos de la cadena de valor del producto local, que amablemente han prestado su colaboración y han desarrollado su buen hacer culinario para generar deseo, enamoramiento y seducción por la cocina del municipio de Tías.

La oferta de una gastronomía auténtica y con personalidad, enraizada en el territorio y el mar de Puerto del Carmen, también va a contribuir a “cultivar” consumidores más conectados a su entorno geográfico y a preservar sus tradiciones patrimoniales y culturales.

El correcto desarrollo del proyecto “Revitalización del patrimonio cultural gastronómico. Una mirada intencionada a las raíces de Tías” ha contribuido satisfactoriamente a tan noble finalidad y objetivos. Los hitos alcanzados han sido (y serán) de gran calado: estímulo de la producción en todo el sector primario municipal, mejora sobre el conocimiento de nuestros recursos agroalimentarios, puesta en valor y promoción de nuestros productos locales con priorización de su consumo frente a los foráneos y, en definitiva, mejora de los niveles de proximidad y sostenibilidad incorporando una mirada intencionada hacia nuestras raíces agrícolas, ganaderas, maríneas y gastronómicas, hacia nuestros orígenes.

Desde las concejalías implicadas y desde esta alcaldía, expresamos nuestro enorme agradecimiento a toda la ciudadanía participante y colaboradora, así como nuestro sincero reconocimiento al excelente trabajo desarrollado por el equipo del Aula Cultural “Ciencia y Gastronomía” de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y, por último, nuestra enhorabuena a los Autores de esta excelente publicación que nos honra prologar.

En Tías, octubre de 2022.

**José Juan Cruz Saavedra**  
Alcalde de Tías

# Saluda del Consejero de Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote

El Monumento a la Fecundidad es un reconocimiento de César Manrique al papel desempeñado por los hombres y las mujeres del campo de Lanzarote a lo largo de la Historia. Héroes y heroínas anónimas que resultaron vencedores de una cruzada contra los peores enemigos: el territorio y el clima. Ellos y ellas moldearon un paisaje agreste que sometieron a la lluvia hasta obtener un producto que se ha convertido, por derecho propio, en patrimonio de toda una isla.

De esta manera, Lanzarote ha dejado atrás la economía de subsistencia y los años de sequías, hambrunas y miseria, y presume hoy de socos y de jable, de grano y de batatas, de lentejas y de vinos, de cervezas artesanales y de pescado, de repostería y de torrijas.

La isla vive una auténtica revolución de la gastronomía abanderada desde Saborea Lanzarote, una forma honesta de creer en el trabajo de nuestros hombres y mujeres de la mar y del campo y de ponerlo en valor para transformar la economía y la percepción del destino.

**Andrés Stinga Perdomo**

Consejero de Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote

El Cabildo de Lanzarote ha logrado integrar una propuesta gastronómica de cercanía en la que caben muchos y variados productos de calidad, en la oferta de una isla que pone todo al alcance de la mano del visitante.

Hoy, Lanzarote es más reconocida gracias al trabajo de nuestros productores, que se esfuerzan cada día para obtener lo mejor de nuestro suelo, de un tejido empresarial más capacitado, cada vez más sólido y competitivo, y de un equipo de profesionales de restauración de reconocida valía y mayor creatividad.

El camino ha sido largo y numerosos los obstáculos que hemos tenido que salvar. No hemos dejado de dar pasos hacia adelante aprendiendo de la experiencia acumulada. Les invito a mirar hacia el futuro con optimismo y las garantías que suponen todo lo bueno y rico que nos ofrece Lanzarote.

# Saluda de la Presidenta del Cabildo de Lanzarote

El clima y la geografía han condicionado el desarrollo de la agricultura y la ganadería en Lanzarote, cuyos frutos, unidos a los productos extraídos del mar, han sustentado la cocina lanzaroteña tradicional. No obstante, en los últimos tiempos, hemos ido incorporando nuevos guisos que han conseguido arraigar en la cocina popular, que se ha nutrido siempre de la variedad de vegetales que crecen en los campos de Lanzarote y que tienen en común su resistencia al viento y a la escasez de lluvias.

El resultado de todo ello es una cocina sencilla y gustosa que se basa en el máximo aprovechamiento de lo que ofrece el entorno. Creo que esas dos palabras —sencilla y gustosa— podrían explicar los secretos de la gastronomía lanzaroteña y que vendrían a ser un reflejo del carácter de la isla y sus habitantes.

Afortunadamente, hace mucho tiempo que nos quitamos de encima la infundada creencia de que nuestra cocina es pobre, monótona o poco interesante. En absoluto. Nuestra autoestima colectiva creció cuando aprendimos a apreciar el paisaje agrario y los productos de la tierra, cuando empezamos a poner en valor el sector primario y las formas de cocinar tanto en su vertiente tradicional como moderna.

Hoy nos enorgullecemos de mostrar al mundo el maridaje entre vulcanología, agricultura y cocina en una isla volcánica, al tiempo que la población es cada vez más consciente de la necesidad de llevar una vida

sana a través de la comida. Nadie duda ya, por otro lado, que el desarrollo insular debe basarse en los recursos y en las potencialidades propias, para reducir la dependencia del exterior y avanzar hacia la autosuficiencia alimentaria.

Hoy día, lo normal es comer bien en cualquier establecimiento de la isla, gracias a los grandes avances registrados en el sector primario y en la gastronomía. Esto es muy importante para el turismo, ya que uno de cada tres turistas que nos visitan realiza alguna degustación de gastronomía canaria o productos locales, a los que otorgan una alta puntuación.

Sin embargo, a la hora de comer, debemos pensar tanto en la población de la isla como en quienes nos visitan, en la cocina local y en la nueva gastronomía, en la tradición y la innovación, pero a condición de que los productos sean saludables y su producción sostenible, es decir, conservando la biodiversidad y preservando los suelos.

Pero, por encima de todo, la gastronomía es importante en sí misma, ya que forma parte de nuestra cultura. En este sentido, el recetario tradicional es un verdadero tesoro que es preciso conservar y transmitir, y nada mejor para ello que recopilar y publicar las recetas de nuestras abuelas para que no se pierdan, porque solo mirando a las raíces es posible revitalizar el patrimonio cultural gastronómico, el de Tías en este caso.

**María Dolores Corujo Berriel**

Presidenta del Cabildo de Lanzarote

## Resumen del proyecto

La cocina y el folclore muy probablemente son las manifestaciones culturales más ancestrales y arraigadas de los pueblos. La cultura es aquello que nos permite ser libres y progresar como sociedad y como individuos racionales.

La gastronomía sostenible e inteligente se transforma (aún más en tiempos de crisis) en un motor que ejerce un efecto tractor sobre los restantes sectores socio-culturales y socioeconómicos de un territorio, proporcionando numerosos beneficios sociales y económicos entre los que sobresalen la salud y el bienestar de la ciudadanía y el reforzamiento de su cultura del territorio y de su autonomía alimentaria.

Recordemos aquí que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) viene propugnando durante las últimas décadas que los sistemas de soberanía alimentaria son elementos clave "para alimentar al mundo, regenerar ecosistemas, reconstruir economías locales y enfriar el Planeta, todo al mismo tiempo". Es decir, priorizar el consumo de producto local nos nutre de una forma más saludable, protege y conserva nuestro medio ambiente, refuerza nuestra economía y facilita nuestra adaptación al cambio climático.

El Aula Cultural Ciencia y Gastronomía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), junto a sus valiosos colaboradores en Lanzarote, ha tenido el honor

de coordinar y ejecutar este proyecto sobre "Revitalización del patrimonio cultural gastronómico. Una mirada intencionada a las raíces de Tías", muy acertadamente impulsado por el Ayuntamiento de Tías y apoyado de forma entusiasta por su alcalde.

La finalidad y objetivo principal de esta acción piloto ha sido contribuir a revitalizar y conservar el patrimonio cultural gastronómico municipal. Para ello, como pilares fundamentales, nos hemos basado, por un lado, en la historia reciente (siglo XX) de este rico acervo cultural y, por otro, en la obtención de una radiografía actual del sector primario (pesca, agricultura y ganadería) y del sector de la restauración de proximidad, que son elementos cruciales de la cultura del municipio de Tías.

Los objetivos específicos que hemos pretendido alcanzar han sido:

- Identificar y poner en valor a productores, comerciantes y restauradores de Tías y áreas de influencia, como auténticos "héroes sociales" o voces sociales (así han de ser percibidos por la ciudadanía, en nuestra opinión), que proporcionan, día a día y temporada tras temporada, productos locales frescos, sostenibles, saludables y de calidad para nuestra correcta alimentación y bienestar y para el sostenimiento de una adecuada cadena de valor empresarial.



- Acercar el paisaje y los subsectores primarios a la gastronomía municipal, tanto a la ofrecida al visitante como a la cocinada en el hogar y a la de las embarcaciones tiñoseras, para alcanzar mayores niveles de soberanía alimentaria y reforzar el acervo cultural de Tías.
- Contribuir a una gastronomía auténtica y con personalidad, enraizada en el mar y el territorio de Tías, dotando al potente tejido turístico municipal de mayores niveles de proximidad y

sostenibilidad, incorporando una mirada intencionada hacia sus raíces culturales (terrestres y marineras), hacia los orígenes de Tías.

- Sensibilizar y concienciar a la ciudadanía en valores éticos para una elección, adquisición y consumo responsable e inteligente, accediendo y haciendo uso de productos locales que la conecten a su entorno geográfico y la estimulen a preservar sus tradiciones culturales.



La metodología de trabajo ha consistido en: entrevistas a agentes socioculturales y socioeconómicos del municipio de Tías y áreas de influencia, análisis de los datos estadísticos disponibles y de las informaciones recabadas, reportajes fotográficos, elaboración de recetas culinarias con productos locales (hechas por marineros a bordo de sus embarcaciones de pesca, por cocineiras de hogar y por restauradores/as profesionales) y su maridaje con los vinos y vermouths elaborados por las bodegas del municipio, así como presentaciones y actos de difusión y divulgación.

Vale la pena poner todo este trabajo en números. Hemos entrevistado y, en definitiva, han participado en este proyecto un total de 80 héroes sociales, de los cuales 52 son hombres (65%) y 28 mujeres (35%). Si añadimos al equipo de investigación y a sus colaboradores más estrechos que han estado año y medio sobre el terreno y trabajando en los despachos, así como al alcalde y concejales involucrados (medioambiente, cultura, agricultura, pesca, comercio y turismo) que se han reunido con nosotros para hacer seguimiento de las actividades y darnos apoyo logístico, tenemos que hablar de un centenar de personas involucradas en el estudio. Por entidades relacionadas con la gastronomía, han parti-



cipado en el proyecto 3 barcos de pesca, 7 hogares y 16 establecimientos de restauración, que en conjunto han elaborado un total de 80 recetas (entrantes, platos de cuchara, platos principales, repostería, helados, una mistela y el cóctel Puerto del Carmen). Si descontamos la mistela y el cóctel, los restantes 78 platos culinarios han sido maridados con 22 vinos y 3 vermouths de la localidad, siguiendo el criterio de que cada receta ha sido armonizada con un solo vino o vermouth. Sin duda, son cifras notables y representativas de la ciudadanía municipal y de sus diferentes oficios y ocupaciones y, en mi opinión, todos tenemos que estar orgullosos y satisfechos por el trabajo realizado.

Nuestro sincero agradecimiento a todos los participantes en el estudio.

El novedoso calendario de temporada de los productos locales de Tías, que resulta de este estudio y figura al final de esta publicación, ayudará, tanto al profesional como al consumidor en general, a comprar bien, a priorizar la elección de producto local fresco, sostenible y de calidad, tanto en lo referente a vegetales de origen terrestre (básicamente frutas y verduras), pescados y mariscos, y carnes y derivados de origen terrestre. Ade-

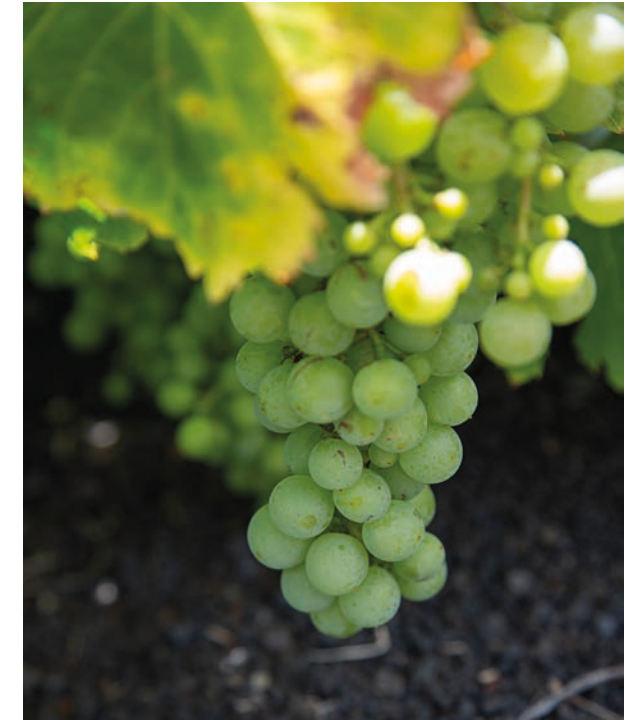
más, la información concentrada en este novedoso calendario será de gran utilidad para que el municipio planifique y lleve a cabo ferias y eventos para la promoción de la producción local (marinera, agrícola y pecuaria) y su conexión con el sector de la restauración y el turismo, generando valor añadido a lo largo de la cadena empresarial municipal.

Los resultados del presente estudio ayudarán a evolucionar hacia un sector turístico y una gastronomía más anclados en la proximidad, la sostenibilidad, la calidad y el patrimonio cultural inherente a los productos locales.

Como vienen diciendo los expertos, adquirir y consumir productos locales nos hace consumidores más responsables y mejores personas, porque estaremos comprando a vecinos que conocemos y, más o menos, podemos controlar.

Además de los eventos de comunicación llevados a cabo a lo largo de año y medio de trabajo apasionado, a modo de resumen, la presente publicación condensa, desde una perspectiva fundamentalmente sociocultural, tres entregables o resultados finales del estudio: (i) radiografía del sector primario de Tías, (ii) recetario de cocina representativa del municipio en sus tres vertientes (marinera, hogar y profesional) y (iii) calendario de temporada de los productos locales de Tías.

Así pues, por si quedara alguna duda, la publicación resultante del presente estudio no es un mero recetario de cocina al uso, sino más bien una muestra entusiasta y apasionada del patrimonio cultural gastronómico del municipio de Tías; en definitiva, una mirada intencionada a las raíces de los pueblos y barrios de Tías como herramienta de reflexión hacia un futuro más apegado a nuestro sector primario, conectándolo con prioridad e inteligencia a una restauración y a un turismo sostenibles y saludables.



Por último, solo me resta añadir que la coordinación y ejecución de este proyecto me ha dado uno de los mayores niveles de satisfacción (personal y profesional) en cerca de 45 años de carrera como investigador y divulgador, lo que se ha debido a la calidad humana y enorme generosidad de los tenses participantes. Esto último es, sin duda, un claro reflejo del amor que los pueblos y barrios de Tías profesan por su paisaje, su territorio y su mar. GRACIAS.

El coordinador científico del proyecto

Prof. Dr. José Antonio González

[pepe.solea@ulpgc.es](mailto:pepe.solea@ulpgc.es)

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria  
Aula Cultural Ciencia & Gastronomía

# Índice de contenidos

<b>1.- Autores y colaboradores</b>	<b>15</b>	<b>8.- La cocina marinera a bordo</b>	<b>121</b>
<b>2.- Apuntes sobre la despensa de Tías, Juan Cruz</b>	<b>21</b>	8.1.- Introducción	122
<b>3.- Radiografía del actual sector primario de Tías y áreas de influencia</b>	<b>29</b>	8.2.- Hipólito (Polo) Cuadrado Pérez, M/P "León"	124
3.1.- La pesca, José Antonio González	30	8.3.- Raúl Rodríguez Rodríguez, M/P "Layuno Zallo"	128
3.2.- La agricultura y la ganadería, Carmen M. Hernández-Cruz	43	8.4.- Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, M/P "Nuevo Matroyo"	132
<b>4.- Los viñedos y los vinos de Lanzarote, Iván Monreal</b>	<b>63</b>	<b>9.- La cocina de hogar tradicional de Tías: algunas joyas del patrimonio cultural</b>	<b>137</b>
<b>5.- El patrimonio gastronómico de Tías recientemente rescatado</b>	<b>73</b>	9.1.- Introducción	138
5.1.- Los aromas de la gastronomía, Julián Rodríguez	74	9.2.- Dña. Mayca Sosa Salas – Platos de cuchara	140
5.2.- "Recetas de repostería y mistelas", recopiladas por Julián Rodríguez y la Asociación Juvenil Vacagüaré	76	9.3.- Dña. Enriqueta Cabrera Cabrera – Pescados	144
5.3.- "Las recetas de tía Josefina", recopiladas por Carmelo Martín Díaz	80	9.4.- Dña. Mari Nieves Ferrer – Carnes	148
5.4.- "Licores tradicionales de Lanzarote", recopilados por Giovanni Lemes Pacheco	83	9.5.- Dña. Teresita Lemes Bermúdez – Repostería	152
<b>6.- La artesanía del producto local en el siglo XXI</b>	<b>87</b>	9.6.- Dña. Angelita Betancor Ramos – Repostería	158
6.1.- Francisco Rodríguez, los pescadores y el personal de la cofradía de La Tiñosa	88	9.7.- Dña. Azucena Rodríguez Hernández – Repostería	166
6.2.- Tomás Pérez Cabrera, la pescadería de Chano	91	9.8.- Dña. Ángeles Tejera Umpiérrez – Repostería	178
6.3.- Javier Antón y Dolores Nebreda, pescadería Puerto del Carmen	93	<b>10. La restauración gastronómica actual en Tías. Recetas de proximidad en maridaje con sus vinos</b>	<b>187</b>
6.4.- La familia Pérez Rodríguez, de la mar al plato en La Tiñosa	94	10.1.- Introducción	188
6.5.- Manuel Peláez y Mayca Sosa, agricultores y ganaderos ecológicos	95	10.2.- Antonio (Mota) Rodríguez y Rafael Ramos – "La Marisma"	190
6.6.- José Sánchez Cabrera y familia, finca Vereda de Conil	97	10.3.- Jose Juncal y Rubén Lenis – "El Toro"	204
6.7.- Víctor Díaz, Rafael Espino y los Hermanos Martinón, viticultores y bodegueros de Tías	98	10.4.- Cristóbal Sánchez y José Antonio Ruedas – "La Cascada" y "Arenas Lounge"	214
6.8.- Dávide Musci, vermut Primo de Lanzarote	104	10.5.- Yosep Pérez Rodríguez y Equipo – "Mardeleva"	226
6.9.- Wenceslao Gil y la Asociación de Barmans de Lanzarote	105	10.6.- Amado Vizcaíno – "La Chalana"	236
6.10.- Pedro (Ico) Montelongo, heladero artesano	106	10.7.- Juanjo Suárez, Jonay Cedrés y Yaco Fleitas – "Kentia"	248
6.11.- Isidro Pérez, emprendedor social, cooperativista y agricultor emergente en Tías	108	10.8.- Nauzet Santana – "Puerto Bahía"	260
6.12.- Rafa Torres: fincas y huertos ecológicos, una estrategia de amor y concienciación hacia tu propio territorio	110	10.9.- José Pérez Martín – "Bar Pueblo"	270
<b>7.- Otros proveedores esenciales</b>	<b>113</b>	10.10.- Pepa Hernández y Yurena Rodríguez – "Casa Juan Ramón"	280
7.1.- Luis y Omar Viña Melián – Teguisse (quesería El Faro: ganaderos y queseros)	114	10.11.- Soraya Hernández Ramírez y equipo – "Mácher 60"	290
7.2.- Lourdes Rodríguez – San Bartolomé (La Molina José María Gil)	115	10.12.- Benito Bermúdez, Pedro Fuentes y Antonio Cuadrado – "La Bamba"	298
7.3.- Familia Olivero Martín – La Santa (pescadores de gamba y carabinero)	116	10.13.- Irene González, Carla y Juan Carlos Mateo – "Arráyate un millo"	312
7.4.- Francis Martín y Noelia Betancor – Playa Blanca (Pescatrón, transformadora de pescado)	118	10.14.- Kike Tejera, Anita Pachón y Mame Diop – "Casa Kike"	320
		10.15.- Pedro (Ico) Montelongo – "Lanzarote Helathlon"	332
		10.16.- David Hidalgo – "Asociación de Barmans de Lanzarote"	338
		<b>CALENDARIO DE TEMPORADA DEL PRODUCTO LOCAL DE TÍAS, José Antonio González</b>	<b>342</b>



Autores  
y colaboradores

1



## Autores

### José Antonio González

[pepe.solea@ulpgc.es](mailto:pepe.solea@ulpgc.es)

Doctor en Biología Marina. Investigador y divulgador. Experto en pesquerías artesanales, crustáceos, peces y productos del Mercado Pesquero de Canarias. Experiencia (20 años) en cooperación en la Macaronesia y Marruecos. Autor y coordinador de publicaciones de carácter gastronómico y guías para el consumidor de pescado (ver [www.macarofood.org](http://www.macarofood.org)).

Investigador asociado del Departamento de Biología de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), miembro del grupo de Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (EMAP - iUNAT). Profesor del máster de la ULPGC sobre "Gestión sostenible de recursos pesqueros". Director del Aula Cultural Ciencia & Gastronomía de la ULPGC. Miembro de la Academia de Gastronomía de Las Palmas.

Coordinador científico-técnico del presente proyecto y de esta publicación de sus resultados sobre *Revitalización del patrimonio cultural gastronómico. Una mirada intencionada a las raíces de Tías*, donde desarrollamos, por primera vez en Canarias, el concepto de "héroes sociales".

### Domingo Lorenzo Cuyás

[dlorenzo@ayuntamientodetias.es](mailto:dlorenzo@ayuntamientodetias.es)

<https://www.linkedin.com/in/domingolorenzo/>

Director de hotel, formado en Hoteles Escuela de Canarias. Desde el año 2000 disfrutando de la versatilidad y continuos retos del sector turístico. Aprendí a ser un buen director de operaciones en las grandes cadenas hoteleras españolas. La inquietud de lo que sucedía de puertas afuera del hotel me transformó en director comercial de pequeños establecimientos extra hoteleros. Este reto propició el salto al mundo autónomo, incorporándome al nacimiento de la primera comercializadora hotelera de Lanzarote. El siguiente reto fue la gestión de viviendas de uso turístico, ofreciendo experiencias únicas. Ahora, con todo este bagaje profesional y cómo padre de dos niñas, me mueve el interés general de mi comunidad. Por eso, en 2019 acepté poner toda esta experiencia vital y profesional a disposición a mi ayuntamiento como asesor político del área de turismo. Desde entonces estamos trabajando en la transformación y mejora del destino.

Formación: Planificación y gestión de destinos turísticos inteligentes. Universidad Antonio de Nebrija. Madrid. 2021 / Iniciación a los destinos turísticos inteligentes. SEGITUR. Madrid. 2021 / MBA, Máster internacional en dirección de empresas de turismo y ocio. Instituto Canario de Turismo. Arrecife. 2017-2018 / Diplomado en Dirección y Gestión de Hoteles. HECANSA. Tenerife. 1996-2000.

Coautor y responsable de logística de este proyecto.



### Lía González Valderas

[liaglezv.lanzarote.photo@gmail.com](mailto:liaglezv.lanzarote.photo@gmail.com)

<https://www.linkedin.com/in/liagonzalezvalderas/>

Fotógrafa y recolectora de instantes, de pequeños espacios que plasma a través del objetivo de su cámara, consiguiendo captar su forma de ver el mundo impreso en formato digital, papel u otro tipo de soporte. Desde muy pequeña recuerda cómo la fotografía estaba pre-

sente en su vida, de cómo su padre llevaba siempre a cuestas la cámara y llenaba cajas y cajas de negativos, hojas de contacto y fotografías en papel en blanco y negro, más tarde en color. Compra su primera cámara analógica en pleno Paseo de La Fama de Hollywood, LA (1990), una Nikon N50 de la que no se separa hasta que años más tarde da el salto a la era digital, aunque sin olvidarse de la vieja Yashica IC Lynx.5000E de los años 70 de su padre, con la que pausar el mundo y acotarlo a 36 disparos. Ama la fotografía por todo lo que se puede llegar a plasmar en ella y, sobre todo,

por ese mundo a su alrededor que la invita a conocer y conectar con tantas personas, espacios y vivencias, resultándole sumamente enriquecedor todo el proceso creativo. Su dedicación profesional a la fotografía es relativamente reciente, siendo objetivos principales disfrutar con su pasión y aportar su granito de arena para que la fotografía siga siendo reconocida y respetado el trabajo de estos grandes profesionales. Siempre se ha dicho que "una imagen vale más que mil palabras" y ella busca, además, que puedas sentir y emocionarte cuando observas su mirada a través de cada fotografía, deseo que espera lograr en las páginas de este libro.

Últimos eventos a los que ha asistido: *PHotoWalk Lanzarote*, *Carmela García*, *PHotoESPAÑA* (oct. 2022); *Photo Forum Fest Barcelona* (mar. 2022), *The Biggest Festival in Europa of Photography and Video*; *Veintinueve Trece* (nov. 2021), *Encuentro de Fotografía y Artes Visuales*; *Wolves Workshop La Graciosa* (nov. 2021), *wedding photography workshop* by Pablo Beglez; *Fotonoviembre* (nov. 2021), *Festival Internacional de Fotografía de Tenerife*; *Walter Maria Russo Workshop Lanzarote* (mar. 2021).

Sus últimos trabajos destacan la fotografía de producto y reportaje. Participante en los proyectos: *NO-SOTRAS* (7M/2022), que reivindica y da visibilidad a la lucha por la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres; *PRESENTE FUTURIBLE* (La Casa Amarilla/mayo 2022), creación artística visual de un mundo distópico; *Producción y guion del corto documental "El hilo de Ariadna"* (2022); *Autora de la fotografía que inspira el cartel del corto ficción "Impulso"* (2022); *PROTAGONIZAT*, *Proyecto de Video Danza, fotografía y cámara de varias piezas* (2022).

Coautora y responsable de fotografía de este proyecto y de su publicación.



## Iván Monreal

[ivan.monreal@yahoo.de](mailto:ivan.monreal@yahoo.de)

Sumiller profesional con más de 15 años de experiencia en restaurantes de 1, 2 y 3 estrellas Michelin en diferentes países europeos (España, Alemania, Francia, Italia y Austria).

En su amplia formación destaca el nivel *Certified de la Court of Master Sommeliers* (Viena, 2019) y el *Master de Dirección de Empresas en Turismo y Ocio del Instituto Canario de Turismo (ICT)* (Gran Canaria, 2018).

Campeón de Sumilleres de Canarias en 2022 y Subcampeón de España de Sumilleres 2021. Subcampeón del *Ruinart Challenge España* 2019 y 2021. Condecorado en el evento "50 Mejores Sumilleres de Alemania" (2012, 2013).

Coautor y responsable de los maridajes de esta publicación.



## Colaboradores

**Juan Cruz**, docente y documentalista. Documentación y relato histórico.

**Carmen M. Hernández-Cruz** (ULPGC), bióloga y excelente cocinera. Agricultura.

**Julián Rodríguez**, investigador etnográfico. Patrimonio gastronómico.

**Francisco Rodríguez**, patrón mayor - Cofradía de Pescadores de La Tiñosa. Estadísticas pesqueras.

**Manuel Peláez**, agricultor y ganadero ecológico. Temporalidad de productos locales.

**Ico Montelongo**, heladero artesano. Temporalidad de productos locales.

**Ana Luisa Álvarez** (ULPGC), dietista, nutricionista e investigadora de la gastronomía canaria. Héroes sociales.



## Apuntes sobre la despensa de Tías

2



22

Tías es un municipio joven y con orígenes marcados por la pobreza de un territorio yermo, sin recursos. La isla de Lanzarote vivía de espaldas al mar y cerca de buenos y fértiles terrenos dedicados al cultivo de cereales. Las erupciones volcánicas entre 1730 y 1736 obligaron a un desplazamiento poblacional, a la búsqueda, colonización y roturación de nuevas tierras. La mayoría del territorio donde se asienta el municipio de Tías perteneció a una extensa Gran Dehesa, el mejor lugar para la suelta y pastoreo de cabras y ovejas. Aparecen zonas

de chozas para refugio de pastores. Las majadas eran los lugares adecuados para retener al ganado. Majada Marcial y Majada Gregoria son dos ejemplos significados de estos refugios de la ganadería. Las barranqueras eran los lugares de paso del ganado: Cañada de Lomo Gordo, Cañada del Pavón, Cañada de La Tegala. Corral Grande y Corral Prieto son nombres que han prevalecido en la geografía del municipio. También hay constancia de las gambuesas, como lugares de marcado y reparto del ganado. En épocas de abundantes pastos y leche, los

quesos frescos no consumidos se embadurnaban con barro o tierra rojiza (tal como se hace hoy en día con pimentón) y se exportaban en balandros para la venta en otras islas del Archipiélago. Cabe referirse aquí al Cortijo de Pereyra.

Todas las casas de campo contaban con toda clase de animales domésticos. El número de cabras para el abastecimiento era proporcional al número de miembros de la unidad familiar. La matanza de cabritos correspondía a la época de Navidad y la del cochino solía coincidir con la fiesta de cada pago.

*"Virgen de Candelaria/ donde te tienen metida/ debajo Montaña Blanca/ con los cochinos de Tías".*

La ganadería en Tías siempre fue bastante relevante e importante: numerosos ganados de pastoreo con más de cien cabezas cada uno. Los últimos pastores tradicionales del municipio aguantaron hasta su vejez pastoreando en la zona de Mojón Negro, Llano de Los Pocillos en el caso de Marcial Díaz o Felipe Hernández que soltaba el ganado por el Morro de La Molina y por La Tegala. Las cabras se ordeñaban de madrugada a la luz de un farol, la leche del tógio se vertía en lecheras de 12 o de 20 litros que se llevaban en las alforjas del burro hasta Arrecife y posteriormente a las paradas de la guagua, para su traslado a la venta en las casas de las calles de la capital insular. Esta estampa duró hasta bien entrados los años setenta.

El cultivo de cereales y legumbres, tanto de autoconsumo como de exportación, ha sido la base de la agricultura del municipio. Las islas de Lanzarote y Fuerteventura fueron el granero de las islas occidentales. Los cereales (trigo, cebada y millo), elementos fundamentales para elaborar el gofio, tuvieron gran relevancia hasta los años sesenta el siglo pasado. Las legumbres (lentejas,



23

arvejas, garbanzos, judías y chícharos) siempre estuvieron presentes en los potajes de las casas de campo y muchos quintales de legumbres se exportaban (en balandros, sobre todo a Gran Canaria) en años de lluvia y buena producción.

En 1950, la población activa del municipio de Tías era de unos 883 habitantes. De los cuales, 350 eran agricultores (el 39,6%), 218 braceros (24,7%), 247 marineros (28,0%), 25

artesanos (2,8%), 30 dedicados a la construcción (3,4%) y 13 al comercio (1,5%).

La introducción de los cultivos de tomates y cebollas transformó el paisaje del municipio. El tomatero se plantaba, por lo general, de la carretera hacia el mar y, a pesar de realizarlo con métodos arcaicos, llegó a producir unos 12.000 kg por hectárea y año. En 1968, había unas 510 ha dedicadas a este cultivo que aportó unos buenos dineros al agricultor. La cebolla, por su parte, era cultivada de la carretera hacia arriba, en terrenos de nuevos enarenados a partir de los años 1940 y llegó a desplazar al cultivo de cereales. En 1986, el cultivo de cebolla ocupó unas 350 ha; las de La Asomada y las del Lomo Martín fueron muy requeridas en el mercado, tanto las preparadas en ristras, como en sacos rojos transparentes de 25 kg para exportación.

En la etapa álgida y de mayor dedicación a la producción de tomates y cebollas, se localizaban en el municipio más de 20 cosecheros exportadores (almacenes de empaquetado). En 1957, 1 kg de tomate se paga en la finca por primera vez a 1 peseta. El cosechero exportador Lorenzo Viñas Hernández daba empleo a más de 60 mujeres en su empaquetadora de Mácher en una zafra tomatera. Cabe recordar aquí las exportaciones hechas a bordo del Black Princess de la compañía Olsen, que llevaban estos apreciados productos por Canarias y Europa.

En referencia a los usos históricos preferentes del territorio (terrestre y marino), cabe realizar el siguiente resumen evolutivo: pastoreo en la etapa prehistórica, cultivo de cereales y vitivinicultura en el siglo XVIII, cultivo de barrilla en 1796-1814, cultivo de cochinilla en 1835-1880, cultivo de tomate y cebolla en 1887-1980, la pesca costera (en la costa africana) entre el siglo XV (con la anexión de Canarias a Castilla) y 1975 (abandono del

Sahara Español) y, por último, la industria turística desde 1960 hasta la actualidad.

La viticultura es el único cultivo del municipio que ha prevalecido a todos los tiempos, dos siglos largos de pervivencia. La geografía del municipio de Tías da cabida a dos zonas importantes, un trozo de La Geria y la zona de Masdache. La parra lleva atencimiento durante las cuatro estaciones del año. La vendimia en verano es la etapa más singular y exclusiva. Grandes hacendados con importantes lagares y bodegas en la misma zona de cultivo y pequeños propietarios que han mantenido la tradición de hacer vinos para su propio consumo y lo atesoran en sus casas de campo. "Aguapata", vinos de malvasía e incluso "vino virado" (vinagre), todo ello acopiado en el cuarto del vino junto a la troja. La troja hace funciones de gran despensa donde se guardan los cereales, guisantes, gofio, fruta pasada, pasas y porretos. En la alacena, junto a la vajilla, se colocaban los productos de consumo inmediato y es que el campesino era muy previsor, organizado y controlaba las reservas para los tiempos hostiles.

En la zona de Peñas Blancas, después de las erupciones volcánicas, el trabajo del campesino logra "domesticar la lava" y se propone buscar, en el fondo de los chabocos (espacios abiertos en hendiduras o jameos volcánicos a fuerza de marronazos), tierra vegetal y plantar higueras, morales, guayaberos, parras, durazneros, tuneras y otros frutales. En un corto periodo de tiempo, en esta zona de colada lávica comienzan a brotar frondosos árboles frutales, convirtiéndola en la despensa de Tías. De ahí el dicho popular de *"Poseer una higuera en Peñas Blancas era disponer de un tesoro y tener un parral de uvas moscateles era un capital"*. A lo largo de esta colada se encontraban los mejores y más grandes paseros de frutas de higuera, pasas e higos picones. Los porretos o porretas fueron un gran manjar que formaba parte de la alimentación de campesinos y



marineros. Los higos picones se recogían de las tuneras, se pelaban y se llevaba al pasero (ripios de lava en donde se colocaban los higos y la uva moscatel fresca hasta su transformación en fruta pasada: porretos y pasas), luego los porretos se depositaban en barriles y se guardaban con sumo cuidado hasta su fermentación que producía un alimento apto para el consumo. Los propietarios de estas producciones agrícolas tuvieron que contratar guardias jurados, auténticos "guarda-frutales", para evitar los robos. También se generalizó el uso de tuneras y tuneras indias para delimitar los terrenos.

Los molinos de gofio se constituyen en centros vitales para la alimentación de Tías y de Lanzarote. La molina de Rafael Ferrer Fajardo en Mácher fue en los años sesenta el centro elaborador de gofio más importante de la zona sur y de Lanzarote. La molina de Mácher fue de las primeras en funcionar con un motor diésel de un pistón y con dos pesados volantes en el año 1955. De esta molina partían costales de gofio en camellos, burros y posteriormente en camiones para todos los puntos de la Isla. También se abastecían la totalidad de tiendas de ultramarinos de la capital y se llevaba gofio (el costal

de gofio) para los barcos de pesca e incluso, en algunos momentos, se exportaba a las tiendas del Sahara. En pleno apogeo del gofio, los tienses apenas consumen pan. Si alguien iba a comprar pan, de inmediato se le preguntaba si tenía alguien enfermo en la casa.

Los hornos de leña son elementos arquitectónicos que formaban parte de todas las casas de campo de Tías independientemente de su condición social. En las de condición más humilde, para las fiestas de los pueblos se reunía a la familia para "caldear el horno" con aulagas y sarmientos de parras, para hacer pan, mimos, mantecados y carnes de cochino o de cabrito.

La pesca en La Tiñosa: la relación inicial del municipio con el mar. El marinero de La Tiñosa era muy requerido por los armadores del Puerto del Arrecife. Desde los 14 años se podían enrolar en un barco y obtener la matrícula. El salario de un marinero en 1958 era de 500 pesetas al mes.

La pesca costera [en la costa de África] estaba marcada por su temporalidad y duración. La denominada "Pesca Chica" tenía tres meses de duración, desde finales de agosto hasta comienzos de octubre. Luego le sucedía la "Pesca Grande", de seis meses de duración. Los lugares de captura más importantes, a lo largo de la costa noroeste-africana, fueron los caladeros de Tan-Tan/Cabo Juby, Cabo Blanco, Villa Cisneros/Río de Oro y Mauritania. Las especies más frecuentemente capturadas eran corvina, chacarona y sama. La comida a bordo del marinero evidentemente consistía en pescado, potajes, fideos costeros, pelotas de gofio (racionadas), porretos o fruta pasada, manzanilla y pasote. El agua potable estaba racionada a bordo: se distribuía en "un pote". Esta agua, potable y racionada, era la base para preparar el pasote y la manzanilla. Los porretos eran depositados y comprimidos en barricas cortadas, en donde fermenta-

ban; y no solo los llevaron los barcos costeros, también los que partían rumbo a América con emigrantes.

La pesca costera era prácticamente la base de la economía y el sustento de las familias de la Tiñosa. Las fiestas patronales y populares, de marcado carácter religioso, fueron adaptadas a la citada dinámica temporal de las pesquerías en la costa africana. San Felipe y Santiago se celebraban el 25 de julio, tras el retorno de la costa. La Virgen del Carmen se trasladó al mes de agosto.

El marinero de La Tiñosa aprovechaba su estancia en tierra para realizar pesca en el litoral (pesca de bajura) con una pequeña embarcación de dos proas propulsada a remos; luego, tras el regreso a "la costa", los marineros mayores y los niños suplían a éstos. El marinero de La Tiñosa conocía toda la línea de costa, todo el litoral del municipio, palmo a palmo desde el Barranco de La Pila hasta la Punta de Guacimeta. Todo el litoral tiense ha sido muy rico en cantidad y variedad de especies. En verano, sardinas, bogas y samas; en invierno, pedregales, gueldes y bocinegros; de noviembre a marzo, salmone-tes; congrios y morenas, preferentemente en invierno y de noche; de abril a junio entran fulas, viejas, brechas y chopas; en mayo suelen entrar jureles; pulpos preferentemente en septiembre; los sargos todo el año; la elaboración de jareas y pejines, siempre que haya saturación de pescado fresco. Los tollos, tiras de cazón o de otras especies de tiburones, se colgaban al sol para secarse. El tollo es un producto típico de la cocina tradicional: tollos en salsa o en mojo.

Los barquillos con sus capturas, al alba iban llegando al Varadero, al mismo tiempo llegaban las pescaderas que cargaban su cereta a la cabeza y, desde La Tiñosa, subían a sus respectivos puntos de venta en el interior del municipio. Cada pescadera tenía asignado una zona de venta o distrito en los pueblos y ello se respetaba



escrupulosamente. Las pescaderas jugaron un papel fundamental en la economía de intercambio o de trueque entre los tres pueblos de Tías. La pescadera dejaba el pescado en las casas de campo y recibía legumbres, cereales o fruta de temporada y, en ocasiones, pagos en pesetas. Las pescaderas subían a todos los puntos del interior, entre tres y cinco kilómetros, cargadas de pescado y regresaban con el peso de los productos del campo.

Hasta la década de 1960, las pescaderas de Tías fueron el nexo entre los productos del mar y los de la tierra. Lola Santana, Serafina, Domitila, María, Trina, Eladia, Isabel, Hipólita y otras fueron mujeres que lo dieron todo por llevar el pescado fresco a los agricultores y recibir de éstos los granos y la fruta de temporada.

N.B. Estos evocadores apuntes sobre el trabajo, los recursos y los modos de vida de los tienses han sido extraídos de varias conversaciones con Juan Cruz y de notas hábilmente hilvanadas por él y enviadas a este coordinador.

[Conviene resaltar aquí y homenajear el papel crucial de la mujer tiñosera, sobre todo las pescaderas, en la actividad pesquera ejercida en el litoral de Lanzarote. Generalmente estas mujeres tiraban de los chinchorros en las playas tienses y, a continuación, cargaban sus cestas para vender (principalmente trueque) el producto de la mar por pueblos del Municipio].



## Radiografía del actual sector primario de Tías y áreas de influencia

3



30

En el presente capítulo abordamos la situación actual del sector primario (pesca, agricultura y ganadería) del municipio de Tías y áreas de influencia.

## La pesca

De acuerdo con algunos textos sobre la historia reciente de Tías y testimonios vivos recogidos en este proyecto, los tienses (y en particular los tiñoseros) han sido labo-

riosos y cotizados pescadores en las vecinas costas del banco pesquero canario-sahariano. Los primeros viajes, al menos cuatro generaciones atrás, fueron a vela latina. Su actividad profesional en aquellos caladeros africanos llegó tener tanta importancia social y económica para el municipio que hasta llegaron a alterar, en algunas semanas, el calendario de las celebraciones de sus fiestas patronales. En aquellos tiempos, el principal factor condicionante de la vida social del municipio era la pesca en la costa africana y la duración de las mareas (viajes).

Con la pérdida del Sahara como provincia española, los pescadores de Tías tuvieron que redirigir sus artes de pesca y sus esfuerzos hacia el litoral de Lanzarote (para la pesca de demersales y pequeños pelágicos; jornadas de pesca de un día) y a las aguas abiertas del caladero canario (para la pesca de túnidos; mareas de hasta 15 días).

Inicialmente, los pescadores tiñoseros estuvieron adscritos a la Cofradía de San Ginés, en Arrecife. No obstante, allá por el año 2001 constituyeron la Asociación de Pescadores El Amarradero, para defender mejor sus derechos sociales y económicos. Finalmente, coincidiendo con la implantación en Canarias de los puntos de primera venta (lonjas) y aprovechando que la zona litoral comprendida entre Arrecife y Playa Blanca no había sido inscrita en ninguna cofradía lanzaroteña, en 2009 la Cofradía de Pescadores de La Tiñosa quedó constituida oficialmente.

Entre 2018 y 2021, la flota pesquera de La Tiñosa consta de 17 embarcaciones artesanales; sin embargo, en 2022 tan solo faenan 14. Otras cuatro embarcaciones lanzaroteñas, adscritas a Arrecife, La Graciosa y La Santa, han descargado puntualmente sus capturas de túnidos y crustáceos en la lonja de La Tiñosa entre 2018 y 2021 (Tabla 1). Las 14 embarcaciones actualmente activas y adscritas a La Tiñosa enrolan a unos 30 tripulantes, cuyas familias viven exclusivamente de esta actividad pesquera. Estos barcos artesanales son extraordinariamente diversos, con tamaños que varían entre 7 y 19 m de eslora, y motorización entre 6 y 170 CV. Su característica principal es la polivalencia o versatilidad para aprovechar recursos pesqueros y marisqueros variados, ya que en su mayoría adaptan y rotan sus artes de pesca artesanal en función de la disponibilidad estacional de las especies objetivo. Las artes artesanales utilizadas por esta flota son: nasa para peces (10 embarcaciones),



cordel (9), cerco (5), caña/liña para túnidos (4), palangre de fondo (1) y nasa para crustáceos (1) (Tabla 1).

Para identificar y cuantificar los recursos pesqueros más importantes explotados por esta flota, hemos analizado las estadísticas oficiales de las descargas de pescado en la lonja de La Tiñosa entre 2015 y 2021. A lo largo de esta serie histórica de descargas de 7 años, hemos detectado que la biodiversidad marina involucrada en la actividad pesquera artesanal ha sido de unas 107 especies de peces, crustáceos y moluscos. Las capturas totales oscilaron entre 380 toneladas (t) en 2017 y 103,4 t en 2019, con valor medio de 233,5 t/año para dicho periodo (Tabla 2). Al analizar los valores medios de descargas en 2015-2021 en función de los cuatros grandes grupos medioambientales, los peces pelágicos oceánicos reportaron 131,5 t/año (representando el 56,3% del peso descargado), los peces pelágicos costeros alcanzaron 75,9 t/año (32,5%), los peces demersales 25,4 t/año (10,9%) y los mariscos 0,7 t/año (0,3%) (Tabla 2).

La Tabla 3 recoge las descargas (en kg) de pelágicos oceánicos (9 especies capturadas con artes de anzuelo) de la flota de la Cofradía de La Tiñosa entre 2015 y 2021.

31



**Tabla 1.** Flota artesanal con actividad pesquera en Lanzarote y descargas en la lonja de la Cofradía de La Tiñosa (Tías), entre 2018 y 2021.

N	Embarcación de pesca	Tripulación (número)	Eslora (m)	Potencia motriz (CV)	Periodo actividad	Dedicación (artes de pesca artesanal)	Observaciones Origen / descarga
1	AUGUSTO RAMÓN	3	13,05	160	2018	Cerco, caña/liña para túnidos	Adscrita a otro puerto (2019)
2	MARIA ESTHER (TAJOYO)	1	8,45	15,9	2018	Cordel, nasa para peces	Adscrita a otro puerto (2019)
3	CARMELO	1	4,13	6 / remos	2018	Nasa para peces	Inactiva (2019)
4	GLORIA	1	8,75	20	2018-2021	Cerco, nasa de pescado	Activa
5	MALASPINA	1	7,09	6	2018-2021	Nasa para peces, cordel	Activa
6	MAR AZUL	3	8,53	25	2018-2021	Cerco, nasa para peces, cordel	Activa
7	MAR AZUL PRIMERO	2	9	40	2018-2021	Cerco, cordel, nasa para peces	Activa
8	NIEVES	1	6,8	22	2018-2021	Cordel, nasa para peces	Activa
9	PLAYA DE LA CONCHA	3	11,21	87	2018-2021	Cordel, nasa para peces	Activa
10	SOLYMAR SEGUNDO	3	10,07	105	2018-2021	Cordel	Activa
11	CARMITA	2	7,07	20	2018-2021	Cordel, caña/liña para túnidos, nasa para peces	Activa
12	LAYUNO ZALLO	6	18,64	170	2018-2021	Cerco, caña/liña para túnidos	Activa
13	JUANITO	1	6,51	29	2018-2021	Nasa para peces, cordel	Activa
14	LEÓN	2	11,89	115	2018-2021	Cerco, caña/liña para túnidos	Activa
15	SAN JOSÉ	2	8,5	32	2020-2021	Cordel, nasa para peces, caña/liña para túnidos	Activa
16	EMÉRITA	1	8,56	45	2021	Nasa para peces, nasa para crustáceos	Activa
17	NUEVO MATROYO	3	14,95	158	2018-2021	Cerco, cordel, palangre de fondo, caña/liña para túnidos	Activa
18	LORENZA Y MANUEL	3	14,05	98	2018	Caña/liña para túnidos	La Graciosa / listado
19	MARIJEAN SEGUNDO	3	12,3	40	2018	Caña/liña para túnidos	La Graciosa / listado
20	POLLO NIZ	2	7,49	20	2020	Caña/liña para túnidos	San Ginés / bonito del Norte
21	ATLANTIS SEIS	3	7,75	55,1	2021	Nasa semiflotante para camarón soldado, nasa para carabinero	La Santa / crustáceos

**Tabla 2.** Descargas (en kg) por categorías medioambientales de la flota de la Cofradía de La Tiñosa entre 2015 y 2021.

Año	Mariscos	Pescado demersal	Pelágicos costeros	Pelágicos oceánicos	Total	Dif. año anterior
2015	614	27169	89401	78763	195946	
2016	892	31678	125275	125091	282937	+44,4
2017	500	29934	109867	230658	370959	+31,1
2018	0	0	0	0	0	-16,8
2019	0	0	0	0	0	-66,5
2020	0	0	0	0	0	+67,8
2021	0	0	0	0	0	+14,7
Media (kg/año)	287	12683	46363	62073	121406	
Porcentaje (%)	0,2	10,4	38,2	51,1	100	

**Tabla 3.** Descargas (en kg) de pelágicos oceánicos (9 especies) de la flota de la Cofradía de La Tiñosa entre 2015 y 2021.

Año	Pelágicos oceánicos	Bonito listado	Atún, tuna	Bonito del Norte	Sierra	Bicuda	Rabil	Dorados	Peto	Aguja blanca
2015	81955	71753	4628	1093	1189	3193	0	100	0	0
2016	128337	77118	8281	35480	2881	3246	43	1288	0	0
2017	232242	159663	41035	25655	3678	1585	627	0	0	0
2018	202048	166292	25938	4336	2048	2419	0	999	0	17
2019	49375	38721	8017	0	1567	1028	0	41	0	0
2020	106774	59015	5666	13828	3900	4324	19980	32	29	0
2021	128019	29012	65789	15641	10272	7178	98	10	18	0
Media (kg/año)	132679	85939	22765	13719	3648	3282	2964	353	7	2

Bonito listado = *Katsuwonus pelamis*, atún o tuna = *Thunnus obesus*, bonito del Norte = *Thunnus alalunga*, sierra = *Sarda sarda*, bicuda = *Sphyrna viridensis*, rabil = *Thunnus albacares*, dorados = *Coryphaena spp.*, peto = *Acanthocybium solandri*, aguja blanca = *Kajikia albida*.



A lo largo de esta serie histórica, el bonito listado (*Katsuwonus pelamis*) resultó ser la especie más capturada con un valor medio de descarga de 85,9 t/año. Año por año (a excepción de 2021 en que fue superado por el atún o tuna), el bonito listado rindió las mayores capturas en el conjunto de las pesquerías de esta flota. Le siguieron en importancia la tuna (*Thunnus obesus*) con 22,8 t/año y el bonito del Norte (*Thunnus alalunga*) con 13,7 t/año. Otros recursos de esta categoría ecológica con descargas significativas fueron: la sierra (*Sarda sarda*) con 3,6 t/año, la bicuda (*Sphyaera viridensis*) con 3,3 t/año y el rabil (*Thunnus albacares*) con 3 t/año (Tabla 3). Es necesario aclarar que en esta zona la bicuda es capturada, en su inmensa mayoría, en la superficie del mar mediante la técnica de "liña vana" (liña de mano desprovista de plomada).

La Tabla 4 refleja las descargas (en kg) de pelágicos costeros (8 especies capturadas con artes de cerco artesanal). La sardina negra (*Sardina pilchardus*) fue la especie más capturada con una descarga media de 41,8 t/año. Año por año, este recurso rindió las mayores capturas en el conjunto de las pesquerías de cerco de esta flota. Le siguieron en importancia los chicharros (*Trachurus trachurus* y, aparentemente en menor medida, *Trachurus*



*picturatus*) con 10,8 t/año, la sardina de ley (*Sardinella aurita*) con 10,5 t/año y la caballa (*Scomber colias*) con 7,5 t/año. A mayor distancia se situaron las descargas de longorón o boquerón (*Engraulis encrasicolus*) con 2,7 t/año y de boga (*Boops boops*) con 2,5 t/año (Tabla 4).

En la Tabla 5 se indican las descargas (en kg) de los principales recursos demersales (de un total de 80 especies capturadas generalmente con artes de anzuelo y nasa). Se ha dado la circunstancia de que, mediante artes de cerco artesanal, la palometa blanca (*Trachinotus ovatus*)

con 8,7 t/año resultó ser la especie más capturada. Siguió en importancia las descargas de jurel (*Pseudocaranx dentex*) con 2,1 t/año, bocinegro (*Pagrus pagrus*) con 1,6 t/año, sargo blanco (*Diplodus cadenati*) con 1,4 t/año y vieja (*Sparisoma cretense*) con 1,3 t/año (Tabla 5).

Finalmente, en la Tabla 6 se señalan las descargas (en kg) de mariscos (10 especies de invertebrados capturadas con nasas especializadas, anzuelo y marisqueo desde orilla). El pulpo (*Octopus vulgaris*) resultó ser el único recurso reseñable, con un valor medio de 0,3 t/año (Tabla 6).

**Tabla 4.** Descargas (en kg) de pelágicos costeros (8 especies) de la flota de la Cofradía de La Tiñosa entre 2015 y 2021.

Año	Pelágicos costeros	Sardina negra	Chicharros	Alacha, sardina de ley	Caballa	Longorón, boquerón	Boga	Melva	Machuelo
2015	89401	47994	10385	16287	9507	170	5059	0	0
2016	125275	72959	12604	14864	13737	6812	4244	56	0
2017	109867	69909	12967	12234	8451	4793	1264	234	15
2018	83887	55406	9564	7965	9243	372	1337	0	0
2019	32287	13495	6147	8248	1912	595	1891	0	0
2020	39493	11861	12176	3451	5533	4619	1852	0	0
2021	50929	20729	11896	10287	3965	1789	2132	0	131
Media (kg/año)	75877	41765	10820	10476	7478	2736	2540	41	21

Sardina negra = *Sardina pilchardus*, chicharros = *Trachurus* spp., alacha = *Sardinella aurita*, caballa = *Scomber colias*, longorón = *Engraulis encrasicolus*, boga = *Boops boops*, melva = *Auxis rochei*, machuelo = *Sardinella maderensis*

**Tabla 5.** Descargas (en kg) de pescados demersales (80 especies) de la flota de la Cofradía de La Tiñosa entre 2015 y 2021.

Año	Pescado demersal	Palometa blanca	Jurel	Bocinegro	Sargo blanco	Vieja	Medregal limón	Congrio	Salema	Galana	Sama de pluma, pargo	Morenas	Chopa
2015	17701	5447	1422	340	1761	1933	3193	403	990	947	218	275	773
2016	22629	9355	2080	548	2087	1915	1922	884	1314	920	453	510	641
2017	25821	15892	2051	2629	1607	1001	475	91	897	441	321	69	347
2018	20063	9651	1849	3756	1184	790	229	256	675	673	507	104	390
2019	18141	7408	4037	606	831	1498	153	886	613	615	405	535	555
2020	20449	10229	1503	1913	1496	924	59	1641	438	172	1047	816	210
2021	12123	3241	1820	1398	1070	1034	210	1471	293	192	265	891	238
Media (kg/año)	19561	8746	2109	1599	1434	1299	892	804	746	566	459	457	450

Palometa blanca = *Trachinotus ovatus*, jurel = *Pseudocaranx dentex*, bocinegro = *Pagrus pagrus*, sargo blanco = *Diplodus cadenati*, vieja = *Sparisoma cretense*, medregal limón = *Seriola dumerili*, congrio = *Conger conger*, salema = *Sarpa salpa*, galana = *Oblada melanura*, sama de pluma = *Dentex gibbosus*, morenas = *Muraena helena* y otras, chopas = *Spondyliosoma cantharus*.

**Tabla 6.** Descargas (en kg) de mariscos (invertebrados, 10 especies) de la flota de la Cofradía de La Tiñosa entre 2015 y 2021.

Año	Mariscos	Pulpo	Lapa negra	Calamar de orilla	Lapa blanca	Choco	Cangrejo buey	Camarón soldado	Centolla de fondo	Carabinero	Centollo, santorra
2015	614	321	120	74	70	29	0	0	0	0	0
2016	892	578	60	124	60	6	45	19	0	0	0
2017	500	267	0	227	0	2	4	0	0	0	0
2018	436	316	0	117	0	3	0	0	0	0	0
2019	288	186	10	62	0	10	20	0	0	0	0
2020	189	165	0	17	0	0	0	0	7	0	0
2021	2048	156	550	67	30	0	572	17	422	211	23
Media (kg/año)	709	284	106	98	23	7	92	5	61	30	3

Pulpo = *Octopus vulgaris*, lapa negra = *Patella candei*, calamar = *Loligo vulgaris*, lapa blanca = *Patella aspera*, choco = *Sepia officinalis*, cangrejo buey = *Cancer bellianus*, camarón soldado = *Plesionika edwardsii*, centolla de fondo = *Paromola cuvieri*, carabinero = *Aristaeopsis edwardsiana*, centollo o santorra = *Maja brachydactyla*.



Para conocer la estacionalidad de los principales recursos explotados por la flota tiñosera, hemos analizado las descargas mensuales del periodo 2018-2021 (es decir, una serie histórica completa, mes a mes, de los últimos cuatro años). El calendario de temporada resultante se presenta de forma gráfica en un Anexo al final de esta publicación. En el marco de la urgente necesidad de priorizar el consumo de productos locales, la información obtenida de estos análisis de datos es de gran utilidad para:

- Diseñar las cartas-menú de la restauración de proximidad;
- Planificar las compras de pescado en los hogares tienses;
- Organizar ferias de pesca-turismo basadas en especies pesqueras que, además, de abundantes y frecuentes en las descargas, sean representativas del patrimonio gastronómico de la localidad.



A grandes rasgos, podemos decir que recursos tales como bonito listado, tuna, rabil, sardina negra, alacha, longorón, jurel y vieja presentan mayores descargas en la estación más cálida (entre junio y octubre/noviembre). Por otro lado, bonito del Norte, chicharos, caballa, boga, bocinegro y pulpo aparecen con mayor abundancia en la estación más fría (entre noviembre/diciembre y mayo). La sierra proporcionó las mejores capturas en noviembre. La palometa blanca mantuvo capturas elevadas a lo largo de todo el año. Las mayores capturas de bicuda (marzo-noviembre) y sargo blanco (febrero-agosto) se produjeron en los meses centrales entre ambas temporadas oceanográficas. Para mayor detalle, ver el citado calendario en el Anexo.

## La agricultura

Para conocer cuál ha sido la evolución de la superficie cultivada en Lanzarote y en particular en Tías entre 2007 y 2020, hemos utilizado la información publicada por el Instituto Canario de Estadística (ISTAC) ([www.gobiernodecanarias.org/istac](http://www.gobiernodecanarias.org/istac); [consultas.istac@gobiernodecanarias.org](mailto:consultas.istac@gobiernodecanarias.org)), según datos de 2022 de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.

El grupo "herbáceos" incluye cereales, leguminosas de grano, tubérculos, cultivos industriales, flores y plantas ornamentales, cultivos forrajeros y hortalizas. El grupo "leñosos" comprende cítricos, otros frutales, viñedo, olivar y otros cultivos leñosos, y viveros. Para ambos grupos, los sistemas de cultivo considerados son "secano" y "regadío".

La **Tabla 7** presenta las hectáreas (ha) de superficie cultivada en Lanzarote en 2007 y 2020. En el periodo considerado de 14 años, la superficie total de regadío aumentó





apenas un 2%, pasando de 916,5 ha en 2007 a 935,1 ha en 2020. Por el contrario, la superficie total de secano disminuyó drásticamente en un 30,2%, variando desde 3.500 ha en 2007 hasta 2.443,7 ha en 2020. En el conjunto de ambos grupos y sistemas de cultivo, la caída de la superficie cultivada en Lanzarote fue del 23,5%.

La **Tabla 8** recoge las hectáreas (ha) de superficie cultivada en el municipio de Tías en 2007 y 2020. La superficie total de regadío disminuyó un 19,2%, pasando de 125,5 ha en 2007 a 101,4 ha en 2020. La superficie total de secano cayó un 37,6%, variando desde 625 ha en 2007 hasta 390,3 ha en 2020. En el conjunto de los cultivos,

la disminución de la superficie municipal cultivada fue del 34,5% a lo largo de los citados 14 años.

En 2007, Tías albergaba el 13,7% de la superficie de regadío de Lanzarote y el 11,2% de la superficie de secano de la Isla. En 2020, estos valores pasaron al 10,8% en regadío (una pérdida de casi 3 puntos) y 16% en secano (un incremento de casi 5 puntos). En el conjunto de ambos grupos de cultivos, el municipio de Tías pasó de representar el 17% de la superficie cultivada de la Isla en 2007 al 14,6% en 2020, es decir, ha experimentado una pérdida de 2,4 puntos porcentuales.

**Tabla 7.** Superficie cultivada (hectáreas) en Lanzarote en 2007 y 2020 según grupos y sistemas de cultivo. Herbáceos: cereales, leguminosas de grano, tubérculos, cultivos industriales, flores y plantas ornamentales, cultivos forrajeros y hortalizas. Leñosos: cítricos, otros frutales, viñedo, olivar y otros cultivos leñosos, y viveros.

TOTAL			Herbáceos			Leñosos		
TOTAL	Secano	Regadío	TOTAL	Secano	Regadío	TOTAL	Secano	Regadío
2007	2007	2007	2007	2007	2007	2007	2007	2007
4.416,5	3.500,0	916,5	1.328,0	697,0	631,0	3.088,5	2.803,0	285,5
2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020
3.378,8	2.443,7	935,1	1.656,2	883,2	773,0	1.722,6	1.560,5	162,1
DIFERENCIA 2007 - 2020								
-23,5%	-30,2%	+2,0%						

46

**Tabla 8.** Superficie cultivada (hectáreas) en el municipio de Tías en 2007 y 2020 según grupos y sistemas de cultivo. Herbáceos: cereales, leguminosas de grano, tubérculos, cultivos industriales, flores y plantas ornamentales, cultivos forrajeros y hortalizas. Leñosos: cítricos, otros frutales, viñedo, olivar y otros cultivos leñosos, y viveros.

TOTAL			Herbáceos			Leñosos		
TOTAL	Secano	Regadío	TOTAL	Secano	Regadío	TOTAL	Secano	Regadío
2007	2007	2007	2007	2007	2007	2007	2007	2007
750,5	625,0	125,5	94,5	33,0	61,5	656,0	592,0	64,0
2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020	2020
491,7	390,3	101,4	140,1	68,8	71,3	351,6	321,5	30,1
DIFERENCIA 2007 - 2020								
-34,5%	-37,6%	-19,2%						

47



**Tabla 9.** Mapa de cultivos de Lanzarote y Tías (campaña de 2020). (\*) Superficie total que se encuentra bajo invernadero. (\*\*) Superficie total que posee sistemas de riego.

MAPA DE CULTIVOS DE LANZAROTE (Campaña 2020)				Tías (2020)					
Categoría	Superficie Categoría (ha)	Agrupación	Superficie Agrupación (ha)	Cultivo	Superficie Total (ha)	Superficie en Invernadero (ha) (*)	Superficie en Regadío (ha) (**)		
Frutales	19,03	Otras asociaciones	0,15	A. Cítricos-Hortalizas	0,15		0,15		
		Frutales Sub-tropicales	17,54	Cítricos	1,34	Cítricos	1,34		1,34
				Aguacate		Aguacate	0,14		0,14
				Aloe		Aloe	0,54		0,30
				Mango		Mango	0,55	0,11	0,55
				Papaya		Papaya	0,13		0,13
				Parchita		Parchita	0,02		0,02
				Piña		Piña	0,19		0,19
				Pitaya		Pitaya	2,11		2,11
				Subtropicales varios		Subtropicales varios	6,95		6,95
				Tunera		Tunera	6,92		1,24
		Granado		Granado	0,09				
		Higuera		Higuera	3,79		0,40		
		Olivo		Olivo	10,37		9,31		
		Templado hueso		Templado hueso	0,06		0,03		
		Templado pepita		Templado pepita	0,06		0,03		
Templados varios		Templados varios	8,44		4,28				

MAPA DE CULTIVOS DE LANZAROTE (Campaña 2020)					Tías (2020)			
Categoría	Superficie Categoría (ha)	Agrupación	Superficie Agrupación (ha)	Cultivo	Superficie Total (ha)	Superficie en Invernadero (ha) (*)	Superficie en Regadío (ha) (**)	
Huerta	442,56	A. Templados-Papa	0,00	A. Templados-Millo				
				A. Templados-Papa				
		Barbecho	369,43	Barbecho		47,62		6,50
				Huerta limpia		321,82	0,77	58,52
				Batata		5,63		5,63
				Cebolla		7,27		7,27
				Fresa		0,28		0,28
				Hortalizas varias		43,72	0,40	43,72
				Melón-Sandía		1,62		1,62
				Huerto familiar		13,97		13,97
Papa		0,64		0,64				
Ornamentales	1,41	Ornamentales y aromáticas	1,41	Aromáticas				
				Ornamentales	0,11	0,09	0,11	
				Próteas				
				Strelitzias	0,03		0,03	
				Viveros	1,28	0,06	1,28	
Otros	5,69	Cereales y leguminosas	5,69	Cereal varios	0,80		0,73	
				Leguminosas	0,24		0,22	
				Millo	4,66		2,56	

MAPA DE CULTIVOS DE LANZAROTE (Campaña 2020)				Tías (2020)			
Categoría	Superficie Categoría (ha)	Agrupación	Superficie Agrupación (ha)	Cultivo	Superficie Total (ha)	Superficie en Invernadero (ha) (*)	Superficie en Regadío (ha) (**)
Platanera	0,08	Platanera	0,08	A. Platanera-Cítricos			
				Platanera	0,08		0,08
Tomate	1,01	Tomate	1,01	Tomate	1,01		1,01
Viña	470,31	Viña-Otros	7,04	A. Viña-Barbecho			
				A. Viña-Cítricos	0,04		0,04
				A. Viña-Hortalizas	0,53		0,53
				A. Viña-Huerta Limpia			
				A. Viña-Templados	5,98		5,12
				A. Viña-Tunera	0,48		
				A. Viña-Papa	0,00		
		Viña-Papa	0,00	A. Viña-Papa			
		Viña	463,28	Viña	463,28		112,56
Pastizal	0,03	Pastos	0,03	Pastizal	0,03		0,03
				Tagasaste			
<b>SUPERFICIE AGRÍCOLA CULTIVADA</b>					<b>962,94</b>	<b>1,42</b>	<b>289,61</b>
<b>Porcentajes</b>					<b>33,8%</b>	<b>43,3%</b>	<b>93,6%</b>

MAPA DE CULTIVOS DE LANZAROTE (Campaña 2020)				Tías (2020)			
Categoría	Superficie Categoría (ha)	Agrupación	Superficie Agrupación (ha)	Cultivo	Superficie Total (ha)	Superficie en Invernadero (ha) (*)	Superficie en Regadío (ha) (**)
Sin cultivo	1.889,69	Sin Cultivo	1.889,69	Abandono reciente	75,34	0,37	3,91
				Abandono prolongado	1.681,38	1,49	11,44
				Aguacate abandono			
				Viña-Templados abandono	0,61		
				Almendro abandono			
				Aloe abandono			
				Aromáticas abandono			
				Cítricos abandono	0,02		0,02
				Higuera abandono	2,56		
				Huerto familiar abandono			
				Mango abandono			
				Ornamentales abandono			
				Papaya abandono			
				Parchita abandono			
				Piña abandono			
				Platanera abandono	0,18		0,18
				Próteas abandono			
				Strelitzias abandono			
				Subtropicales varios abandono	3,77		3,77
				Templado hueso abandono			
Templado pepita abandono							
Templados varios abandono	0,88						
Tunera abandono	4,06						
Viña abandono	120,30		0,55				
Viveros abandono							
Olivo abandono	0,12						
A. Viña-Tunera abandono	0,46						
Moringa abandono	0,11		0,11				

MAPA DE CULTIVOS DE LANZAROTE (Campaña 2020)					Tías (2020)		
Categoría	Superficie Categoría (ha)	Agrupación	Superficie Agrupación (ha)	Cultivo	Superficie Total (ha)	Superficie en Invernadero (ha) (*)	Superficie en Regadío (ha) (**)
SUPERFICIE AGRÍCOLA NO CULTIVADA					1.889,69	1,86	19,88
Porcentajes					66,2%	56,7%	6,4%
<b>SUP. CULTIVADA + SUP. NO CULTIVADA = SUPERFICIE AGRÍCOLA</b>					<b>2.852,63</b>	<b>3,28</b>	<b>309,49</b>

En lo referente al mapa de cultivos de Lanzarote y en particular de Tías en 2020, hemos utilizado como fuente de información los datos suministrados por el Servicio de Planificación de Obras y Ordenación Rural de la Dirección General de Agricultura, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, correspondientes, como hemos dicho, a la campaña de 2020.

En la superficie agrícola cultivada se incluyen las 8 categorías siguientes: frutales, huerta, ornamentales, otros, plataneras, tomate, viña y pastizal.

En la **Tabla 9** se señala que, en 2020, el municipio de Tías contaba con una superficie agrícola cultivada total de 962,94 ha (33,8%) y una superficie agrícola no cultivada total de 1.889,69 ha (66,2%). Desglosando estos valores municipales en dos grupos: por un lado, 1,42 ha (43,3%) de superficie cultivada en invernadero frente a 1,86 ha (56,7%) de superficie de invernadero no cultivada; por otro lado, 289,61 ha (93,6%) de superficie cultivada en regadío frente a 19,88 ha (6,4%) de superficie de regadío no cultivada. Totalizando, en la campaña de 2020 Tías disponía de una superficie agrícola (cultivada + no cultivada) de 2.852,63 ha, de las cuales apenas 3,28 ha se asignaron a invernadero y 309,49 ha a regadío.



## La ganadería

La producción pecuaria actual en el municipio de Tías ha de considerarse como testimonial, sin llegar a satisfacer, ni de lejos, las demandas de la restauración de proximidad y de la cocina de hogar.

En el municipio, hemos visitado fincas que, con encomiable esfuerzo, tratan de recuperar la ganadería local, como es el caso de la Finca Lomo Alto (7,1 ha) y la Finca Tres Peñas (2,4 ha) en Mácher, la Finca Vereda de Conil (8 ha) y alguna otra finca en La Asomada.

Este conjunto de fincas tienses produce cantidades moderadas de cochinos, cochinos negros, ovejas, cabras y baifos (cabritos), gallinas, vacas y bueyes que, como hemos dicho, no cubren la gran demanda que concentra el municipio.

Dicha demanda es completada con la oferta de otros ganaderos (lanzaroteños, de otras islas canarias o foráneos). En este sentido, caben ser destacados dos proveedores de Tías cuyas fincas ganaderas se sitúan en zonas limítrofes o de influencia municipal. Es el caso de la ganadería de la Quesería El Faro (a cargo de los hermanos Viña Melián), ubicada en Tegui,





60



y de la ganadería de Servando Machín situada en Playa Quemada.

Conviene destacar en este punto que en el municipio de Tías prácticamente no existe producción lechera para la elaboración de queso.

A la vista de esta situación precaria, sería necesario fomentar desde instancias insulares la recuperación y potenciación de la ganadería lanzaroteña con un servicio de apoyo, asesoramiento y facilitación de ejemplares a los ganaderos.



61



## Los viñedos y los vinos de Lanzarote

4





Lanzarote, tierra forjada por fuego y lava. Como detenida en el tiempo, con un paisaje único como testigo de lo sucedido a finales del siglo XVIII. Allá por 1730, comienzan a salir de las entrañas de la isla toneladas de lava, fuego y cenizas dejándonos una obra de arte natural como en pocos sitios del mundo, lo más parecido a un planeta de otra galaxia digno de películas de Hollywood. Bajo los secos mantos de lava, galerías espectaculares de más de 50 metros de profundidad, de belleza incomparable. Destacan varias obras del insigne lanzaroteño César Manrique,

como el Parque Nacional de Timanfaya, Los Jameos del Agua y La Cueva de los Verdes que, aunando naturaleza y arte, son capaces de transmitir sensaciones y experiencias únicas e irrepetibles.

La isla está cubierta de rofe, arena volcánica negra de granos gruesos y rugosos, bajo el que crecen las raíces de viñedos únicos con mucha personalidad. Difícil de imaginar tal estampa: la visita a pasear entre las vides es obligatoria. Paseo que ya dieron personajes como Shakespeare, disfru-



tando de los vinos que allí nacían, los Canaries, como él los llamaba: «Ya has tomado muchos canarios y eso que es un vino maravillosamente penetrante».

Los vinos blancos son elaborados con la variedad reina, la Malvasía Volcánica (Malvasía aromática x Marmajuelo). Viticultores obligados a trabajar el viñedo en muy duras condiciones, ya que labran hoyos en la arena volcánica para plantar una vid dentro de cada uno, bordeándolo con un muro de piedras apiladas a mano para proteger las vides de los cálidos vientos de la vecina África.

Trabajo muy sacrificado, totalmente artesanal, en declive por la falta de interés de los más jóvenes en seguir con la tradición que sus antepasados comenzaron. La edad media del viñedo oscila entre 30 y 50 años, aunque podemos encontrar algunos aún en perfecto estado de producción con más de 200 años.

De estas vides nacen vinos blancos aromáticos, ligeramente frescos, con marcada mineralidad, característicos de los suelos volcánicos, en su mayoría fermentados en acero inoxidable y normalmente sin crianzas en otro tipo de depósitos. También es habitual encontrar los famosos



“semis”, vinos que suelen contener entre 20 y 25 gramos de azúcar por litro; vinos que, bien elaborados, son muy agradables sin percepción excesiva del azúcar.

Como segunda variedad encontramos la Moscatel, uva utilizada para la elaboración de los grandes vinos dulces. Aún podemos hallar, en alguna bodega perdida, vinos moscatel con más de 30 años que aún están en plena juventud.



66

Es importante mencionar la variedad Vijariego (Diego, en Lanzarote), que tiene una marcada acidez natural con mucho potencial vinícola en la Isla, tanto para vinificar como monovarietal como para complementar la acidez de la malvasía volcánica. ¡Ojo! al futuro de esta variedad en Lanzarote.

Los vinos tintos que encontramos en la Isla suelen ser de medio cuerpo, aromáticos, con notas a frutas negras y ligeramente florales con toques minerales y en algunos casos algo reducidos, típicos de la variedad con la que son

elaborados, la local Listán Negro. En boca son envolventes con los taninos pulidos y acidez baja, que en muchos casos se suele ensamblar con alguna otra variedad local para aportarle más frescor.

El clima en Lanzarote es subtropical, cálido con muy bajas precipitaciones anuales (aproximadamente 150 mm). Sin embargo, gracias al rofe la tierra retiene la humedad nocturna procedente del mar. Al ser negro, el rofe hace de espejo ante los rayos UVA diurnos, impidiendo que se evapore el agua de la tierra. Aunque la temperatura media



entre el verano y el invierno varía 7°C, podemos observar grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche de más de 15°C.

Como mención especial al municipio de Tías, debemos citar, dar reconocimiento, a sus principales productores: Bodega Vulcano, Bodega Vega de Yuco, Bodega Martínón y un elaborador de vermouths, Primo de Lanzarote, que utiliza como base vinos propios de la zona.



67

\* \* \*

Esta caracterización de las vides y vinos de la isla de Lanzarote se completa, con énfasis en el municipio de Tías, con las entrevistas recogidas en el capítulo sobre "La artesanía del producto local en el siglo XXI", concedidas por los viticultores y bodegueros (incluido el productor de vermut) radicados en el Municipio.

A continuación, ilustramos los varietales más comunes en los viñedos del municipio de Tías. Cada racimo de uvas aparece en las imágenes junto a la hoja de su parra. Agradecemos a la Bodega Vulcano su amable invitación para asistir a la vendimia de los distintos varietales.

### *Malvasía volcánica*



### *Listán negro*



### *Listán blanco*



### Moscatel



### Diego / Vijariego





El patrimonio gastronómico  
de Tías recientemente  
rescatado

5

## Los aromas de la gastronomía

La misma naturaleza, el agua y el fuego nos ofrecen olores que nos avivan la memoria y nos transportan a distintos lugares en los que hemos estado en algún momento de nuestra historia. Los aromas nos avivan esos recuerdos de placeres dormidos en el tiempo, que afloran en torno a los vapores que desprende el caldero asentado en los teniques.

Evidentemente, la añoranza que sentimos nos lleva a descubrir los cambios culturales, sociales y hasta urbanísticos que han modificado profundamente nuestros hábitos.

74

Antes la vivienda también era un espacio abierto y dinámico. Se preparaba la comida mientras hablabas con los vecinos de los asuntos cotidianos, como los males de los chinijos y de la lluvia que no llega, de las cabras que no tienen qué comer y del aljibe que apenas le queda un palmo de agua en la poyata.

Las chimeneas elevaban humo y aromas volátiles de los guisos caseros que impregnaban todo el ambiente de calles y caminos.

El pescado se escamaba en el muladar, mientras los gatos alrededor de los pies ronroneaban para aprovechar los desperdicios de la salemá.

Esos tollos asados a la brasa, majados y puestos en aceite y vinagre, tienen un olor y sabor inconfundible.

La contaminación por monóxido de carbono, ambientadores y desodorantes hechos en serie han ido condensando nuestro sistema olfativo y ya todos los aromas son iguales.

Los sonidos también, cada vez menos naturales, como el claxon de los coches, el ruido que generan los automóviles moviéndose por calles y carreteras, las machacadoras día y noche elaborando material para la construcción, así como la misma maquinaria con las bocinas de alarma, impiden escuchar el canto de los pájaros, el cacareo de las gallinas o el balido de las cabras, que también van desapareciendo de nuestro entorno. Todo ello nos activa los recuerdos y los sentidos.

Por lo que habría que recuperar y percibir los aromas y degustar de nuevo los guisos y comidas en todo el proceso de preparación, cocción y puesta en la mesa.

Cada época o estación viene determinada por unos aromas que nos transportan como aerosoles a esos viajes astrales que nos llevan a otros mundos.

El aroma de romero y malvarrosa, a las fiestas de San Juan, cuando se prepara en la palangana o lebrillo el agua con las flores para mirarte el día siguiente y lavarte la cara.

Al final de la primavera y principio de verano, el olor a fritango.

El olor a higos picones al final del verano, cuando se está haciendo porretos.

Ese olor a hinojo y a azufre quemado a mediados de julio entorno a la limpieza de los envases para el mosto. Luego el mismo olor a mosto o a orujo.

El olor a belete con hierba huerto en octubre y noviembre.

El aroma de ralladura de limón y canela nos llevan al recuerdo de la Navidad en esa preparación de las truchas de garbanzos y de batata.

Ese olor a gofio de cebada y garbanzos recién hecho que impregna a todo el pueblo.

El olor a incienso o sahumerio de cáscara de naranja, alcohol y azúcar, que la gente preparaba en las viviendas para enmascarar o minimizar los olores más desagradables.

Los olores que desprende el horno de leña con aulaga, cepas y luego su posterior aroma a hogaza.

O simplemente el olor a café recién hecho en la cafetera exprés.

Levantar la tapa del caldero y que te llegue el aroma mezclado con el vapor del potaje de chícharos.



75

El aroma de la sopa de gallina.

Los aromas que se escapan por las rendijas de puertas y ventanas nos llegan al órgano del olfato, y nuestra mente inmediatamente emprende el viaje por distintos paisajes y rincones cargados del bullicio de todos esos olores.

Volvamos a destapar el caldero para liberar los aromas y que viajen a nuestra mente para disfrutar de lo mejor.

## “Recetas de repostería y mistelas”

Recopiladas por Julián Rodríguez y la Asociación Juvenil Vacagüaré

En un escenario de desaparición de la transmisión oral, Julián Rodríguez Rodríguez y Vacagüaré culminaron en 1992 la recuperación, “con tiempo y pachorras”, de valores “en desaparición sin remedio” del saber repostero y “destilero” del municipio de Tías.

El municipio de Tías y los autores quedamos en deuda de agradecimiento por este valioso e ingente trabajo de rescate del patrimonio cultural gastronómico de carácter oral y a sus transmisores (mujeres y hombres). El preciado legado, impreso en su día en ordenador personal y escasamente difundido, recopila, con ilustraciones de Don Pedro A. Rodríguez González y mecanografiado de Doña Mari Carmen Hernández Betancort, las siguientes 60 recetas de repostería (38 de 14 reposteras) y mistelas (22 de 14 “destileras” y “destileros”). (\*)



### Recetas de Repostería

#### Transmitidas por Doña Eulogia Jorge Pérez:

- Tarta de manzana.
- Mimos.
- Bizcochón.
- Bizcochón de chocolate.
- Mantecados.
- Mermelada de tomate.
- Mermelada de calabaza.
- Mermelada de cabello de ángel.
- Trucha de batata.
- Trucha de garbanzos.
- Trucha de conserva (guayabo).

#### Transmitidas por Doña Carmen Navarro Pereira:

- Trucha de batata.

#### Transmitidas por Doña Catalina Batista Bermúdez:

- Flan de frangollo.
- Leche asada.

- Magdalenas.
- Mantecados.
- Suspiros.
- Trucha de calabaza.
- Trucha de cabello de ángel.

#### Transmitidas por Doña Carmen Cedrés Hernández:

- Polvorones.

#### Transmitidas por Doña Luisa Hernández Torres:

- Roscos.
- Bizcochón.
- Trucha de batata.

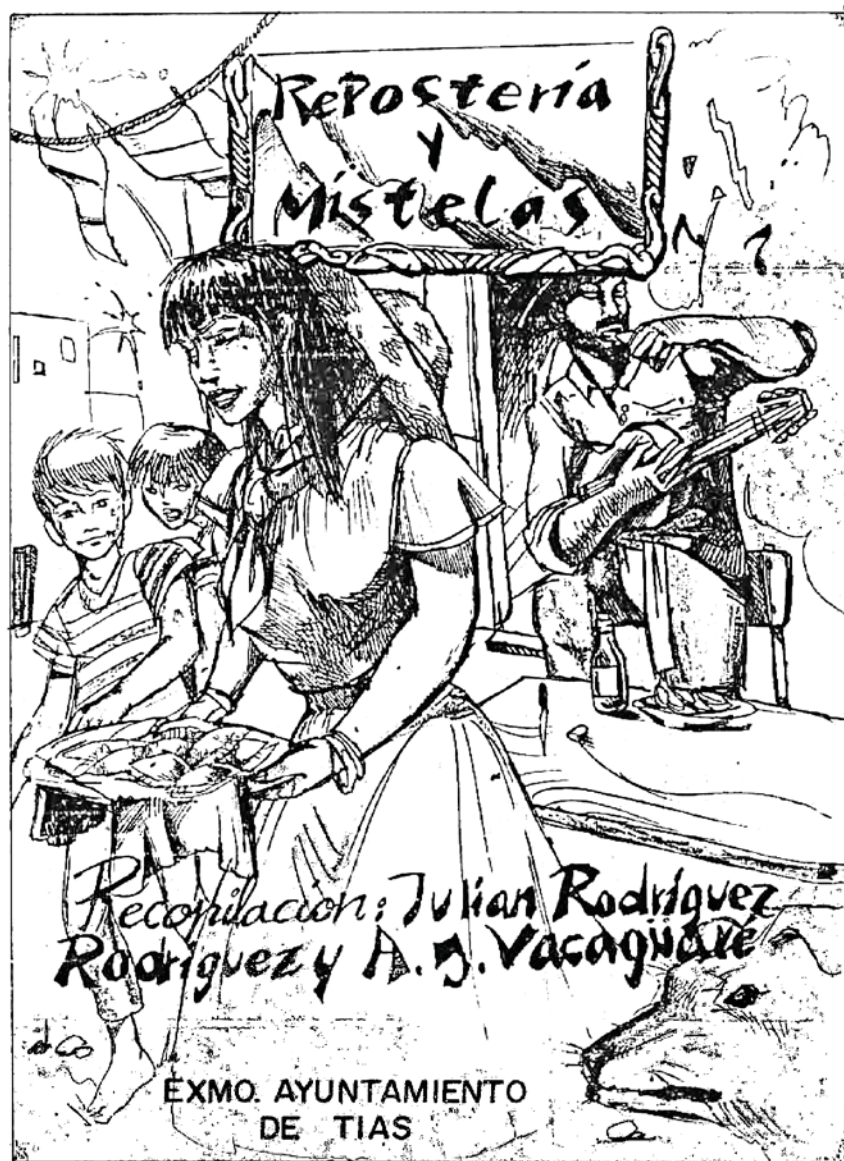
#### Transmitidas por Doña Matilde Fránquiz Montelongo:

- Trucha de batata.

#### Transmitidas por Doña Cristobalina (Lina) Ferrer Calero:

- Rosca de Navidad.
- Pudín de garbanzos.
- Torrijas de calabaza.
- Dulce de calabaza para relleno de trucha.

(\*) Rodríguez, J. & Vacagüaré (recopiladores). 1992. Recetas de repostería y mistelas. Ayuntamiento de Tías. 75 pp.



**Transmitidas por Doña Amelia:**

- Bizcochos dulces.

**Transmitidas por Doña María Dolores Rodríguez Cabrera:**

- Crocantes.
- Trucha de garbanzos.
- Trucha de batata.

**Transmitidas por Doña Carolina Rodríguez Cabrera:**

- Trucha de Mácher.

**Transmitidas por Doña Dolores García Delgado:**

- Trucha de garbanzos.

**Transmitidas por Doña Gertrudis Arrocha González:**

- Trucha de batata.

**Transmitidas por Doña Concepción Leal:**

- Trucha de calabaza.

**Transmitidas por Doña Ángela Arroyo:**

- Trucha de arroz.
- Trucha de almendra.

## Recetas de Mistela

**Transmitidas por Doña Juana F. Díaz Batista:**

- Mistela de café.
- Licor de ciruelas.
- Licor de naranja.
- Licor de romero.
- Licor de poleo.
- Licor de salvia (y vino isleño semidulce).

**Transmitidas por Doña Carmen Umpiérrez Viña:**

- Mistela (de ron y limón).

**Transmitidas por Doña Ángela de Ganzo Quintana:**

- Mistela de coñac.
- Mistela (de ron y limón).

**Transmitidas por Doña María Batista Bermúdez:**

- Mistela canaria.
- Licor de leche.
- Mistela de naranja.

**Transmitida por Don Agustín Arrocha Rodríguez:**

- Mistela (de ron y naranja).

**Transmitida por Don Julián Vicente Rodríguez Rodríguez:**

- Mistela de vino.

**Transmitida por Doña Manuela Delgado Robayna:**

- Mistela (de ron o anís).

**Transmitidas por Doña Cristobalina (Lina) Ferrer Calero:**

- Mistela (de caña/aguardiente y naranja).

**Transmitida por Don Víctor Díaz Díaz:**

- Licor de leche.

**Transmitida por Don Nazario de León Robayna:**

- Mistela de mora.

**Transmitidas por Doña Eleuteria de Maciot:**

- Mistela (de ron blanco y naranja).

**Transmitidas por Doña Ángela Rodríguez de Ganzo:**

- Mistela (de ron y limón).

**Transmitidas por Doña María Carolina Barreto González:**

- Mistela (de caña/aguardiente y naranja).

**Tomada de la I Feria de Artesanía - Mancha Blanca. Procedente de La Gomera:**

- Mistela (de vino, aguardiente y limón).



## “Las recetas de tía Josefina”

Recopiladas por Carmelo Martín Díaz

La tiense Doña Josefina Martín Bermúdez, gran aficionada a la cocina (hoy diríamos que fue una gastronoma), recopiló y escribió, a mano, noche a noche a la luz de un quinqué, a lo largo de buena parte del siglo XX, numerosos cuadernos de recetas que regalaba a sus amigas y vecinas. En su casa de Las Cuestas disponía de dos hornos que utilizaba con frecuencia. Sus platos culinarios, horneados o hechos en fuego de leña, recibían toda su

dedicación y cuidados, todo su amor, resultando en preparaciones deliciosas. Su sobrino Don Carmelo Martín Díaz rescató las recetas de la tía Josefina, elaborando un valioso texto que dio a conocer en el año 2000 (\*) y del que hemos extraído, con todo respeto y admiración, la siguiente relación de 62 recetas, agrupadas en sopas, carnes, pescados y postres.

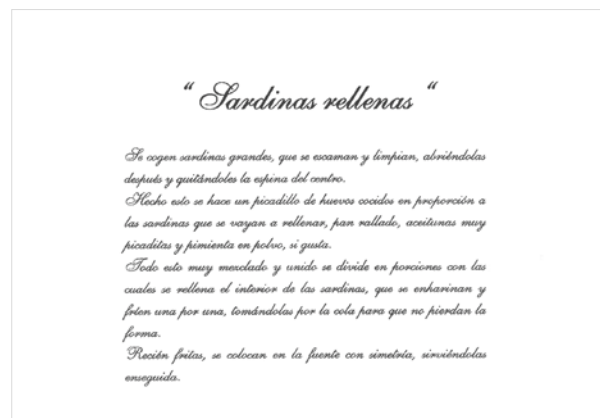
### Las Sopas

80

Sopa de menudo de gallina. Sopa de pan con huevos. Sopa de pasta.

### Los Pescados

Albóndigas de pescado.  
Croquetas de bacalao con patatas.  
Pescado con almendras tostadas.  
Escabeche para pescado frito.  
Sardinias rellenas.  
Compuesto de tollos.  
Pescado asado en el horno.  
Pulpos estofados.  
Calamares en salsa de almendras.  
Merluza rebozada.



(\*) Martín Díaz, C. 2000. Las recetas de la tía Josefina. 41 pp. Inédito.

### Las Carnes

Carne en adobo asada.	Filetes en salsa de almendra.
Pollo con patatas fritas.	Filetes a la parrilla.
Sopa de pasta.	Carne con almendras.
Gallo en pepitoria.	Guiso de carne de carneiro.
Gallina con jamón.	Carne asada en el horno.
Croquetas de gallina cocida.	Carne estofada.
Compuesto de huevos.	Bistec tostado.
Albóndigas de carne.	Carne de cochino adobada.
Albondiguillas de carnero fritas.	Bistec en su jugo.
Carne mechada y dorada.	Guiso de vaca con chocolate.
Chuletas rebozadas con leche.	Carne de vaca.
Chuletas de cerdo.	Carne de cerdo.
Carne estofada de vaca con orégano.	Bistec con patatas.
Carne en salsa de pan frito.	Carne mechada en el horno.
Carne con ajos asados.	Asadura de cordero.
Carne con vino.	Asadura con arroz.
Carne en agujas.	Pollo dorado con pimientos.
Estofado a la cubana.	

81

## Los Postres

Truchas en el horno.

Truchas fritas.

Pudín de almendras.

Pudín de castañas.

Pudín de patatas.

Pudín de leche.

Pudín de garbanzos.

Pudín de queso.

Rosquillas de huevo fritas.

Rosquetes caseros.

Tortas de arroz.

Tortas de calabaza.

Dulce de tomates.

Tortillas dobladas.

Pan de rey

### “Tortillas dobladas”

*Se pone en una taca grande, leche, azúcar, huevos, canela, limón rallado y un poquito de harina. Se pone en la sartén poquita aceite y, después, se pone medio cucharón en la sartén, donde estarán antes bien batidos la leche con los huevos, harina y azúcar y, cuando esté dorada, se le da vuelta, se dora por el otro lado y se enfriar por de azúcar y se doblan.*

### “Pan de rey”

*Se pone en un lebrillo media libra de harina, diez onzas de azúcar comido y una cuarta de manteca. Se amasa bien y después, cuando se empieza a poner en el horno, antes no, porque se coque, se le pone diez yemas de huevo, limón rallado y canela comido y se revuelven bien todo y si queda duro se le ponen dos huevos mas con sus claras, se revuelven bien y se unta la pastinera con manteca y se lleva al horno y, a la vez que se le da vueltas y se desfogó de la pastinera, ya está.*

\*\*\*\*\*

### “Truchas en el horno”

*Se amasa el hojaldrón con harina, agua y manteca y se amasará muy bien. Se saca del lebrillo y se extiende encima de la mesa, que estará untada de aceite y el hojaldrón se unta con manteca derretida fría. Se dobla y vuelve a untar y se vuelve a untar. Así se hará cinco o seis veces y la última vez, se hace la masa un rollo como un bastón. De allí se van cortando trocitos pequeños, los que pueda llevar para hacer la trucha. Se aborlan con la mano, se le pasa el rollo un poco para untar dicho bocadito a fin de que quede delgado la masa y para el rollito de lista, se le pone azúcar de pilón, yemas de huevo, canela comido y almendras. Todo muy bien mezclado y un poco de jugo de limón rallado. Todo esto se moja en un mortero y se pone en una taca para ir sacando de ella y se ponen en el horno en vitana.*

## “Licores tradicionales de Lanzarote”

Recopiladas por Giovanni Lemes Pacheco

En la primera reunión del equipo del proyecto con el bodeguero Rafael Espino Curbelo, durante nuestra visita a la finca-bodega de Vega de Yuco, en Masdache, para presentación del proyecto, así como para la entrevista, Rafael nos regaló un ejemplar de la publicación “Licores tradicionales de Lanzarote” (2011) del investigador lanzaroteño Giovanni Lemes Pacheco.

Este valioso trabajo de recopilación de las variedades, métodos y usos de los licores en Lanzarote, promovido por la propia bodega con la colaboración de Doña María Dolores Rodríguez Armas (Archivo Histórico de Tegüise), la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), Doña Mercedes Robayna (ADERLAN) y Don Julián Rodríguez y la Asociación Juvenil Vacagüaré (Tías).

Para los propósitos de la presente publicación, basándonos en la citada bibliografía (remitimos a la misma para mayor detalle: transmisor, ingredientes, modo de elaboración, historia, etc.), extractamos a continuación una lista de 21 licores y mistelas con origen o uso tradicional en el municipio de Tías:

- Mistela de café de doña Juana (transmitida por Doña Juana F. Díaz Batista).
- Licor de canela de don Julián (formula del investigador etnográfico Julián Rodríguez).

– Licor de gofio de don Crisanto (receta de Don Crisanto de León; premiado en el concurso de licores caseros de Montaña Blanca).

– Licor de higos porretos de don José (transmitido por Don José García; se elaboraba en Mala y en Masdache).

– Licor de hinojo de don Julián (también transmitido por nuestro colaborador Julián Rodríguez).

– Licor de leche de doña María Batista (receta de Doña María Batista Bermúdez; recopilada por la Asociación Juvenil Vacagüaré).

– Licor de leche de don Víctor (fórmula de Don Víctor Díaz Díaz; recopilada por Vacagüaré).

– Mistela de don Agustín (transmitida por Don Agustín Arrocha Rodríguez; con dos variantes; recopilada por Vacagüaré).

– Mistela de coñac de doña Ángela de Ganzo (fórmula de Doña Ángela de Ganzo Quintana; recopilada por Vacagüaré).

– Mistela de doña Ángela Rodríguez (receta de Doña Ángela Rodríguez de Ganzo; recopilada por Vacagüaré).

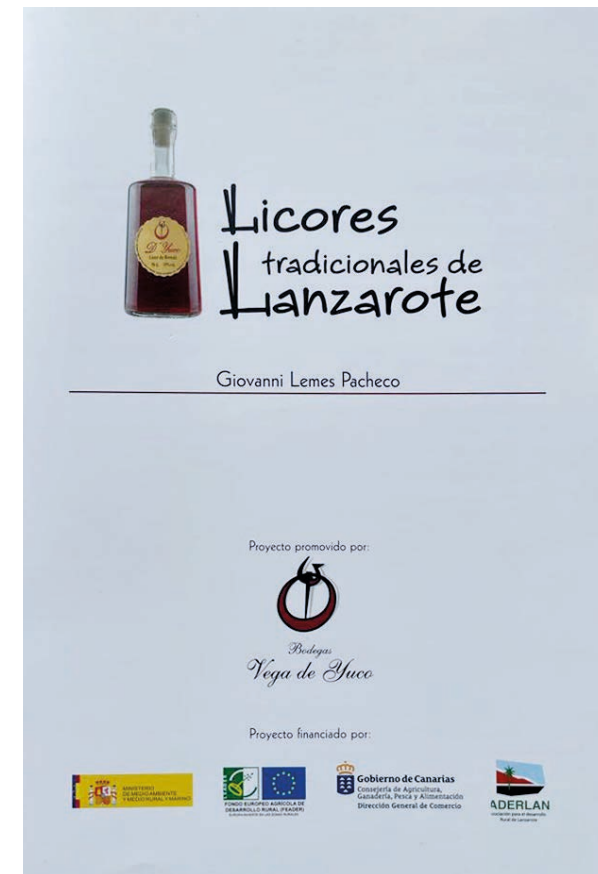


– Mistela de doña Carmen Umpiérrez (transmitida por Doña Carmen Umpiérrez Viña; tradicional del pueblo de Mácher; recopilada por Vacagüaré).

– Mistela de doña Cristobalina (fórmula de Doña Cristobalina Ferrer Calero; recopilada por Vacagüaré).

Lemes Pacheco, G. 2011. Licores tradicionales de Lanzarote. Finca-bodega Vega de Yuco. Masdache, Tías. 83 pp.

- Mistela de vino de don Julián (receta del investigador etnográfico Julián Rodríguez).
- Mistela de doña Manuela (transmitida por Doña Manuela Delgado Robayna; recopilada por Vacagüaré).
- Mistela de doña María Batista (fórmula de Doña María Batista Bermúdez; recopilada por Vacagüaré).
- Licor de moras de don Nazario (transmitido por Don Nazario de León Robayna; recopilado por Vacagüaré).
- Licor de naranja de doña Juana Díaz (fórmula de Doña Juana F. Díaz Batista; recopilada por Vacagüaré).
- Licor de nísperos de doña Ana (receta de Doña Ana Pacheco Fernández, natural de Mancha Blanca).
- Licor de poleo de doña Juana (transmitido por Doña Juana F. Díaz Batista; recopilada por Vacagüaré).
- Licor de romero de doña Juana Díaz (fórmula de Doña Juana F. Díaz Batista; probablemente procedente de El Hierro; recopilada por Vacagüaré).
- Licor de salvia de doña Juana (receta de Doña Juana F. Díaz Batista; recopilada por Vacagüaré).





La artesanía del  
producto local en  
el siglo XXI

6

Toca ahora rendir merecido homenaje a unos cuantos artesanos del producto local (sin duda habrá más en el municipio; nosotros hemos identificado a estos) que, hoy en día, nos honran con un trabajo heroico y honesto que regularmente proporciona a la ciudadanía agroalimentos (marinos y terrestres) cercanos, de temporada, de calidad, saludables y con valor patrimonial cultural.

## Francisco Rodríguez, los pescadores y el personal de la cofradía de La Tiñosa



En el apartado de pesca, enmarcado en el capítulo de "Radiografía del actual sector primario de Tías y áreas de influencia", ya comentamos que los pescadores tiñoseros inicialmente estuvieron adscritos a la Cofradía de San Ginés. Que alrededor de 2001 fundaron la Asociación de Pescadores El Amarradero. Y que, finalmente, en 2009 constituyeron la Cofradía de Pescadores de

Se trata de personajes, grupos de personas y familias que, jornada tras jornada y temporada tras temporada, desempeñan, casi sin saberlo, una estrategia de amor y concienciación hacia su propio territorio, realizando prácticas productivas ecológicas y respetuosas con su entorno ambiental, con una conducta profesional honesta, sostenible y duradera.

La Tiñosa. A lo largo de esta última veintena de años, Francisco Rodríguez ha sido el principal artífice de esa singladura asociacionista y organizativa que ha dado como resultado incontestable una mejor defensa de los derechos sociales y económicos de estos trabajadores profesionales del mar.

El equipo del proyecto tuvo el honor de entrevistar, en el muelle de La Tiñosa, a Francisco Rodríguez Rodríguez (52), patrón mayor de la Cofradía tiñosera.

"Mi padre fue pescador toda la vida, e hijo y nieto de marineros: soy la cuarta generación de pescadores de la familia (conocida en el municipio como 'Los Ratones'); por la rama de mi madre también eran pescadores nacidos aquí en La Tiñosa. Fueron costeros; mi padre con 16 años tuvo que sustituir al patrón y llevar el barco a vela hasta la costa africana. Hacían pesca de cordel y algo de nasas y traían sobre todo burros, chernes y corvinas, en jarea y salazones, en mareas que podían llegar a los 5 o 6 meses".

"Dos de mis hermanos y yo, que formamos parte de la tripulación, empezamos con este oficio desde jovencitos; mis hermanos comenzaron antes (yo me inicié con 16 años en la hostelería, de botones en el hotel San Antonio, y me incorporé a la pesca con 21 años) y



ellos ya iban con mi padre a calar los chinchorros por las playas y a coger carnada. Mi padre se preocupó de que recibiéramos la debida formación escolar. A bordo, mi hermano Raúl sigue preparando fideos costeros (es el plato estrella) y sancocho; y en casa de mi madre también se sigue haciendo esa cocina marinera".

"El canario nunca ha sido un depredador de la mar, no tenemos el ansia de ir a arrasar con todo; te llegan a aburrir porque Madrid no comprende nuestra forma de pescar... a lo mejor no hemos sido capaces de tocar con gente que nos entienda y nos apoye; por ejemplo, no

hemos tirado más de las universidades canarias que nos enseñen con datos y números, sobre todo en el tema de los túnidos...; nuestras pescas son estacionales, añeras, nosotros dependemos de los recursos [pelágicos] que pasan, no es que todos los años haya lo mismo ... vamos derivando a las especies abundantes: de túnidos a sardina, de sardina a bicuda, etc., no estamos machacando sobre un mismo recurso, variamos mucho ...".

"No hemos sido capaces de gestionar correctamente la comercialización de nuestras capturas: ese es el problema mayor que tenemos; eso ha llevado a que los

intermediarios a veces se aprovechen en los precios; aquí cada uno vende al primer postor que llega, compitiendo entre nosotros; en ese sentido seguimos con la mentalidad antigua, que no es cooperativista; todos estos años he intentado convencer a mis cofrades de pescar menos, de darle más valor al pescado y venderlo más caro, pero no lo he conseguido”.

Ahora mismo, el equipo de la Cofradía está formado por David Álvarez Hofmann (secretario) e Itamari Pérez Cabrera (administrativa), que llevan a cabo las tareas necesarias, en particular recibir el pescado de las embarcaciones adscritas (más algunas otras que descargan esporádicamente) y pasar el trámite de primera venta con la ayuda de los pescadores. Otro trabajo no menos importante es registrar, barco a barco y diariamente, las descargas (peso en kg) desglosadas por especies pesqueras en el aplicativo de la D.G. de Pesca del Gobierno de Canarias. La serie histórica de estas estadísticas de descargas ha sido facilitada a este equipo, al objeto de conocer la importancia relativa de los diferentes recursos y su estacionalidad. El análisis pormenorizado de estos datos nos ha permitido escribir, en el marco de esta publicación, buena parte del capítulo sobre la pesca y elaborar un calendario de temporada de los productos pesqueros y marisqueros. Igualmente nos proporcionaron información precisa sobre la flota adscrita a la Cofradía y las características técnicas de los diferentes tipos de embarcaciones.

“Hace algún tiempo, los pescadores de esta Cofradía ja-reaban mucha boga (éramos pioneros en esto) y sardina; hay documentos y fotos donde se atestiguan los tendidos de majuga; se vendía mucha boga jareada para la Isla. Una vez que el Gobierno de Canarias (que no supo interpretar estas prácticas tradicionales) prohibió la boga [arte de cerco], las capturas de este importante recurso para la localidad cayeron en picado; Sanidad también nos prohibió tender en el suelo... En la actualidad,

ya llegamos tarde para retomar tales procesos de transformación de pescado o para iniciar otros... En Lanzarote no suele haber caballa ni chicharro pequeños y, por otro lado, también se prohibió la comercialización del guel-de blanco; en consecuencia, éramos “bogueros” y una parte de la captura de boga se usaba como carnada viva en las pescas de anzuelo (bicuda, mero, pejeperro, etc.). También se prohibieron los chinchorrillos para calar desde la orilla, que eran un atractivo turístico... lo próximo que nos viene ahora es la criminalización de las nasas; en pocos años nos han cambiado nuestra forma de vida. Aquí se viene, se prohíbe (sin darnos números de que el recurso está mal) y no se nos da una alternativa ni una compensación”.

“En la pesca de túnidos, no sabemos vendernos ni en Madrid ni en Europa... Por ejemplo, en el tema de los túnidos hacemos una campaña de pesca de cinco meses y nos mandan amarrar... cuando nos vayamos a dar cuenta, no queda flota pesquera en las Islas. Nosotros vivimos del pescado de paso: si este año pasan tunas, tienen que dejarnos coger tunas porque el siguiente año pueden fallar; llevamos 5 o 6 años muy malos de bonito del Norte y de listado. Los canarios no le hacemos daño a estos recursos, los pescamos uno a uno con caña. Si los atunes no pasan, cómo vamos a tener histórico de los últimos 4 años; son normas mal puestas para nosotros, busquemos el histórico de los últimos 20 o 30 años. Las Islas eran prácticamente las únicas que pescaban tuna, sin embargo, la cuota se la dieron a cuatro grandes cerqueros peninsulares. Por culpa de las cuotas, ahora estamos divididos dentro del propio sector, con diferentes categorías de flota y barcos que se han quedado sin cuota, en un limbo. El sector en Canarias no debe tener cuota, vivimos vinculados al pescado que pasa estacionalmente (en los años que pasa); el atún rojo pasa de febrero a abril como muy tarde y en esos meses nos tienen que dejar cogerlo; hay que ir a Madrid a defender esto. Luego vendrá el otro

gran problema que tenemos: ponernos de acuerdo en el tema de precios y ver la forma de valorizar el producto”.

“El furtivismo es un tema crónico en las Islas. Mientras se siga pensando que el mar es de todos y que todos podemos pescar como nos dé la gana...; en realidad es falso autoconsumo (la mayoría es pesca desleal contra el sector). Las cuatro cofradías de Lanzarote estamos trabajando en comprar una máquina que marque el pescado mediante tecnología láser y que el pescado esté vinculado a una marca de origen...; empezando por el pescado demersal que es donde más furtivismo hay...; está demostrado que la etiqueta colocada en primera venta es insuficiente (porque se manipula) para luchar contra esta plaga; hay que marcar lo que se come, igual que la carne. El problema es que la pesca recreativa mueve mucho dinero y es difícil meterle mano al voto”.

“En estos últimos años hemos perdido identidad, por el camino hemos perdido la esencia, solo hemos ganado en comodidad: este es un puerto que captura pescado pelágico (pequeño y grande) ... y eso no se ve reflejado, como debería, en la oferta de la restauración del municipio. Aunque en general, los restaurantes de aquí venden pescado de aquí”. Cabe destacar el caso del pescador César Pérez Rodríguez, especializado en pesca de bicuda, del que hablaremos más adelante en el marco de su familia como proveedor del restaurante “Mardeleva”.

“Yo concibo la pesca como una forma de vida, para vivir con dignidad; no la concibo como un medio para ponerme rico y me duele ver como se están perdiendo las tradiciones y como están acabando con la pesca artesanal. No se está defendiendo al sector. Dentro del municipio todavía la pesca está muy arraigada, somos gente de pura cepa de La Tiñosa y es una pena que esto se pierda, no se ve relevo generacional”.

## Tomás Isidro Pérez Cabrera, la pescadería de Chano



La famosa pescadería de Chano, ubicada en la entrada de la Tiñosa, fundada por Sebastián (Chano) Pérez allá por 1985 es un referente de pescado fresco en todo el municipio de Tías y ampliamente conocida en Lanzarote, siendo casi con seguridad la más antigua de la Isla. Su



espacioso interior está decorado con una colección de artes de pesca artesanal, la mayoría hoy día en desuso y elaborados a escala: "una nasa de morena hecha a mano hace más de 50 años por Paco Martín y regalada a mi padre; una guelder de pejeverdes; una hamaca para gualde de arrastrar hasta la orilla; un chinchorro con jareta...".

Tomás Pérez (48) continúa con gran entusiasmo con el negocio familiar de su padre. Nos comenta que "mi padre fue pescador de pequeño, luego arriero (hacía venta ambulante) y, por último, fundó esta pescadería que me tocó a mí sacarla para adelante (no me gustaba estudiar). Cuando mi padre abrió esta pescadería todavía muchos tiñoseros estaban embarcados para África en los sardinales de Arrecife, desapareciendo ese modo de vida a partir del año 2000. Yo fui pescador, aquí en La Tiñosa, hasta los 25 años. Luego empecé a ayudar a mi padre".

"Antes había más pescado, pero como todo el mundo se ha ido dedicando al turismo y tampoco dejan pescar en los caladeros de Marruecos... La corvina y el calamar sahariano son muy demandados por el buen conocedor; también vendía lenguado sahariano y lenguado perro. En la actualidad, desde hace



10 años, solo vendo pescado de la Isla, procedente de La Tiñosa, La Graciosa y Playa Blanca, de barcos que me echan el pescado a mí. Hay que respetar a los barcos de las otras pescaderías, a mí no me gusta quitarle el pescado a nadie. Solo podemos comprar a partir de la nota de venta de las cofradías. Antes el pescado se tendía en el muelle para hacer pejines y jareas...".

## Javier Antón y Dolores Nebreda, pescadería Puerto del Carmen

Hoy rendimos visita a la pescadería Puerto del Carmen, situada en el barrio del mismo nombre, fundada por Dña. Dolores Nebreda Gutiérrez en 1990 y en la actualidad regentada por su hijo D. Javier Antón (35).

"Tengo muchos clientes marroquíes, peruanos y gente del pueblo. El cliente de Marruecos lleva pescado barato (sardina, chicharro, caballa, etc.) y generalmente se lo arreglan ellos en la casa. Tengo clientela de restaurantes (no muchos), pero de hoteles ya no porque tardan mucho en pagar. La clientela fija lleva lo que yo tenga a diario; ahora está entrando mucho salmonete, pues eso llevan, sobre todo la gente que está de paso. Muchos llegan y me dicen 'chacho, ¿con qué o cómo puedo hacer ese pescado?' y yo aconsejo a partir de lo poco que sé. Nosotros comemos casi todos los días pescado, estamos acostumbrados desde pequeños; mi madre es la que cocina y los hermanos acudimos a comer con ella...".

"Este negocio tiene futuro en venta de pescado, aunque cada vez es más difícil comprar pescado en La Tiñosa, porque cada vez hay menos barcos, antes había 30 y ahora 11 que tienen que trabajar mucho más... Nunca se va a perder en el pueblo la tradición de comer pescado, ni siquiera en la juventud, el pescado es muy saludable...".

"Nosotros somos cinco hermanos; yo soy el más 'burrro' de los hermanos, los demás salieron con carrera, pero yo no", añadió Tomás Isidro para concluir la entrevista. A lo que nosotros replicamos: ¡Te parece poca carrera la que tú tienes! Precisamente este proyecto es para poner en valor tu 'carrera', la de las personas que trabajan duro en el sector primario; tenemos que contribuir a aumentar la autoestima de todos Ustedes, que son los 'héroes sociales de Tías' y ese es el objetivo de este estudio. Tomás y la madre, Dña. Enriqueta, quedaron satisfechos con la finalidad del proyecto.



“Tenemos proveedores de Lanzarote (atún, merluza) y Península (salmón, rodaballo, marisco); el 80% de nuestra clientela es hostelería de restaurante y el resto clientes de mostrador. Con los hoteles no se puede trabajar porque exigen demasiado, dejan poco margen de beneficio y pagan mal. Los clientes, repartidos por toda la Isla, nos hacen los pedidos por WhatsApp el día anterior y nosotros arreglamos el pescado según se nos haya solicitado y luego damos servicio a domicilio”.

“Salmón, dorada y lubina, tres productos de la acuicultura, son los que más vendemos; no es un pescado caro. Atunes, merluza, bocanegra, besugo... no siempre hay, a veces por mal tiempo. El negocio de la pescadería va bien, sigue habiendo demanda de pescado, porque no hay”.



### La familia Pérez Rodríguez, de la mar al plato en La Tiñosa

La familia Pérez Rodríguez, conocidos en el municipio como "Los 25", constituyen un magnífico ejemplo de

negocio familiar en La Tiñosa enmarcado en lo que podríamos denominar 'de la mar al plato', una cadena de valor empresarial que va desde la pesca extractiva hasta la restauración de proximidad.

Nos atiende amablemente María de las Mercedes Pérez (49), la administradora o gestora del restaurante "Mardeleva", en el corazón de La Tiñosa, quien nos explica el origen del apodo familiar. "Mi abuelo Emilio, pescador, era muy desconfiado. Bautizó su embarcación como 'A ti que te importa' y cada vez que le preguntaban cuánto pescado había cogido, respondía que 25".

"Mi madre, Amalia, excelente cocinera, puede considerarse el cerebro del negocio; mi padre, Emilio, que fue patrón de barco costero, 'está por aquí' supervisando. Mi hermano César, pescador adscrito a la Cofradía de La Tiñosa, trae buena parte del pescado que trabajamos; su mujer, Laura E. Jaques, británica, es nuestra jefa de sala. Mi hermano Juan Emilio es el pescadero (arregla el pescado) y el manitas de la empresa. Por último, mi hermano Yosep es el jefe de cocina. No quiero olvidar a mi hermana Jazmina, quien impulsó el proyecto y fundó el restaurante allá por el año 2003".



"Sobre todo, somos un restaurante que trabaja el producto local de temporada, especializado en pescado abierto a la espalda. Nuestros pescados más habituales son bicuda, vieja, cabrilla, salmonete, samas, gallo moruno... aunque también trabajamos pescado humilde (chopa, breca, galana, salema, sargos y palometa blanca chica) para parrillada. Nuestra clientela es mayormente extranjera. Hemos conseguido que británicos, irlandeses y nórdicos coman pulpo del país y calamar sahariano".

Más adelante, en el capítulo de 'La restauración gastronómica actual en Tías. Recetas de proximidad en maridaje con sus vinos', entrevistamos a Yosep Pérez y comentamos con él (y con María de las Mercedes) sobre los platos que desarrolló para esta publicación.

### Manuel Peláez y Mayca Sosa, agricultores y ganaderos ecológicos

Hoy el equipo del proyecto visita a D. Manuel Peláez Sánchez (74) y a su esposa, Dña. Mayca Sosa Salas (77), en su finca de Tres Peñas, en Mácher, donde nos reci-

ben con gran amabilidad y generosidad. Se autodefinen como "agricultores y ganaderos ecológicos", con fincas certificadas por la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias desde 2003. "También hemos tenido cuatro restaurantes en Puerto del Carmen, aunque no éramos felices con la (mala) tendencia de la gastronomía en la Isla".

Originario de Córdoba, Don Manuel nos comenta que "mi padre fue mi maestro, me enseñó muchas cosas, sobre todo la ecología; nos sentimos muy orgullosos de ser, como usted dice, un exponente de la cultura ecológica tradicional". Doña Mayca, originaria de Gran Canaria, nos comenta "llevo la administración y gestión de las fincas familiares".

Poseen dos fincas en el municipio de Tías: Tres Peñas (2,4 ha) y Lomo Alto (7,1 ha). La primera de ellas alberga un aljibe construido en 1920 con capacidad para 220 toneladas de agua, "donde seguramente encontraron un jameo". Cultivan frutas (melón y sandía en temporada), árboles frutales, higueras, cítricos, verduras, legumbres, tomates, granos, viñedos (desde 2021, 1 ha), fresas, espárragos (2 ha) y numerosas especies de hierbas aromáticas... olivo europeo para aceite... produciendo y comercializando más de 40 especies vegetales; "con







una apuesta actual por la piña tropical y la pitaya o fruto del dragón (1 ha)".

Estamos en deuda de gratitud con Don Manuel, de prodigiosa mente ("yo no he pisado una escuela; tuve la suerte de nacer en el campo, en un cortijo aislado, con ríos"), por sus certeras y completas informaciones sobre la estacionalidad/temporalidad de la práctica totalidad de los productos vegetales que se cultivan en el municipio. "Volver a los orígenes, al producto local de temporada, para nuestra correcta alimentación".

Como ganaderos, crían "gallinas en producción ecológica certificada, ovejas en vías de certificación y cochino negro canario (actualmente tenemos una piara de 70 animales para carne), que sacrificamos a demanda en el Matadero Insular, que facilita el servicio de distribución al cliente".

Otra importante función social que desarrollan es la formación, la educación y, en definitiva, la concienciación dirigida sobre todo a niños. "Además de colegios (los chinijos me dicen profe; hay que informar a esos niños

que son esponjas), también hacemos visitas guiadas en nuestras fincas... Para provocar la curiosidad de los niños, recolecto y me como crudo un espárrago ecológico. Promovemos la gastronomía ecológica y surtimos de productos locales a numerosos eco-comedores de Lanzarote; en Tinajo, hemos desarrollado un huerto escolar. Los mayores de las residencias necesitan otro tipo de alimentación...".

En el capítulo de cocina de hogar, más adelante retomamos el trato con esta singular pareja, ya que Doña Mayca preparó para esta publicación un plato con algunas de las esencias de la Isla: unas lentejas de Lanzarote con papada de cerdo negro.

### José Sánchez Cabrera y familia, finca Vereda de Conil

Visitamos hoy la finca Vereda de Conil, a medio camino entre Tías y Conil, donde el empresario D. José (Pepe) Sánchez Cabrera (75) y su hija Nieves (42) nos atienden con gran amabilidad. Nieves vive con su familia en la propia finca. Recorrimos los diferentes sectores, mientras nos informaron de que "esta finca de 80 mil metros cuadrados, con agua agrícola insular, la heredé de mi madre: la propiedad tiene más de 40 años de antigüedad. Aquí cultivamos y criamos, en la medida de lo posible, todo lo que haga falta en las cocinas de nuestros restaurantes La Cascada y Arenas Lounge, aunque no conseguimos cubrir las necesidades de carne ni de huevos". Don Pepe es un empresario integral, un gran emprendedor y visionario, pues enlaza el sector primario con la restauración de proximidad y el turismo. "Fui pionero del turismo en Puerto del Carmen allá por 1970; nuestros primeros turistas eran daneses. Mi tío me decía que no pusiera todos los huevos en el mismo cesto".



"Estamos muy orgullosos de nuestro aceite. Tenemos unos 11.000 m<sup>2</sup> plantados de olivos y en breve agregaremos 14.000 más. En 2021 cosechamos 32.000 kilos de aceitunas que rindieron 3.200 litros de aceite de gran calidad en la almazara del Cabildo. El aceite sí lo comercializamos, estamos en ello. Ahora mismo tenemos una almazara propia en construcción, aquí en la finca. Los olivos tradicionalmente se usaron como cortavientos. También producimos tomate, cebolla, pimientos, berenjena y perejil, entre otros".

“En cuanto a ganadería, en la actualidad disponemos de 12 animales para carne vacuna, cerca de 200 cerdos negros y unas 35 ovejas (su mantenimiento es muy caro). Permítame decir que una de mis aficiones, además de los coches antiguos, son los caballos de paseo, para las romerías”.

Más adelante, volveremos con la familia Sánchez Ferrer, ya que Doña Mari Nieves Ferrer, esposa de Don José, preparó un cabrito al horno para el capítulo de cocina de hogar de esta publicación.

### Víctor Díaz, Rafael Espino y los hermanos Martínón, viticultores y bodegueros de Tías

98

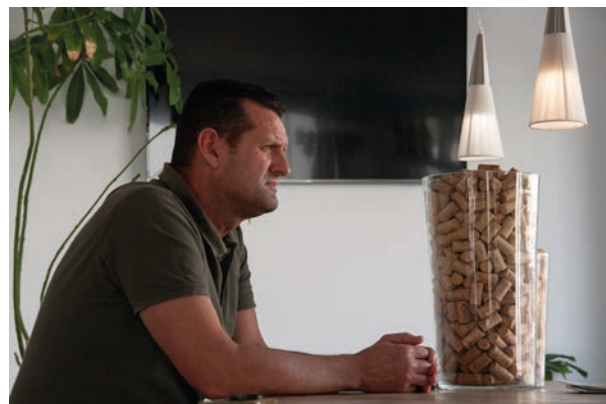
Nuestro agradecimiento a las tres empresas del municipio de Tías dedicadas a la viticultura y al comercio del vino de Lanzarote, por su generoso apoyo y facilidades dadas al equipo de este proyecto. Hemos podido entrevistar a sus responsables y fotografiar sus parras, racimos de uva y botellas de los diferentes vinos, para poder realizar las tareas de maridaje de las recetas gastronómicas de esta publicación, ilustradas con bellísimas imágenes captadas por nuestra fotógrafa.

**Víctor Díaz Figueroa** (50) es propietario de la bodega “Vulcano de Lanzarote”, apasionado de la enología y, en la actualidad, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Lanzarote. Vulcano es una bodega embotelladora que “empieza como proyecto familiar en 2009, para las uvas nuestras; la única bodega vegana de Canarias (no utilizamos ningún aditivo de origen animal; todo por método clarificante natural con mucho frío)”.

“En la viticultura y el vino, soy quinta generación por parte de padre y tercera por parte de madre. La bodega cuenta con unas 11 ha de viñedos familiares repartidos entre Tías (Masdache) y Yaiza, con una producción media anual de unas 125 mil botellas de vinos de carácter afrutado y fresco. Deseamos crecer en calidad en vinos de Lanzarote (en todas sus variedades autóctonas), antes que en cantidad (tenemos capacidad para crecer hasta 150 mil botellas por año y no deseamos crecer más). En principio solo hacemos vinos monovarietales (malvasía volcánica, moscatel, listán negro, listán blanco o diego/vijariego), a excepción del Vulcano malvasía semidulce -con 90% de malvasía volcánica y 10% de moscatel que le aporta perfume, aroma, más dulzor en nariz-. Recientemente hemos lanzado la marca Liquen, un premium o alta gama, con fermentaciones especiales”.

“Vulcano también adquiere uvas de viticultores lanzaroteños asesorados por nosotros y con los debidos estándares de calidad organoléptica y analítica; no todo vale”.

“En Lanzarote nuestra actividad depende mucho de las lluvias y de las plagas; actualmente estamos sufriendo una fuerte sequía; el cambio climático ya es una realidad: ya no hay ni serenada para que el picón capte la humedad



99

ambiental. Los vinos de nuestra isla están bien posicionados a nivel mundial. Nuestro método de cultivo en hoyo es único en el mundo; el paraje de La Geria - Masdache - parte de Tinajo, cubierto de ceniza volcánica, es exclusivo y lleva un trabajo inhumano a fuerza de brazos, camellos y burros por parte de nuestros antepasados. Nuestros vinos están vendiendo nuestro paisaje. Un 65% del vino de Lanzarote se destina a la restauración lanzaroteña y majorera, el resto se exporta a otras islas y al mundo. Lanzarote produce toda la tipología de vinos para pescados, carnes, arroces, repostería e incluso cocina asiática”.





“Vulcano” tiene un emplazamiento urbano, en el céntrico casco del pueblo de Tías. “Me gustaría salirme del núcleo urbano y adquirir una casa emblemática para enclavar la bodega en un espacio natural”.

La bodega se complementa con una tienda donde se pueden hacer degustaciones (generalmente acompañadas de queso de la tierra), presentación-lanzamiento de vinos y adquirir productos, libros y regalos relacionados con la viticultura. Deseamos agradecer a María José Calero Hernández, esposa de Víctor, su amabilidad y atenciones prestadas al equipo del proyecto a lo largo de varias visitas.

El equipo fue invitado a observar y fotografiar la vendimia de los viñedos de “Vulcano” en agosto de 2022.

**Rafael Espino Curbelo** (54), viticultor y bodeguero, es propietario de la bodega “Vega de Yuco”, enclavada en un idílico paraje de Masdache integrado por un valle de viñedos, ceniza volcánica y casas blancas de arquitectura tradicional, y erigida en el Lomo de



Tese. Fundada en 1997, forma parte de la D.O. Vinos de Lanzarote y del Clúster de Enoturismo de Canarias.

Como filosofía empresarial, “empezamos pensando en un rendimiento económico y evolucionamos a trabajar con variedades únicas en el mundo para conseguir productos de calidad, hacia un modo de vida donde las relaciones personales son lo más importante y el factor empresarial pierde peso; el trabajo pasa a ser un agradable punto de encuentro, donde te gusta llegar y no te gusta irte”.

Otra destacada faceta sociocultural de “Vega de Yuco” ha sido el mecenazgo de un completo estudio de recopilación y publicación de los ‘Licores tradicionales de Lanzarote’, “con más de 50 años de tradición en la Isla”. En este sentido, Vega de Yuco ofrece también una gama variada de licores y un ecológico de malvasía volcánica procedente de parcelas certificadas.

“Tras unos comienzos muy duros y con poca uva propia, y varios traslados costosos, ahora tenemos un proyecto maduro y muy ilusionante en este emplazamiento de-



finitivo, con un gran componente cultural que incluye vinos y licores tradicionales de Lanzarote. Hay que recordar que, cuando se empezó a hacer vino en Lanzarote, no se usaba para tomar sino para destilar y con ello preparar licores, anises...”.

“En la propiedad tenemos unas 30 ha (con un rendimiento medio de unos 1.250 kg por ha) y también nos surtimos de uva de otros proveedores... apenas tenemos un 20% de autonomía de materia prima y el restante 80% lo adquirimos de otros viticultores en base a relaciones

personales (el contrato del campo: la confianza). Con todo, nuestra producción anual media está en torno a las 300 mil botellas”.

“Somos una bodega embotelladora de canal HORECA, en relación directa con el cliente. Tenemos varias gamas con distintas presentaciones. Las variedades que trabajamos son las autóctonas de Lanzarote, en un 80% la malvasía volcánica”. La bodega dispone de una pequeña tienda donde ofrece un servicio de venta. También ofrecen venta online a través de su web corporativa con distribución a Canarias y Europa.



“Mis padres y mis tíos eran profesores, provengo de la rama de la docencia. Estamos abiertos a los colegios y trabajamos con los centros educativos de la Isla”. La bodega ofrece también visitas concertadas, previa reserva y consulta de disponibilidad.

102

Queremos aprovechar para agradecer a Esperanza Sáez Utande, responsable de comunicación y marketing de la empresa, por las facilidades dadas para esta entrevista y visita a esta magnífica bodega.

Los **hermanos Martín Ramírez** se pusieron, en 2006, al frente de un proyecto de creación de la bodega “Martín”, situada en Masdache. Llevan este negocio familiar entre los tres hermanos. Eduardo (54) está en el día a día de la finca y la bodega, Carmen (53) se encarga de la administración y Rafael (52) se ocupa de la parte comercial y de representación. Hicimos dos visitas a la bodega y pudimos entrevistar a Eduardo y a Rafael.

“Nuestra dedicación a la viticultura nos viene por la rama materna de los Fajardo (estamos en el paraje conocido como Lagar de Fajardo). Nuestro tatarabuelo ya se ocupaba de estos menesteres, por lo que nosotros somos, al menos, la cuarta generación”.



“Hace unos 17 años vendíamos la uva, apenas hacíamos un poco de vino para consumo casero. Es cuando decidimos fundar la bodega Martín”. Para ello contaban con un viñedo de malvasía propiedad de la familia, que en su mayoría está compuesto por cepas de esta noble variedad autóctona y permite elaborar monovarietales de dicha uva, desde la malvasía en estado puro hasta vinos



103

que requieren tecnología más avanzada. Sin embargo, “con el listán negro (una uva de bajo rendimiento que antes dedicábamos a vino tinto) estamos haciendo, por primera vez en Canarias, un “blanc de noirs” (un blanco hecho con uva tinta, al estilo francés). En los últimos años hemos recibido algunos premios y reconocimientos”.

“Somos una bodega pequeña, de hasta unos 50.000 litros y disponemos de unas 20 ha en su mayoría en Tías y algo en Yaiza. En un año normal, sin esta sequía, estamos sacando una media de unos 25.000 litros, es decir, unas

30.000 botellas. Solo vendemos a restauración, no comercializamos a supermercados. Nuestro mercado principal es Lanzarote y también vendemos algo en Gran Canaria y Fuerteventura”.

En nuestra segunda visita a la bodega, a finales de julio de 2022, en plenos preparativos de la inminente vendimia, tuvimos el honor de conocer, departir y fotografiar a D. Antonio de León Parrilla (92) [en la foto de esta página], medianero de las fincas de la bodega Martín desde la época de los abuelos de los actuales propietarios.



## Dávide Musci, vermut Primo de Lanzarote

El italiano Dávide Musci (47), junto a sus socios Lucas Fisso-to y Alberto Sanino, ha lanzado desde Tías el primer y original vermut de Canarias hace unos cuatro años y medio.

“Soy originario del Piamonte, donde nació el vermut a finales del siglo XVIII (vermut es una palabra de ori-

gen alemán que significa ajenjo), y siempre me ha gustado la gastronomía y he estudiado los menús de la antigüedad. Llegué a Lanzarote hace casi 16 años, me enamoré de esta tierra y comprobé que no existía un vermut en Canarias, al contrario de lo que sucede en Península. Aquí no hay vino excedente, no sobra vino, por lo que aposté por vino-base de calidad sin mezclarlo con demasiadas hierbas para preservar las excelentes características de la uva lanzaroteña. Así que desde que definí la receta, me lancé a producirlo”.



“Producimos tres tipos de vermut. El blanco es el más suave; marida bien con aperitivos, ibéricos, pescados y jareas, pollo, quesos frescos y semicurados y algunos arroces. El rojo también marida con mariscos en escabeche, quesos azules y curados, embutidos y cecinas. Por último, recientemente hemos lanzado el vermut quinado (su base vínica es la uva listán negro y lleva más corteza de quina y ajenjo que los otros); es más apropiado para chocolate negro del 70% o superior y frutos secos. Todos son ideales combinados en coctelería clásica y moderna. Empezamos con 2.000 botellas y vamos creciendo poco a poco”.



“Tienen una temperatura de servicio entre 6 y 8° C: servidos con hielo se harán más refrescantes. Al blanco se le puede añadir una corteza o raja de limón, mientras que el rojo combina mejor con una corteza o raja de naranja o pomelo”.

“Vendemos sobre todo en Lanzarote y en el resto de las islas canarias (me falta El Hierro), y tenemos distribuidor en Madrid y Alicante. En una feria en Madrid, Martín Berasategui dijo que era el mejor vermut que nunca había probado”.

## Wenceslao Gil y la Asociación de Barmans de Lanzarote

Don Wenceslao Gil Tejera (71) es el presidente de la Asociación de Barmans de Lanzarote, que “actualmente cuenta con unos 35 afiliados, tanto profesionales de restaurantes/hoteles como aficionados, aunque llegó a tener 90 y pico”.

“De este tipo de asociaciones existen 17 en Península, 1 en Tenerife y 1 en Gran Canaria, de la que anteriormente dependíamos como delegación. En la época en que éra-



mos delegación, el asociado de Lanzarote tenía que ganar aquí y luego hacerlo en Gran Canaria para poder concursar en Península (donde hemos llegado a enviar hasta 3 concursantes por año) ... decidí acabar con ese filtro y constituir la asociación de Lanzarote y que la economía que nosotros generamos quedara en esta Isla. Estamos asociados a IBA (International Bartenders Association)".

"Empecé a trabajar con 14 años en un bar de Arrecife, de ahí pasé a los hoteles Miramar y Zonzamas allá por 1964-1965 y luego, en 1968, di el salto al hotel Fariones (por culpa de mi mujer, q.e.p.d., que era camarera allí) y donde trabajé más de 46 años".

"La Asociación participa regularmente en los concursos de coctelería acrobática FLAIR" (habilidad de impresionar detrás de la barra del bar llevada a cabo por un bartender, que se vale de botellas, cocteleras, mezcladoras y cubitos de hielo para ofrecer un espectáculo de diestros movimientos con el fin de captar y sorprender al cliente). "Tenemos un grupo de acrobacia muy bueno, único en el mundo, con hasta 7 miembros participantes, que son adiestrados por un maestro italiano. En abril tenemos prevista una colaboración con el Ayuntamiento de Arrecife. En junio tenemos, también en Arrecife, una



carrera de camareros con cerveza y un campeonato de tiraje de cerveza. Además de un concurso clásico y otro de FLAIR".

Uno de los destacados miembros de la Asociación, David Hidalgo, generosamente preparó el cóctel Puerto del Carmen con ingredientes locales. Ver entrevista y detalles del cóctel en el apartado de "La restauración gastronómica actual en Tías. Recetas de proximidad en maridaje con sus vinos".

### Pedro (Ico) Montelongo, heladero artesano

Hoy visitamos a D. Pedro Orlando (Ico) Montelongo Pérez (57) en su obrador-laboratorio de helados artesanales (equipado con eficiente maquinaria italiana tradicional) y en su quiosco-expositor en la Playa de Los Pocillos.

"De joven, con 13 años, trabajé en la cocina, luego fui camarero y, en 1987, un italiano me ofreció llevar la heladería del restaurante La Ola y ahí seguí y seguí hasta establecerme por mi cuenta ya hace 22 años".



"Mi producto es el helado artesanal con fruta de temporada de Lanzarote y algo del resto de las islas Canarias. En un año llego a trabajar con cerca de 20 frutas locales (uva moscatel, fresa, maracuyá, pitaya -diversas variedades-, mora, sandía, frutas de higuera, guayabo, higo picón, higo indio, melón, limón, plátano, manga, papaya y naranja), incluso pulpa de tunera, con las que preparo sorbetes con fruta natural, que se hacen con agua y azúcar. A veces congelo algún producto para alargarle la temporalidad. Por motivos comerciales, durante todo el año también hago cremas en caliente con nata de tipo más clásico: avellana, chocolate, vainilla, turrón, cereza/guinda, after eight, yogur, gofio y stracciatella".

"Mis clientes principales son gente de Lanzarote, sobre todo para llevar a domicilio en tarrinas. Vendo a tres restaurantes en Puerto del Carmen. También acudo a los eventos de Saborea (Lanzarote, Puerto del Carmen, Playa Blanca). En verano es cuando más vendo y consumo 200 litros de leche (es muy importante que sea entera y de buena calidad) y 100 kg de azúcar para producir solo cinco sabores. Mi objetivo ha sido siempre vender el producto de Lanzarote y ganarme a la gente de la Isla. También atiendo clientes de otras islas y peninsulares y muchos de ellos vienen recomendados. Yo trabajo



aquí unas 14-15 horas diarias. Me gustaría montar otra heladería más en Puerto del Carmen, si fuera posible, en la Avenida de las Playas".

"En Lanzarote no hay mercado, no hay hábito de consumo para granizado de limón ni para horchata. Aparte de que no tenemos producción de limón para hacer un buen granizado; hacerlo con agua y sirope sería un fraude y a mí no me interesa".

Estamos en deuda con Ico porque nos proporcionó valiosa información sobre la estacionalidad de las diferentes frutas en el municipio de Tías y áreas de influencia, lo que nos facilitó la elaboración del calendario de productos locales de esta publicación.

Su generosidad y colaboración fue más allá al aceptar el reto de preparar dos grandes postres helados para este proyecto, que describimos e ilustramos en el apartado de "La restauración gastronómica actual en Tías. Recetas de proximidad en maridaje con sus vinos".

### Isidro Pérez, emprendedor social, cooperativista y agricultor emergente en Tías

108

Hoy rendimos visita a Isidro Pérez Sánchez (56), trabajador agrícola y promotor de cooperativismo, si bien él se autodefine como "emprendedor social". Nos recibe en la finca Camino de las Viñas, de titularidad municipal. Isidro ha lanzado REFLOTA, como sociedad cooperativa de iniciativa social, que ha sido seleccionada como proyecto industrial de transformación.

"Se trata de una finca de 3.600 m<sup>2</sup>, de los cuales tenemos 2.000 m<sup>2</sup> plantados con 1.084 tuneras al estilo mexicano. Utilizamos la variedad *Opuntia maxima* por ser la más frecuente y abundante en Lanzarote, habitualmente empleada para el cultivo de cochinilla. El motivo: la hoja tiene superficie cóncava y forma de lágrima, por lo que se 'cloca' para capturar la humedad ambiental".

"El objetivo es crear una finca piloto. Actualmente somos 3 trabajadores, aunque pretendemos llegar



hasta 5. La cadena de valor empresarial ha de ser agricultores – transformadores – comercializadores. En un futuro inmediato aspiramos a establecer una empresa emergente con 10 ha para el desarrollo gradual de las aplicaciones comerciales siguientes: 1) hoja fresca como verdura (posee fibra dietética soluble e insoluble); 2) mermelada; 3) encurtidos; 4) hamburguesa vegana; 5) cuero (tela vegetal de nopal que ya se produce en México); y, a más largo plazo, 6) producto deshidratado en polvo; 7) licores; 8) uso culinario y en coctelería de la baba; y 9) bebidas isotónicas hidra-



109

tantes para deportistas. De todo ello hemos hecho ensayos y prototipos previamente. Actualmente la finca solo produce 100 kg al mes, por lo que necesitaremos plantar más. El umbral de temperatura no debería bajar de 14° C en el invierno lanzaroteño".

"Como abono, inicialmente utilizamos estiércol de cabra y de gallina (en compost) y posteriormente de caballo; también empleamos estiércol de oveja. Plantar tuneras contribuye a mitigar la huella de carbono, ya que la planta actúa como sumidero de CO<sub>2</sub>".

"La tunera está considerada como la planta de la vida en muchas culturas centro y sudamericanas. Esta planta representa la resiliencia porque cae al suelo y enraíza rápidamente. De ahí que la expresión 'estar en modo tunera' constituye una actitud vital positiva".

## Rafa Torres, fincas y huertos ecológicos: una estrategia de amor y concienciación hacia tu propio territorio

Hoy el equipo visita el huerto municipal de Tegoyo, donde el pedagogo y máster en agroecología Rafael Torres (40) practica su profesión con pasión, formando a niños, colectivos y a la sociedad lanzaroteña en general.

“Los huertos ecológicos constituyen una estrategia de amor y concienciación hacia tu propio territorio y paisaje. La gente no está interesada en conocer su isla y cómo funciona, en cómo convivir con las crisis que nos vienen. El actual modelo turístico no es sostenible (llevamos 40 años destinando

todos los recursos al turismo); la gente ha perdido completamente su vínculo con el campo, el turismo ha de ser compatible con el sector primario; esa vuelta al campo ha de ser entendida como un amor, un disfrute y una empatía. Eso se puede lograr con pequeños esfuerzos. Los niños tiran de los padres, hay que despertar la curiosidad de los niños, que acaban por arrastrar e involucrar a los padres ...”.

“La pasión es lo más importante para hacer las cosas y como actitud ante tu entorno. Hay que poner en valor y aumentar la autoestima/el ego de las personas vinculadas al territorio, explicándoles la labor social que hacen, en particular a las personas que han practicado agricultura ecológica, como es el caso de Doña Domitila Padrón Bermúdez (97), mujer rural y vital, aquí en Tías. Hay que darle reconocimiento a las personas que trabajan como héroes sociales y crear un marco de trabajo con una idea común en donde la gente opine y esa opinión valga”.



“La agricultura ecológica hay que relacionarla con la autosuficiencia del territorio (es necesario que no consumamos tantos alimentos que vienen de fuera de la Isla); la gente tiene que entender que la Isla tiene recursos que no estamos aprovechando; eso es lo que queremos transmitir. Nosotros en Lanzarote tenemos una autonomía alimentaria de 48 horas -según datos del Cabildo no publicados-; si viene otro covid o cualquier desastre ambiental con una nueva carestía de recursos y transportes, puede que ya no seamos capaces de levantarnos. El turismo está bien, pero viene de fuera, también tenemos que mirar qué tenemos dentro”.

“En el colegio de La Asomada-Mácher estoy trabajando un huerto con padres (que no han recibido un reconocimiento, ni se les ha dado protagonismo), estoy ha-

ciendo gestión de residuos, recuperación de semillas ecológicas, formación, participación ciudadana y favoreciendo la biodiversidad, actuaciones que se pueden considerar como propuestas de talleres innovadores ... Persigo, desde hace más de dos años, la creación de un centro agroecológico sostenible y de ocio saludable (p.e., tiro con arco), incluso con avistamiento y anillamiento de aves, aunque nadie quiere entender lo que está pasando y nadie cambia su modelo ...”.

El equipo del proyecto agradece muy sinceramente la participación de Rafa Torres y, en particular, su aportación a la definición de “héroes sociales” que consta en la contraportada de esta publicación.





Otros proveedores  
esenciales

7

Hacemos aquí un merecido reconocimiento a unos cuantos proveedores (sin duda habrá más; nosotros hemos identificado a estos) de producto local que, si bien no están radicados en el municipio de Tías, ejercen su esencial trabajo en localidades cercanas, poniendo a disposición de la ciudadanía tiense agroalimentos peculiares, de calidad, saludables y enmarcados en el patrimonio cultural insular.

### Luis y Omar Viña Melián – Teguiise



Luis Manuel (45, economista) y Omar Alejandro Viña Melián (34, veterinario), junto a sus dos hermanas, son propietarios de la quesería "El Faro", ubicada en el municipio de Teguiise. Herederos de familias tienses (Tías y Mácher), ejercen su trabajo como ganaderos y queseros. "Mi bisabuelo, mi abuelo y mi padre eran pastores, mi madre, palmera de Garafía; somos cuarta generación de ganaderos".

La quesería El Faro, "con más de 45 años de antigüedad, es la mayor de Lanzarote y una de las mayores de Canarias, representando un extraordinario ejemplo de cooperativismo en la región": la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote (AQUAL Lanzarote) se fundó en 2014 con el objetivo de unir al sector quesero de la Isla (hoy en día con 13 queserías asociadas) y hacer del queso conejero un producto con reconocimiento mundial, como parte importante de la tradición ganadera local y de la cultura insular. Desde 2016 obtienen reconocimientos y premios en el concurso World Cheese Awards y en Agrocanarias. "También tenemos tres asociaciones de ganaderos en la Isla: la unión hace la fuerza".

"Nuestra producción media es de unos 11.500 litros de leche al día. Tenemos dos mil y pico cabras de raza mayorera. Aparte de la producción propia, contamos con 29 proveedores ganaderos, de los cuales 4 son mayoreros y el resto conejeros distribuidos por la Isla. En 2021 procesamos 3.060.000 litros de leche que rindieron 530 toneladas de queso. Elaboramos quesos pasteurizados, con corteza comestible, tanto frescos (el 80%) como madurados (también llamados pasta prensada). Quesos frescos tanto naturales como ahumados. Tres modalidades de quesos madurados: tiernos (7 a 35 días; también puede ser ahumado), semicurados (2 a 3 meses; naturales o con corteza untada con gofio o pimentón) y curados (más de 6 meses; naturales, con gofio o pimentón). Menos en El Hierro y La Gomera, tenemos clientes en todas las



islas (grandes superficies, supermercados, restaurantes, bares, etc.), con muchísimos clientes en el municipio de Tías, y una distribuidora pequeñita en Madrid. Estamos abriendo una sede nueva en Gran Canaria".

"También criamos cochinos, como complemento, porque los alimentamos con el suero resultante de la producción del queso".

"Nosotros tenemos aquí una tiendita para venta directa de nuestros productos. Al turista actual le gusta visitar instalaciones como la nuestra y consumir productos locales".

### Lourdes Rodríguez – San Bartolomé

Lourdes Rodríguez Rodríguez (53) es propietaria-gerente de La Molina José María Gil, ubicada en la vecina localidad de San Bartolomé. "Colaboradora del Banco de Alimentos en Lanzarote, enamorada de La Molina y del diario del personaje José María Gil, en cinco años y rodeada de un equipo profesional de amigos y de la escuela de arte Pancho Lasso, restauramos un edificio derrumbado (que data de 1870) y también su arruinada molina con la imprescindible ayuda del experto molinero D. Alci-



bíades García, de La Gomera. Inauguré este negocio el Día de Canarias de 2018 (como reconocimiento y regalo al pueblo de San Bartolomé) y como proyecto (100% privado) agrícola y generador de empleo en Lanzarote, con mi mayor respeto por la agricultura, lo ecológico y lo artesanal; y mi rechazo total al plástico. La Molina es un equipo”.

“Las materias primas que utilizamos son trigo, millo, cebada y garbanzo. La procedencia de este grano es Lanzarote, Gran Canaria y sobre todo Tenerife. También traemos cacao de Bélgica. Elaboramos tres productos fundamentalmente: gofio (de millo, millo-trigo y las restantes mezclas), mantecados (de varios sabores) y ‘milocao’ (gofio de millo con cacao; ‘milo’ es un millo protagonista de un corto animado que proyectamos durante las visitas de niños). Nuestros clientes están sobre todo en Lanzarote: particulares, restaurantes y hoteles de 4 y 5 estrellas”.

“Estamos expansionándonos a Fuerteventura y Gran Canaria. Hemos pensado arreglar la placita anexa al negocio y montar una ‘gofiera’ (cafetería con mesitas en la plaza y punto de venta de gofio y demás productos artesanales de la Isla)”.

## Familia Olivero Martín – La Santa

Los Olivero Martín y sus descendientes son una familia de pescadores con raíces en el pueblo de La Santa, Tinajo. Su padre y abuelo también fueron pescadores en Lanzarote. Don Daniel Olivero Hernández (92), q.e.p.d., conocido como el ‘patriarca de la gamba de La Santa’, falleció en 2021.

Como armadores de dos embarcaciones artesanales, “Daniel y Catalina” y “Atlantis Seis”, en los últimos 25 años los Olivero Martín se han especializado gradualmente en la pesca de crustáceos nadadores de aguas profundas: camarón soldado (que exitosamente registraron como ‘gamba de La Santa’) y carabinero (que igualmente comercializan como ‘carabinero de La Santa’). No es solo la pesca (en realidad, marisqueo desde embarcación), los Olivero Martín tienen un don especial para el manejo y la comercialización de estos crustáceos.

“Para la pesca de la gamba, cogimos el tendido de nasas semiflotantes que Usted trajo de Alicante allá por 1998 y lo transformamos para adaptarlo a las características de nuestros fondos volcánicos y nuestras embarcaciones artesanales”, nos comenta Óliver Arbelo Olivero (32), propietario y patrón del Daniel y Catalina. El resto de su tripulación está formada por su tío Juan Carlos Olivero Martín (40) y sus primos Héctor Olivero Cabrera (24) y Juan Jesús Luzardo Olivero (48).

Óliver, apasionado de la pesca y de la formación pesquera (concretamente de la transferencia de tecnología a otros pescadores), a pesar de su juventud es un experto pescador de camarón soldado (como demuestra cada día en Lanzarote y también ha puesto de manifiesto en Fuerteventura y Cabo Verde en proyectos de transferencia). “La fase de la luna es un factor fundamental



para la concentración de la gamba y la profundidad a la que se encuentra”.

“Para la pesca del carabinero en aguas muy profundas de Lanzarote, hice muchas pruebas con el nasillo de la nasa, invirtiendo mucho tiempo y dinero, hasta dar con el adecuado; se trata de observar y tener ganas y paciencia”, manifiesta José Manuel (Meme) Olivero Martín (50).

Meme es un auténtico tecnólogo pesquero, que aplica el método científico de prototipo-ensayo-error o éxito.

Tan pronto idea un cestillo para la carnada o un sistema de fácil cierre/apertura en la nasa de gamba, como un mecanismo para evitar la entrada de tamboriles en la misma, como una nasa selectiva y eficiente para carabinero.

Cristóbal Olivero Martín (60) se encarga de las gestiones y de la distribución y comercialización de tan selectos y exclusivos productos pesqueros, sobre todo a clientes de Lanzarote y también de otras islas. “No es necesario que nos pongan más normas que nos limiten la pesca



118

por estos parajes, la naturaleza de 'la mar del norte' de Lanzarote ya te impide faenar más de 100 días al año. La lucha canaria me ha enseñado a ser duro y a la vez noble y honrado", nos comenta.

Las mujeres de la familia (Saro Olivero Martín y Graciela Hernández González) también cumplen un papel fundamental en la logística y la intendencia de estos negocios, encargándose de la promoción de los productos en los eventos de Saborea Lanzarote.



### Francis Martín y Noelia Betancor — Playa Blanca

Inver Pescatrón Lanzarote es un claro caso de éxito empresarial en la transformación y distribución de pescado artesanal en Canarias. Juan Francisco (Francis) Martín (47) y Noelia Betancor (48) son sus fundadores y propietarios.

"Yo era un pescador artesanal, dedicado a nasas y liñas y a caña para bonito. En 2008 había dificultades para comercializar el pescado fresco en la Isla. Entonces empecé a vender mis capturas a los restaurantes, comprando un vehículo isotérmico usado. Otros pescadores se unieron a mi iniciativa para vender su pescado. Instalamos dos cámaras de refrigeración en casa: así empezó la empresa familiar. En 2012 compramos una nave industrial y nació nuestra pyme dedicada a la venta de pescado y marisco fresco y congelado. Conseguí acuerdos (basados en la confianza, seriedad y precio justo) con nuevos pescadores y expandimos la cartera de clientes. Entre 2012 y 2018 conseguimos vender en hoteles de 4-5 estrellas, haciéndoles comprender la estacionalidad de los productos. Para eso, tuvimos que



limpiar y filetear. Además, abordamos la comercialización de pescados de bajo valor: salema, chopo, galana o gallo cochino, lo que nos permitió penetrar aún más en hoteles, compitiendo en precio y ofreciendo el producto fresco y procesado. Nuestra filosofía de trabajo ha sido siempre atender las necesidades del cliente, el pago rápido (10-30 días) y el pago inmediato al pescador proveedor", nos comenta Francis.

"Hoy día Pescatrón cuenta con media docena de empleados. En temporada alta llegamos a procesar hasta 6 toneladas (t) de atunes y 50 t de bonito listado por día. Disponemos de 6 vehículos isotérmicos y 1.600 m<sup>2</sup> de instalaciones, con cámaras frigoríficas para 105 t y un túnel de ultracongelación (abatidor) de 13 t. Hemos sido pioneros en ultracongelar bonitos y viejas, lo que nos permite regular el mercado y no abaratar los precios. Nuestros proveedores de pescado fresco son 30 embarcaciones de Lanzarote y Fuerteventura. También traemos algo de Península (sobre todo marisco y atún rojo) y del extranjero (principalmente cherne para sanchoco). En 2018, comercializamos (casi todo procesado) 951 t, de las que 719 t fueron de túnidos (669 t de bonito). En ese año, nuestros clientes eran 40 restaurantes de pescado en Lanzarote, 15 hoteles (12 en Lanzarote, 3 en Fuerteventura) y 3 cadenas de supermercados en



119

Lanzarote y Fuerteventura; otros clientes en Canarias y Península. Ahora, toca poner los pies en el suelo y estar a la expectativa para ver cómo vamos saliendo de la crisis".



## La cocina marinera a bordo

8



En esta mirada intencionada a las raíces de Tías que este proyecto propone, no podía faltar un capítulo sobre la cocina marinera del pueblo de La Tiñosa hecha a bordo. Algunas claves sobre este tema ya han sido aportadas en el capítulo precedente de "Apuntes sobre la despensa de Tías", a cargo del documentalista local Juan Cruz.

Para completar esta introducción hemos acudido a otra fuente: la historia de la pesca de Tías, y en particular de La Tiñosa, magníficamente hilvanada por el propio Juan Cruz (2015) en la página web [historiadetias.com](http://historiadetias.com), de donde extraemos, literalmente y con todo respeto, los siguientes retazos etnográficos.

"La historia de los vecinos de Tías que participaron en el gran cambio socioeconómico del municipio, a partir de la década de los setenta del siglo XX, no se podría entender sin conocer sus orígenes y su pasado como nietos e hijos de agricultores y pescadores. La economía municipal, además de la agricultura, dependía de la actividad pesquera, que empleaba a hombres en las flotillas que faenaban en el frente costero africano, o en la pesca de litoral en barquillos. La pesca también generaba otra actividad comercial asociada, la economía de trueque, desarrollada por las pescaderas que subían hasta el interior del municipio desde el pueblo de La Tiñosa para intercambiar pescado por frutos de la tierra".



"Cuentan los viejos marineros que desde los 14 años te daban la "matrícula" apta para poder enrolarte en un barco de pesca. El trámite incluía un viaje al Puerto de Arrecife para contactar con cualquier armador, quien, si te daba el visto bueno, también proporcionaba un adelanto para preparar el bulto con la ropa y el colchón, y una pequeña cantidad que se quedaba para la familia en tierra. Esa era la señal de marinero apto para la pesca grande o la pesca chica...".

"El tiñosero, apodo cariñoso que recibía el marinero de este pueblo, era muy apreciado en las flotillas de balandros, por su dureza y adaptación al medio. Se trabajaba en condiciones difíciles... El regreso de los marineros a La Tiñosa suponía todo un acontecimiento. Poco a poco iban llegando a tierra, todos estaban para a finales de julio, ...".

"Pero el marino de La Tiñosa no daba tregua. Al llegar, aprovechando los tres meses escasos de estancia en tierra, unos pocos se dedicaban a la labranza, otros, la mayoría, se echaban a la mar en los pequeños barquillos dedicándose a la pesca litoral. Toda la línea costera del municipio ha sido muy rica en cantidad y variedad de especies, existiendo a lo largo del litoral marcas ideales

para buenas capturas...". "El tiñosero conoce bien el momento y la técnica a emplear, ...". "Igual que el agricultor sabía los secretos de la tierra, los marineros de La Tiñosa conocían palmo a palmo el litoral del municipio".

"Con la llegada de las primeras luces del día, los pequeños botes llegaban a la orilla del Varadero con sus capturas, al mismo tiempo que las mujeres bajaban hasta la marea a recoger los peces. Metían el pescado en ceretas y lo cargaban a la cabeza de una forma organizada. Lo transportaban desde La Tiñosa hasta varios puntos del municipio, donde tenían señalados los puestos de venta del pescado. A veces se pagaba en metálico y, otras, por medio del trueque de productos del campo. Estas señoras jugaban un papel importante en la vida del pueblo, por lo que merecen ser citadas, entre otras: Lola Santana, Serafina, Domitila, María, Trina, Eladia, Isabel, Hipólita... Luego vendría la venta a burro, siendo célebre Antonia Pino. Posteriormente, los primeros vendedores de pescado a coche, con su reconocible pita en la puerta de las casas del interior, que fueron renovando las condiciones de este sacrificado oficio".

### Recetas hechas a bordo para este proyecto

Para el equipo que ha desarrollado el presente proyecto es un orgullo haber contado con la generosa y entusiasta colaboración de tres pescadores artesanales en activo, adscritos a la Cofradía de La Tiñosa. Sus progenitores o sus antepasados fueron marineros tiñoseros que faenaron en el antiguo banco pesquero canario-sahariano y, como no, comieron y hasta cocinaron a bordo de los barcos en los que iban enrolados.

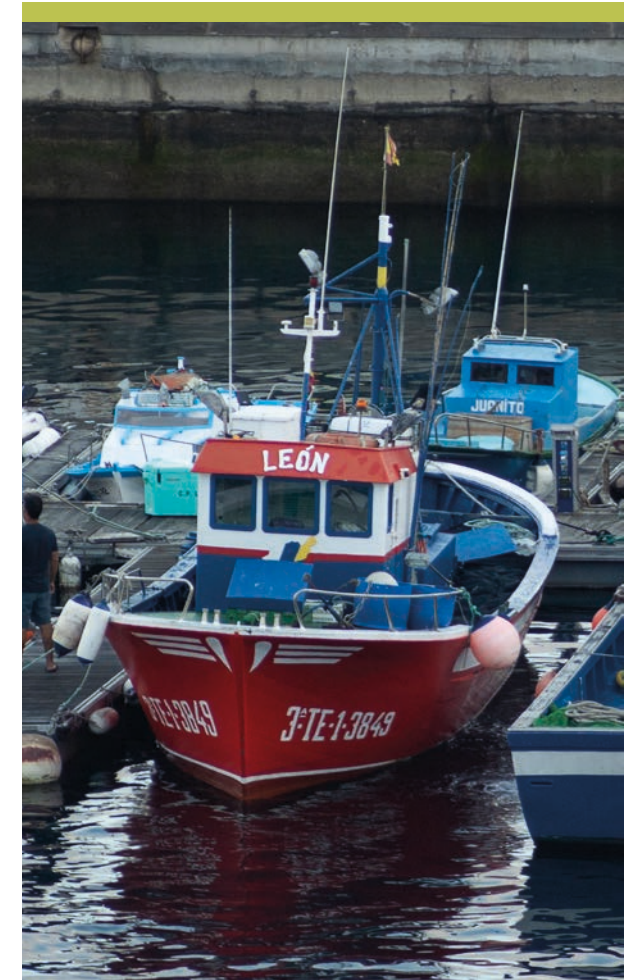
## Hipólito (Polo) Cuadrado Pérez



Polo (49) es pescador artesanal desde los 13 años (cuando hacía la EGB), copropietario (armador) junto a su tío Aquilino Pérez del motopesquero "León", a bordo del cual ejerce de patrón desde hace más de 20 años. Se trata de una embarcación de casi 12 m de eslora, 115 CV de potencia motriz y 2 tripulantes, dedicada a la pesca de cerco para pelágicos costeros y a la caña/liña para túnidos y similares con cebo vivo.

"Mi padre (Lorenzo) fue costero. Hacía pulpo y araña seca, secaba hueva de corvina, hacía pota jareada y tollos de cazón. Era maestro jareador y salazonero. Yo he seguido con la tradición, para comer a bordo y para consumo propio".

"La mejor forma de conservación del pescado es la sal y el sol y, además, son productos tradicionales de Lanzarote ... sin olvidar el cariño que se pone en el trabajo artesano. Para el proyecto, voy a intentar hacer 'jareítas de galana obriada', mojama de bonito o sierra, y pejines".



El último sábado de julio, con un sol de justicia, nos citamos a bordo para degustar los siguientes manjares que titulamos: Aperitivos y salazones a bordo.

# Aperitivos y salazones a bordo

## Categoría

Entrante

## Entidad

Cocina a bordo del motopesquero "León"

## Autor

Hipólito (Polo) Cuadrado

"Cocina tiñosa con algo de innovación y apostando por el pescado seco a bordo"

(Hipólito Cuadrado, Tías, 30/7/2022)

## Maridaje



Vermut Quinado

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

(diferentes entrantes)

→ Huevas de bicuda (*Sphyraena viridensis*) sancochadas con aceite y vinagre.

→ Filetes de sardina de ley (*Sardinella aurita*) a la vinagreta.

→ Filetes de sardina de ley con mostaza y eneldo [otras variantes: con tomate fresco; al limón].

→ Pejines de sardina negra (*Sardina pilchardus*) de La Tiñosa [Presentación: quemados con alcohol o con ron].

→ Mojama de tuna (*Thunnus obesus*).

→ Pella de gofio y pan, a modo de acompañamiento.





## Raúl Rodríguez Rodríguez



Raúl (50) es pescador artesanal desde muy jovencito y cocinero a bordo del motopesquero "Layuno Zallo" que, con cerca de 19 m de eslora, 170 CV de potencia motriz y 6 tripulantes, es actualmente la embarcación de mayor porte adscrita a la Cofradía de La Tiñosa. Este buque se dedica a la pesca de cerco para pelágicos costeros y a caña/liña para túnidos y similares con cebo vivo.

"Mis hermanos y yo somos cuarta generación de pescadores artesanales. Mi padre, mi abuelo y mi bisabuelo, por las dos ramas, fueron pescadores tiñoseros, fueron costeros. Lo llevamos en la sangre".

"El trabajo a bordo es duro. Hacemos mareas de varios días (a veces casi dos semanas) en busca de la pesca, navegando por todo el Archipiélago. Cuando cogemos algo hay que descargar, descansar un poco y otra vez para la mar. A veces estamos tan cansados que ... y tenemos que alimentarnos bien. Los platos estrella que suelo preparar a bordo son el sancocho y los fideos costeros de atún (lo que preparé hoy)".

# Fideos costeros de atún

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Cocina a bordo del motopesquero "Layuno Zallo"

## Autor

Raúl Rodríguez Rodríguez

"Este plato lo hacían mi bisabuelo, mi abuelo y mi padre a bordo de los costeros que iban a faenar a África y yo tengo el orgullo de prepararlo a bordo de este barco"

(Raúl Rodríguez, Tías, 30/7/2022)

## Maridaje



Vulcano Semi

Malvasía volcánica, Moscatel

Bodega Vulcano

## Ingredientes

→ Tuna o atún (*Thunnus obesus*) [alternativamente, cualquier otro túnido]

→ Fideos del nº 4

→ Refrito:

→ Cebolla

→ Tomate

→ Pimiento (verde y rojo)

→ Ajo

→ Aceite

→ Sal

→ Laurel

→ Guindilla de la PM



# Miguel Ángel Rodríguez Sánchez



Miguel Ángel (48) es pescador artesanal, armador del motopesquero "Nuevo Matroyo", a bordo del cual ejerce como patrón de pesca. Habitualmente son tres tripulantes. Se trata de una embarcación de unos 15 m de eslora y 158 CV de potencia motriz, claramente polivalente pues estacionalmente aprovecha gran variedad de recursos pesqueros mediante el uso de arte de cerco y aparejos de anzuelo (cordel, palangre de fondo y caña/liña para túnidos y similares con cebo vivo).

Miguel Ángel nos informa de que, sin dejar de formarse en la escuela como cualquier niño de su edad, comenzó su andadura en la mar con 8 años, acompañando a su padre en la pesca del bonito. Su función a bordo era nada menos que tirar carnada viva (boga y caballa chica) para atraer a los bonitos.

En su familia, primero tuvieron el "Matroyo" (12,5 m, embarcación de pozo con casco de madera), que Miguel Ángel empezó a mandar (patronear) con 18 años. Este barco fue transformado en una embarcación con puente y, actualmente, posee casco de fibra y diversas mejoras en los equipos de pesca y navegación habiéndose convertido en el barco artesanal polivalente "Nuevo Matroyo".



Miguel Ángel es un pescador muy concienciado con la pesca sostenible que habitualmente colabora con las entidades investigadoras de Canarias, así como en actividades de divulgación del trabajo en la mar.

"Soy el único marinero de este puerto de La Tiñosa que pesca jurel a cordel (con dos anzuelos)", nos comenta orgulloso.

Para este proyecto, en la cocina de su barco, amablemente cocinó un sabroso: Caldo de pescado con jurel de La Tiñosa.

# Caldo de pescado con jurel de La Tiñosa

## Categoría

Plato principal

## Entidad

A bordo del motopesquero "Nuevo Matroyo"

## Autor

Miguel Ángel Rodríguez Sánchez

"Este plato se lo he visto hacer a mi madre de toda la vida. El jurel normalmente está disponible en La Tiñosa de mayo a julio. A bordo, todos los ingredientes de los platos culinarios se lavan con agua salada"

(Miguel Ángel Rodríguez Sánchez, Tías, 28/5/2022)

## Ingredientes

- Jurel (*Pseudocaranx dentex*) de cordel de La Tiñosa
- Cebolla
- Pimiento rojo y verde
- Papa
- Tomate
- Aceite
- Sal
- Azafrán

## Maridaje



Yaiza Blanco Semi

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco





La cocina de hogar tradicional  
de Tías: algunas joyas del  
patrimonio cultural

## Introducción

No podía faltar en este proyecto un merecido reconocimiento y homenaje a las mujeres tienses que, día a día, en sus hogares, practican una cocina tradicional, clásica, mayoritariamente basada en productos locales típicos, de temporada, como parte sobresaliente del acervo cultural del municipio.

En este capítulo recogemos un plato de cuchara, un pescado, una carne y diversas recetas de repostería generalmente basadas en fórmulas antiguas.



La cocina de hogar tradicional de Tías: algunas joyas del patrimonio cultural



La cocina de hogar tradicional de Tías: algunas joyas del patrimonio cultural

## Dña. Mayca Sosa Salas



Junto a su marido Don Manuel Peláez, Doña Mayca (77) nos recibe amablemente en su casa, enclavada en la finca Tres Peñas. Son agricultores y ganaderos ecológicos, con gran sentido de la temporalidad de los productos que cultivan y crían. Doña Mayca se ocupa de la administración de estos negocios.

En un ambiente muy familiar y hospitalario, disfrutamos tanto de la entrevista como de la degustación de su espectacular plato (en realidad hicimos un almuerzo completo).

En su familia hay veterinarios y eso se nota en el culto que profesan al cochino negro, que les provee de excelente carne durante todo el año.

Prácticamente todos los ingredientes que Doña Mayca utiliza en su cocina provienen de sus fincas (Tres Peñas y Lomo Alto), emplazadas en el municipio de Tías. Un auténtico lujo, un derroche de calidad. El equipo del proyecto se ha rendido ante la propuesta gastronómica que generosamente nos planteó.

# Lentejas de Lanzarote con papada de cerdo negro

## Categoría

Plato de cuchara

## Autora

Dña. Mayca Sosa Salas

“Este plato es ejemplo vivo de la variada despensa del campo lanzaroteño”

(Mayca Sosa, Tías, 25/6/2022)

## Maridaje



Vega de Yuco Rosado

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Lentejas de Lanzarote (de la finca Tres Peñas)
- Cochino negro (de la finca Tres Peñas)
- Ajo
- Tomate
- Pimiento verde
- Cebolla (de la finca Lomo Alto)
- Calabaza [alternativamente, calabacín]
- Zanahoria
- Habichuela
- Papa
- Batata
- Piña de millo
- Azafrán (en hebras)
- Pimentón dulce
- Laurel
- Sal
- Aceite de oliva





## Dña. Enriqueta Cabrera Cabrera



Doña Enriqueta (75) nos recibió amablemente en su casa de La Tiñosa en compañía de tres de sus cinco hijos: Tomás (pescadero), Itamari (administrativa en la Cofradía de La Tiñosa) y Jonay (mecánico de la Salvamar), que también se animaron a participar en la tertulia. A nuestra pregunta, nos confiesa que aprendió a cocinar con su suegra. Doña Enriqueta enviudó, hace poco, de Don Chano Pérez (fundador de la popularmente conocida como "Pescadería de Chano"), q.e.p.d.

Nos comenta que utiliza verduras de su finca en Tinajo, donde la familia también produce vino casero de malvasía. Nos relata añoranzas de su juventud en Tinajo, donde las fulas de orilla se "engodaban" con batata y cangrejo blanco, los erizos de mar se comían crudos con gofio amasado (también nos reporta sobre la fiesta del erizo en Tenesar, a finales de agosto-principios de septiembre) o el marisqueo de lapas, burgado, patacabra y chirrimil. En relación con La Tiñosa, la familia entera lamenta que prácticamente se haya perdido la tradición de secar boga. "Chano desayunada, almorzaba y cenaba pescado... y Tomasín tiene el mismo ritmo...". Para las fiestas hacían sancocho de cherne o de burro... y también acostumbraban a freír morena ("un manjar para nosotros") y salar congrio.



En medio de esta animada conversación, donde nos revela que ha cocinado para esposo, hijos y nietos "porque no le ha quedado otra", Dña. Enriqueta también nos ilustra con el término "embatumar", que no es otra cosa que rebozar con harina y gofio.

También se atreve a regalarnos este gracioso fragmento de polca canaria: "Tú que sabes de la mar y de la pesca de altura, cómo le mete un viaje un pejeverde a una fula".

Continuamos la agradable y hospitalaria entrevista, sentados a la mesa, muy bien acompañados por su familia, frente a un imponente pescado al horno.

# Sama de pluma abierta al horno

## Categoría

Plato principal

## Autora

Dña. Enriqueta Cabrera Cabrera

“Me hubiera gustado hacerles un abade pero no ha sido posible conseguirlo y se tendrán que conformar con esta hermosa sama. En Lanzarote, cuando se han tenido parras en propiedad, siempre ha sido tradición hacer un poco de vino casero para disfrute familiar”

(Enriqueta Cabrera, Tías, 15/3/2022)

## Maridaje



Liquen Vjariego

Vjariego blanco

Bodega Vulcano

## Ingredientes

→ Sama de pluma (*Dentex gibossus*) [Alternativamente, se puede utilizar cualquier otra especie de sama, abade o mero, entre otros]

→ Cebolla en rodajas

→ Perejil picado

→ Ajo majado

→ Aceite de oliva virgen extra

→ Pimienta negra

→ [Acompañamos este manjar con vino casero de malvasía]



## Dña. Mari Nieves Ferrer Calero



Doña Mari Nieves (72) nos recibe amablemente en las cocinas del restaurante "La Cascada", que regenta su hijo Cristóbal. "Aquí tengo mejor cocina que en casa... y todos los ingredientes necesarios".

Nos revela, entre risas, que "cocino desde que me casé, jeje, como la mayoría de las mujeres, ya va a hacer 49 años en diciembre". "En casa hago mucho potaje, utilizo mucha verdura y preparo recetas muy sencillas, no me gustan las recetas complicadas... y las arvejas compuestas (con taquitos de jamón y un poquito de chorizo y el refrito tradicional), que es el plato preferido de Cristóbal". "Yo no puedo cocinar sin cebolla, pimiento y ajo... casi todos los productos que utilizo son de nuestra finca de Conil: calabacines, col, perejil fresco, papaya".

"No hago repostería y tampoco me conviene". "Utilizo muy poco pescado porque a mi marido no le gusta, jeje; ayer precisamente hice bacalao con las hortalizas que le comenté y batata sancochada de Lanzarote. Tampoco hago pollo por la misma razón; ahora bien, los huevos si los llevo de la finca. Pepe es más de carne".

Doña Mari Nieves nos confiesa que le ha gustado la entrevista y que no ha pasado nervios, quizás porque está en un grupo de teatro con varias amigas que también participarán en este proyecto. Cerramos la conversación con su proclama "que se siga consumiendo producto local".

Acompañados de su esposo, Don José Sánchez (también su hijo Cristóbal y su hija Nieves pasaron a saludarnos a los postres), nos sentamos a la mesa a degustar un delicioso cabrito.



# Cabruto al horno de cepa

## Categoría

Plato principal

## Autora

Dña. Mari Nieves Ferrer Calero

“En Tías no tenemos mercado... Para hacer este tipo de comidas, tenemos que recurrir a producción propia de nuestra finca”

(Mari Nieves Ferrer, Tías, 9/4/2022)

## Maridaje



Gara Tinto

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Cabruto
- Majado de pimienta negra, ajo, pimentón y aceite
- Cebolla
- Pimiento rojo
- Tomillo
- Laurel
- Vino blanco de Lanzarote
- Caldo de verduras, de pollo, de puerros o de puchero
- Papas
- Decoración: Orégano seco



## Dña. Teresita Lemes Bermúdez



Doña Teresita (72) nos recibió gentilmente en su casa para presentarle el proyecto y aprovechamos para hacerle una entrevista. Más adelante volvimos a visitarla para disfrutar de sus deliciosos dulces y fotografiar sus preparaciones.

Nos relata las penurias que se pasaban en su infancia-juventud en la localidad. "No había casi nada de lo que hay hoy en día para comer, no teníamos ni luz (velas y faroles con mecha de petróleo) y cocinábamos con leña y 'pajusitas' (mi padre nos mandaba a buscar leña -que hasta escaseaba- y teníamos que ir por aquellos barrancos), y ahora hay tantos compañeros que en la actualidad se quejan de todo y presumen de lo que no era..."

"El que plantaba recogía en verano, por ejemplo, frutos de la higuera y uvas... y se compartía con los vecinos. Se compartían sacos de grano y de paja de cebada (para los colchones a bordo) con los marineros que traían pescado salado de la costa de África. Y ahora se cambian los modernos colchones cada pocos años. Yo fui criada con esos trabajos".

"Yo no sé cocinar sino lo que mi madre me enseñó poquito a poco. Mi madre hacía los pucheros y le ponía lo que hubiera disponible (calabaza, col, peritas chicas verdes...). Y ahora los muchachos, ay eso no me gusta, ay que lo otro... Ya no me gusta cocinar para mis hijos porque pasé miserias... y me da coraje botar la comida que no se comen y sobra... Mi madre hacía esas bicudas al horno en cazuela de barro con mojito rojo..."

"En la cocina no hay que andar con prisas, porque 'la carrera que el caballo no da, en el cuerpo se le queda'".

Doña Teresita nos agasajó con dos joyas de la repostería tiense y lanzaroteña: mantecados y mimos que a continuación describimos.



# Mantecados

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Teresita Lemes Bermúdez

“La repostería en Tías siempre se ha hecho  
con producto local y con mucho amor”

(Teresita Lemes, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Vermut Blanco

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

→ Harina de la panadería de  
San Antonio

→ Azúcar

→ Manteca de cerdo  
[alternativamente, aceite]

→ Levadura Royal



# Mimos

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Teresita Lemes Bermúdez

“Los mimos forman parte de la repostería tradicional de Tías. Las yemas de los huevos se guardan para hacer tortitas con harina y aceite o manteca”

(Teresita Lemes, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Famara Dulce

Moscatel de Alejandría

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

→ 6 claras de huevo de gallina de corral (batir a punto de nieve)

→ ½ kg de azúcar

→ [Elaboración: ingredientes al horno 75 min a 120°C -fuego medio-]



## Doña. Angelita Betancor Ramos



En compañía de su marido, Doña Angelita (63) recibió gentilmente al equipo del proyecto en su casa de Los Llanitos de La Asomada.

“Ayer comimos caldo de pescado y hoy atún frito. Somos 15 hermanos, mi madre nos enseñó en la cocina y el campo, y mi padre en la carpintería. Tuvimos poco tiempo para ir a la escuela. Es fundamental pasar estas tradiciones a los niños”.

“Voy a visitar a la gente mayor y a la catequesis, regalo huevos de corral y comparto repostería. Mañana temprano vamos a hacer pan en nuestro horno, si quieren volver, llevan”.

Doña Angelita tuvo la amabilidad de prepararnos tres deliciosas joyas de repostería local: rosquitos canarios, rosquitos con almíbar y bizcochón, que degustamos mojados con vino casero que el marido nos sirvió amablemente y, a continuación, describimos.



# Rosquitos canarios

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Angelita Betancor Ramos

“Bajos en azúcar: para comer en casa;  
como le gustan a mi familia”

(Angelita Betancor, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Vermut Blanco

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

- Huevos
- Azúcar
- Aceite de oliva
- Ralladura de limón
- Harina
- Levadura Royal
- [Hay que freír todos estos ingredientes]



# Rosquitos canarios con almíbar

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Angelita Betancor Ramos

“Rosquitos de San José Obrero que tanto gustan en La Asomada; cuando yo los llevaba, es que volaban”

(Angelita Betancor, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Martinón Afrutado

Malvasía volcánica

Bodega Martinón

## Ingredientes

- Huevos
- Azúcar
- Aceite de oliva
- Ralladura de limón
- Harina
- Levadura Royal
- [Hay que freír todos estos ingredientes]
- Almíbar: 1 taza de agua con 4 o 5 cucharaditas de azúcar; todo ello guisado al fuego



# Bizcochón

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Angelita Betancor Ramos

"Bizcochón tradicional y básico de mi madre, Andrea"

(Angelita Betancor, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Yaiza Afruitado

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Huevos
- Azúcar
- Aceite de oliva
- Ralladura de limón
- Harina
- Levadura Royal
- [Hay que cocinar todos estos ingredientes en el horno]



## Dña. Azucena Rodríguez Hernández



Doña Azucena (64) nos recibió en su casa donde nos condujo a un recoleto y agradable patio interior. Nos comentó que es una mujer muy atareada y comprometida con su entorno social: asidua de la Parroquia como catequista, miembro del grupo de teatro Lila García y de la Asociación de Mujeres de Antes y Ahora (MADABA, para empoderamiento y aumento de la autoestima), donde comparte su deliciosa repostería.

Aprendió el oficio de repostera y 'destilera' de forma autodidacta, "por iniciativa propia". "A mí me gusta la repostería; mi madre no sabía. Si veo una receta interesante de una compañera, se la pido, o me la quedo, jaja. Yo hacía truchas -que aquí no era tradicional- para

Navidad-Reyes en El Fondeadero... para los chinijos las hago de Nutella (ahora estamos en plenas fiestas de Primera Comunión; estoy muy apurada)".

"Me encanta la poesía y tengo facilidad para hacer rimas, así que intentaré darle mi personalidad a cada una de estas recetas con un poema".

Doña Azucena tuvo la gentileza y la generosidad de realizar cinco deliciosas preparaciones para la ocasión de nuestra visita: torrijas, bizcochón marmolado, pella de gofio con aceite y azúcar, mousse de gofio y mistela de moras, que degustamos con deleite y, a continuación, describimos.

# Torrijas

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Azucena Rodríguez Hernández

“Torrijas, / un postre tradicional, / pasa de  
madres a hijas / con su toque personal”

(Azucena Rodríguez, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Vulcano Semi Dulce

Malvasía volcánica

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Huevos
- Chorrito de anís dulce
- Matalahúva
- Chorrito de vino dulce de Lanzarote
- Canela
- Ralladura de limón
- Harina
- Azúcar
- Leche entera
- Trozos de membrillo (conserva)



# Bizcochón marmolado

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Azucena Rodríguez Hernández

“Mezclado con chocolate, un bizcochón esponjoso, / además de veteado resultará delicioso”

(Azucena Rodríguez, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Yaiza Blanco Semi

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Huevos
- Harina
- Yogur de coco
- Coco rallado
- Ralladura de limón
- Un vasito de aceite
- Azúcar
- Pelín de sal
- Marmolado con chocolate
- [Opcionalmente puede llevar leche]



# Pella de gofio con aceite y azúcar

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Azucena Rodríguez Hernández

“Cereal, necesario en todo hogar, / después de  
muchas generaciones / se le ha dado lugar de  
alimento con tradiciones / y por su gran variedad”

(Azucena Rodríguez, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Martinón Afrutado

Malvasía volcánica

Bodega Martinón

## Ingredientes

- Gofio de mezcla (trigo y millo) [alternativamente, solo de millo]
- Aceite de oliva (para dorar un ajito; enfriar)
- Leche
- Azúcar
- Sal
- Queso blanco
- Dátiles
- Miel
- [Opcionalmente: Con ron miel o licor de plátano]
- Decoración: Hierba huerto



# Mousse de gofio

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Azucena Rodríguez Hernández

“Infinidad de sabores con textura muy cremosa, /  
pon un poquito de gofio y verás que cosa sabrosa”

(Azucena Rodríguez, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Vulcano Dulce

Moscatel de Alejandría

Bodega Vulcano

## Ingredientes

→ Una cajita de 0,5 l de nata

→ 350 mg de leche  
condensada

→ 2-3 cucharadas de gofio de  
millo con algo de trigo

→ [Opcionalmente: Una clara  
de huevo]

→ Decoración: Pastillas de  
colorines





# Mistela de moras

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Azucena Rodríguez Hernández

“Con fruta de nuestra tierra en la época estival / con buen ron y rico almíbar es bebida excepcional”

(Azucena Rodríguez, Tías, 27/5/2022)



## Ingredientes

→ Moras [Alternativamente: nísperos, naranjas, limones u otros; “mi hijo hace mistela de maracuyá”]

→ Ron

→ Almíbar (agua y azúcar)

→ [Elaboración: Guisar las moras y exprimirlas. Ponerlas a macerar en ron 15 días. Colar]



## Doña. Ángeles Tejera Umpiérrez



Doña Ángeles (63) tuvo la gentileza de venir desde Conil y atendernos, junto a Don Benito, su marido, en el restaurante La Bamba.

Se define como "inventora" e innovadora ("me gusta ponerle mi punto a las recetas que me dan"). Aprendió repostería de forma intuitiva y también sus tías le enseñaron algo. Lleva casi 33 años como repostera: ha hecho repostería para La Bamba (una parte de la demanda del restaurante) y para su casa. Los postres más habituales, los que el cliente pide, han sido: tarta de tres chocolates, arroz con leche y tarta de la abuela... "aunque para el Día de Nochevieja también suelo hacer calamares rellenos. Sin embargo, para hoy he traído postres muy personales".

Poseen unos terrenitos, incluso con invernadero, "que le sirven para relajarse y cosechar verduras, legumbres y frutas para la casa; el excedente lo traigo al restaurante".

Doña Ángeles y Don Benito tuvieron la amabilidad de invitarnos a cenar en La Bamba, donde aprovechamos la oportunidad para degustar los deliciosos postres preparados para esta publicación: mousse de limón, mousse de gofio y tarta de queso con chocolate. A continuación, presentamos estas tres recetas que Doña Ángeles nos trajo escritas en papel de su puño y letra.

# Mousse de limón

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Ángeles Tejera Umpiérrez

“Esta espuma la hice con cariño y usando  
limones de la huerta de casa”

(Ángeles Tejera, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Yaiza Afruitado

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Zumo y ralladura de limones de Lanzarote
- Leche condensada
- Claras de huevo
- Nata



# Mousse de gofio

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Ángeles Tejera Umpiérrez

“Postre totalmente canario, que representa muy bien a este municipio con tanta tradición de gofio”

(Ángeles Tejera, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Vulcano Dulce

Moscatel de Alejandría

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Gofio de millo
- Leche condensada
- Claras de huevo
- Nata
- Almendras



# Tarta de queso con chocolate

## Categoría

Repostería

## Autora

Dña. Ángeles Tejera Umpiérrez

“Son dos postres en uno. La base, que va cocinada, ya es un postre en sí, y con ingredientes tradicionales y no tanto; la tarta es otro postre”

(Ángeles Tejera, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Vermut Rojo Primo

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

→ Base (cocida): galletas, almendras, mantequilla, coco, huevos y azúcar

→ Tarta: queso cremoso, chocolate Toblerone, azúcar, leche, nata y gelatina

→ [Decoración: Bolitas de los tres chocolates y trocitos de almendras]





La restauración  
gastronómica actual en Tías.

Recetas de proximidad en  
maridaje con sus vinos

**10**

## Introducción



188

En este capítulo rendimos cuenta de las entrevistas realizadas a un buen número de profesionales de la restauración gastronómica que desempeñan este oficio en los distintos pueblos del municipio de Tías. De esta forma, daremos a conocer al gran público, y en particular a la ciudadanía de Tías, porqué trabajan en este campo de la restauración de proximidad poniendo en valor los excelentes productos locales (marinos y terrestres) de Tías y de Lanzarote. Sus manifestaciones e

inquietudes. Cuál es la filosofía o línea de trabajo y cuál el grado de implicación con el paisaje, el sector primario y el producto local de estos héroes sociales de Tías.

A continuación, recogemos una amplia panoplia de recetas culinarias (entrantes, platos de cuchara, pescados, carnes, postres, helados artesanos y otros) que, con nuestra coordinación, los restaurantes seleccionados han creado, con orgullo y generosidad, para este pro-



yecto y su publicación. Recetas a las que estos diversos restauradores (propietarios, jefes de sala, chefs, cocineros, equipos de cocina, heladeros, bármanes), hombres y mujeres, han dotado de historia, sentimiento, acervo cultural y personalidad propia, incluso con su comentario escrito.

Al igual que en las recetas de a bordo y de hogar, de forma innovadora en esta temática, en función de sus ingredientes cada receta ha sido maridada con los diferentes vinos y vermutos de las bodegas del municipio de Tías. Para ello hemos tenido en cuenta la tipología de



189

vino (o vermut), la variedad de uva y la bodega, siguiendo el criterio de armonizar cada plato culinario con un único vino o vermut. Así pues, al final de cada una de las recetas gastronómicas indicamos el producto, la variedad de uva y la bodega, como hemos hecho en los dos apartados precedentes de esta publicación.

La siguiente reseña de restauradores y sus recetas simplemente sigue el orden cronológico en que fueron realizadas las actuaciones en el transcurso de la ejecución del proyecto, si bien hemos dejado los helados y el cóctel para el tramo final.

# Antonio (Mota) Rodríguez

## Rafael Ramos



### Restaurante "La Marisma"



Empezamos esta andadura por el restaurante "La Marisma", enclavado en la playa de Los Pocillos, con Don Antonio (Mota) Rodríguez (60) en la gerencia y Don Rafael Ramos (64) en la cocina.

Antonio comenzó alternando el colegio con su primer trabajo como "freganchín" en el restaurante Albatros (1974). Estudió en Tías y fue camarero y jefe de sala. Como restaurador, "he sido sobre todo autodidacta y tengo 50 años de profesión".

"Aún hago los platos de mi madre: garbanzos con carne, ropaveja de pescado, fideos con pescado... No me gustan los adobos, prefiero el sabor auténtico de la materia prima. En los pescados, mi favorito es la sierra. Utilizo pocos ingredientes foráneos, si acaso aceite de soja y sésamo para el tataki".

Desde 1989 ha abierto varios restaurantes en Lanzarote: El Patio (Costa Teguisse), El Quijote, La Cañada, La Marisma (Puerto del Carmen) y El Pescador (Playa Quemada), con especial devoción por el producto local, tanto de tierra como de mar. Además de restaurador, también es guía de bodegas, sumiller y probador de vinos caseros.

Don Antonio nos comenta que una de sus metas es "orientar al personal que empieza; el problema es que nadie se deja enseñar. En este oficio, las redes sociales a veces resultan perjudiciales porque confunden el empleo de chef con el de cocinero, y producen un abuso de Internet frente al aprendizaje en la cocina".

"Mi próxima innovación gastronómica será crear una carta para mujeres y otra para hombres. Después de 50 años cogiendo comandas, algo de psicología tengo. Las mujeres prefieren platos muy elaborados, distintos de los del hogar: queso frito, gambas al ajillo, vueltas de carne (no solomillo), etc. Los hombres, más simples: pulpo, morena frita, chuletón, baifo en salsa, etc."

"Mi cocinero, Rafael Ramos Melián, lleva 11 años de antigüedad en la empresa y, para este recetario, ha preparado": cuatro entrantes (croquetas de sancocho con pella de gofio, galletas de sancocho con gofio, albóndigas de sierra con limón, albóndigas de calamar en su tinta) y dos platos principales (fideos con pescado -cantarilla- y fula de hondura al estilo de La Marisma).



# Croquetas de sancocho con pella de gofio

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Marisma"

## Autor

Antonio Rodríguez /  
Rafael Ramos

"Los cuatro entrantes desarrollados hoy  
son de creación propia"

(Antonio Rodríguez, Tías, 14/12/2021)

## Maridaje



Vulcano Blanc de Noirs

Listán negro

Bodega Vulcano

## Ingredientes

(versión tradicional)

→ Pescado salado (pechos de  
pescado blanco y/o semigraso)

→ Papa

→ Batata

→ Harina

→ Aceite

→ Bechamel

→ Tomate Cherry

→ Pimiento verde

→ Pella de gofio

→ Dos mojos (verde y rojo)



# Galletas de sancocho con gofio

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Marisma"

## Autor

Antonio Rodríguez /  
Rafael Ramos

"Los pechos y demás descartes del pescado se salan durante dos días, luego se produce el sancocho y finalmente se elaboran las croquetas y las galletas; alternativamente esas partes del pescado también se pueden utilizar en salpicón"

(Antonio Rodríguez, Tías, 14/12/2021)

## Maridaje



Vermut Blanco

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

(versión creativa)

- Pescado salado (pechos de pescado blanco y/o semigraso)
- Papa
- Batata
- Harina
- Aceite
- Bechamel
- Tomate Cherry
- Pimiento verde
- Gofio
- Dos mojos (verde y rojo)



# Albóndigas de sierra con limón

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Marisma"

## Autor

Antonio Rodríguez /  
Rafael Ramos



## Maridaje



Malvasía volcánica

Liquen Malvasía

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Sierra (Sarda sarda)  
[Alternativamente, se puede usar cualquier túnido canario]
- Cebolla de Lanzarote
- Pan blando
- Limón
- Mostaza de Dijon
- Perejil



# Albóndigas de calamar en su tinta

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Marisma"

## Autor

Antonio Rodríguez /  
Rafael Ramos

"Cuando hay viento, tenemos que tirar de lo que viene de África; vendemos mucho atún"

(Antonio Rodríguez, Tías, 14/12/2021)

## Maridaje



Yaiza Rosado

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Calamar (*Loligo vulgaris*)  
[Alternativamente, se puede utilizar choco o pota]
- Cebolla de Lanzarote
- Pimiento verde y algo de pimiento rojo
- Ajo
- Perejil



# Fideos con pescado (cantarilla)

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Marisma"

## Autor

Antonio Rodríguez /  
Rafael Ramos

"Este es un plato de mi madre, un plato con gran tradición familiar, que tiene raíces con el antiguo modo de vida de este municipio"

(Antonio Rodríguez, Tías, 14/12/2021)

## Ingredientes

- Cantarilla (*Pontinus kuhlii*)  
[Alternativamente, se puede utilizar cantarero o bocanegra]
- Fideos del nº 4
- Cebolla de Lanzarote
- Pimiento
- Tomate
- Ajo



## Maridaje



Martinón Blanc de Noirs

Listán negro

Bodegas Martinón

# Fula de hondura al estilo de La Marisma

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Marisma"

## Autor

Antonio Rodríguez /  
Rafael Ramos

"Este es un plato de creación propia. Antes no hacía sino pescado frito y en escabeche porque no había neveras"

(Antonio Rodríguez, Tías, 14/12/2021)

## Maridaje



Vulcano Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Fula de hondura (*Beryx splendens*)
- Batata
- Papas arrugadas
- Ajo
- Perejil
- Decoración: Naranja y limón



Jose Juncal  
Rubén Lenis



Restaurante “El Toro”



El equipo del proyecto se encuentra en el restaurante “El Toro”, donde nos atiende su propietario y jefe de cocina Jose Juncal (44), acompañado por su segundo jefe de cocina Rubén Lenis.

Jose nos dice que “he sido cocinero desde siempre; estudié hostelería en Vigo. Llegué a Lanzarote en 1998 y empecé a trabajar en el restaurante del Gran Casino; en 2020 abrí El Toro”.

“Mi objetivo es dar valor a los productos que trae el productor local”. No hay más que leer las frases personales

que acompañan a cada plato para verificar la certeza de que tal personalidad y finalidad ha sido transmitida a los platos elaborados.

Jose y Rubén han preparado para la ocasión dos entrantes (sardina de Lanzarote, ahumada artesanalmente, con texturas de tomates y pan de cristal; raviolis de cabrito con trufa aromatizados con salvia y queso conejero) y dos platos principales (merluza de Lanzarote con parmentier de batata amarilla y su espuma; carrillada de cochino negro conejero con reducción de vino Vulcano listán negro). Los describimos a continuación.

## Sardina de Lanzarote, ahumada artesanalmente, con texturas de tomates y pan de cristal

### Categoría

Entrante

### Entidad

Restaurante "El Toro"

### Autor

Jose Juncal /  
Rubén Lenis

"Se trata de un plato básico tradicional que viene a ser una evolución de unas clásicas sardinas con tomate"

(Jose Juncal, Tías, 15/12/2021)

### Ingredientes

- Sardina negra (Sardina pilchardus) ahumada (con sal, curtida 3 días y en aceite)
- Tomates (frescos, deshidratados y terciopelo)
- Pan muy finito (deshidratado en horno a 65°C: rompe como el cristal)



### Maridaje



Vulcano Roble

Malvasía volcánica

Bodega Vulcano



## Raviolis de cabrito con trufa aromatizados con salvia y queso conejero

### Categoría

Entrante

### Entidad

Restaurante "El Toro"

### Autor

Jose Juncal /  
Rubén Lenis

"Utilizamos quesos conejeros por su altísima calidad y para colaborar con los ganaderos de la Isla"

(Jose Juncal, Tías, 15/12/2021)

### Ingredientes

- Cabrito (un bocado, frito o guisado)
- Trufa
- Salvia
- Hierbas aromáticas
- [Confitado durante 36 h a 65-70°C en Roner: le da un toque dulce]
- Queso curado de Nicolás (le da un toque ácido)

### Maridaje



Gara Tinto

Listán negro

Bodega Vega de Yuco



## Merluza de Lanzarote con parmentier de batata amarilla y su espuma

### Categoría

Plato principal

### Entidad

Restaurante "El Toro"

### Autor

Jose Juncal /  
Rubén Lenis

"La merluza de Lanzarote es un exponente de la calidad del producto local: su carne es como mármol blanco brillante comparada con otras merluzas del mundo"

(Jose Juncal, Tías, 15/12/2021)

### Maridaje



Malvasía volcánica

Gara Blanco Seco

Bodega Vega de Yuco

### Ingredientes

→ Merluza (*Merluccius merluccius*) de Lanzarote [confitada a baja temperatura con aceite de oliva virgen extra]

→ Parmentier de batata amarilla [asada y tamizada para capturar su dulzor]

→ Lecitina de soja [para darle el aire]



## Carrillada de cochino negro conejero con reducción de vino Vulcano listán negro

### Categoría

Plato principal

### Entidad

Restaurante "El Toro"

### Autor

Jose Juncal /  
Rubén Lenis

"Contribuimos a recuperar el cochino negro canario y a darle valor. En este sentido, se precisa una alianza entre ganaderos y restauradores"

(Jose Juncal, Tías, 15/12/2021)

### Maridaje



Vulcano Tinto

Listán negro

Bodega Vulcano

### Ingredientes

→ Carrillera de cochino negro de Lanzarote (frita con harina de trigo)

→ Fondo de apio, zanahoria, tomate y vino Vulcano de Lanzarote [inmersión en este fondo 75 min; la salsa resultante se refina en Thermomix o batidora]



## Cristóbal Sánchez y Equipo



Restaurante “La Cascada”

Restaurante “Arenas Lounge”



Cristóbal Sánchez Ferrer (47) regenta los restaurantes “La Cascada” y “Arenas Lounge”. Hemos conversado en varias ocasiones con él y no cabe duda de que es un hombre emprendedor, innovador, con mucha energía y amante del trabajo (muy) bien hecho.

Nos hace de guía por las impresionantes instalaciones de “La Cascada”. Todo es grande, limpio, bien planificado y organizado, no hay mezcla de familias de productos ni de espacios de elaboración. Todo es eficacia y eficiencia. Su equipo cuenta con gran número de profesionales, bajo la batuta de un chef ejecutivo y del propio Cristóbal.

“Vengo del mundo de la noche (bares, discotecas), empecé desde muy jovencito, siempre he sido un chico inquieto. Una gran crisis que pasó por la Isla me obligó a meterme en la gastronomía para sacar este proyecto familiar adelante. Siempre hemos estado innovando y hemos querido ser los primeros. Desde poner uniformes negros, tener camareros con walkie talkie o con tele-comanda... Viajando, aprendiendo de los buenos y

formándome. Mi padre sufrió un accidente muy grave y con 17 años me tuve que hacer cargo de buena parte de los negocios”.

“La gastronomía de Tías está evolucionando y cada vez tiene más sitios gourmet; tenemos muy buenos jóvenes, empresarios, clientes y productos... al final el producto de Lanzarote es paisaje, es atractivo turístico. El País Vasco y Galicia son ejemplos para seguir. Nos falta el agua... gracias que nuestras instituciones nos están apoyando cada vez más”.

Su jefe de cocina José Antonio Ruedas y equipo, para el propósito de esta publicación, elaboraron un entrante (trufas de morcilla con confitura de tomate) y cuatro platos principales (pulpito con caramelo de mojo y papita de la tierra; garbanzas compuestas con cabra conejera; cochino negro de Conil deshuesado a baja temperatura con batata yema de oro; cherne del país en salsa de azafrán). Las tres primeras recetas se atribuyen a “La Cascada”, mientras que las dos últimas van más en la línea del “Arenas Lounge”.

# Trufas de morcilla con confitura de tomate

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Cascada"

## Autor

Cristóbal Sánchez  
/ José A. Ruedas  
Castellanos & Equipo

"Las verduras, las frutas, el aceite y una parte de las carnes que utilizamos en nuestras cocinas de La Cascada proceden de nuestra finca familiar en Conil"

(Cristóbal Sánchez, Tías, 15/01/2021)

## Maridaje



Yaiza Tinto

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Morcilla de sangre de cochino
- Tomate conejero confitado
- Almendra
- Decoración: Perejil fresco



# Pulpito con caramelo de mojo y papita de la tierra

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Cascada"

## Autor

Cristóbal Sánchez  
/ José A. Ruedas  
Castellanos & Equipo

"El producto, la gastronomía y  
el turismo van de la mano"

(Cristóbal Sánchez, Tías, 15/01/2021)

## Maridaje



Vulcano Vijariego

Diego - Vijariego blanco

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Pulpo del país (Octopus vulgaris)
- Papa canaria
- Caramelo de mojo rojo
- Ajo
- Perejil



# Garbanzas compuestas con cabra conejera

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Cascada"

## Autor

Cristóbal Sánchez  
/ José A. Ruedas  
Castellanos & Equipo

"El paisaje de Lanzarote es un gran atractivo  
turístico y eso mismo tiene que suceder con  
nuestros productos locales"

(Cristóbal Sánchez, Tías, 15/01/2021)

## Maridaje



Gara Tinto

Listán Negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Carne de cabra
- Garbanzas
- Tomate
- Cebolla
- Ajo
- Pimiento rojo y verde
- Almendra
- Perejil
- Romero
- Sal y pimienta



## Cochino negro de Conil deshuesado a baja temperatura con batata yema de oro

### Categoría

Plato principal

### Entidad

Restaurante  
"Arenas Lounge"

### Autor

Cristóbal Sánchez  
/ José A. Ruedas  
Castellanos & Equipo

"En la cocina, lo que antes se hacía en dos días, ahora se hace en dos horas. Cocinar a baja temperatura es increíble..."

(Cristóbal Sánchez, Tías, 15/01/2021)

### Ingredientes

- Cochino negro de Conil, Tías [confitado - desmenuzado - enfriado - cortado y racionado]
- Puré de batata Yema de oro con aceite de Conil
- Guarnición: pimientos de piquillo y verduras salteadas

### Maridaje



Vulcano Tinto

Listán negro

Bodega Vulcano





# Cherne del país en salsa de azafrán

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"Arenas Lounge"

## Autor

Cristóbal Sánchez  
/ José A. Ruedas  
Castellanos & Equipo

"El mar de Lanzarote es una fuente de producto local de calidad y variedad; nuestros pescados y mariscos, como muchos otros productos de la tierra, también representan muy bien a nuestra Isla a través de su gastronomía"

(Cristóbal Sánchez, Tías, 15/01/2021)

## Maridaje



Liquen Vjariego

Diego - Vjariego blanco

Bodega Vulcano

## Ingredientes

→ Lomo de cherne romerete o cherne del país (*Polyprion americanus*)

→ Salsa de azafrán de Tenerife (almendra, puerro, cebolla, ajo y azafrán)

→ Guarnición: papa y zanahoria torneadas, calabacín y pimiento de piquillo

→ [Admite decoración/acompañamiento con camarón, gamba, langostino o similar]



## Yosep Pérez Rodríguez y Equipo



### Restaurante “Mardeleva”



En el capítulo anterior ya hemos hablado de la familia de los Pérez Rodríguez vinculada a la actividad del restaurante “Mardeleva”, como caso de estudio de cadena de valor empresarial “de la mar al plato en La Tiñosa”.

Toca ahora ocuparnos de su jefe de cocina, Yosep (38). Con 15 años de profesión, nos revela que “mi madre fue mi principal maestra en la cocina; el resto lo he aprendido de forma autodidacta, con mi gran curiosidad. Antes de ser cocinero, fui pescador, al igual que mi padre y mi abuelo”.

“Los fines de semana hago fideos costeros con atún, bonito o sierra (la misma receta que hacía mi padre a bordo cuando embarcaba para la costa sahariana); me lo pide el cliente local y español. Si no tenemos pescado azul, lo podemos hacer con medregal o incluso con salmonete”.

“Nuestra especialidad es el pescado fresco del día, el que esté disponible según temporada. Generalmente lo preparo abierto a la espalda, aunque también hacemos pescado blanco grande fileteado y a la plancha, e incluso pescado humilde para parrillada. Tengo predilección por los pescados azules como la sierra y sobre todo por la bicuda, que es un pescado espectacular y frecuente en la lonja de La Tiñosa”.

Yosep preparó cuatro platos principales (fideos costeros con sierra; bicuda escabechada; sierra con mojo rojo hervido y batata dulce; caldo de papas tradicional con crujiente de salmonete), que describimos a continuación.

# Fideos costeros con sierra

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"Mardeleva"

## Autor

Yosep Pérez Rodríguez

"La sierra es un pescado azul con gran tradición culinaria en La Tiñosa y, además, homenajeo a mi padre que fue pescador en la costa de África"

(Yosep Pérez Rodríguez, Tías, 4/2/2022)

## Maridaje



Martinón Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Martinón

## Ingredientes

→ Sierra (Sarda sarda)  
[Alternativamente, se puede usar cualquier túnido canario, medregal o salmonete]

→ Fideos del nº 4

→ Tomate natural

→ Cebolla de Lanzarote

→ Pimiento rojo y verde

→ Ajo

→ Laurel (hoja)

→ Azafrán (infusión)



# Bicuda escabechada

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"Mardeleva"

## Autor

Yosep Pérez Rodríguez

"Las bicudas cogidas del día las trae mi hermano César, que es pescador: de la mar al plato, más fresco es imposible"

(María de las Mercedes Pérez Rodríguez, Tías, 4/2/2022)

## Maridaje



Yaiza Blanco Semi

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Bicuda (*Sphyræna viridensis*) (previamente sofrita)
- Papitas del país en tacos
- Escabeche tradicional, compuesto de:
  - Pimiento
  - Cebolla
  - Ajo
  - Tomate Cherry
  - Tomillo
  - Laurel
  - Orégano
  - Un vaso de vino blanco
  - Vinagre de vino
  - Aceite de oliva virgen
- [Decoración: hoja de menta y azafrán]



# Sierra con mojo rojo hervido y batata dulce

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"Mardeleva"

## Autor

Yosep Pérez Rodríguez

"Receta de mi madre, de la que aprendí todos los fundamentos básicos de la cocina"

(Yosep Pérez Rodríguez, Tías, 4/2/2022)

## Maridaje



Vulcano Semi

Malvasía volcánica,  
Moscatel de Alejandría

Bodega Vulcano

## Ingredientes

→ Sierra (Sarda sarda)  
(previamente sofrita)  
[Alternativamente, se puede usar cualquier túnido canario]

→ Batata

→ Mojo rojo hervido,  
compuesto de:

→ Pimienta roja de la PM

→ Cebolla

→ Vinagre de vino

→ Tomillo

→ Orégano

→ Azafrán

→ Aceite de oliva virgen

→ [Todo a hervir 2 min]



# Caldo de papas tradicional con crujiente de salmonete

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"Mardeleva"

## Autor

Yosep Pérez Rodríguez

"Decían de este plato que era comida de pobre; Mardeleva lo lleva a la categoría de gourmet"

(María de las Mercedes Pérez Rodríguez,  
Tías, 4/2/2022)

## Ingredientes

- Salmonete (*Mullus surmuletus*)
- Azafrán
- Caldo de papas, compuesto de:
  - Papas
  - Cilantro
  - Comino
  - Pimentón dulce de La Vera
- [Se puede acompañar de gofio en polvo]



## Maridaje



Martinón Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Martínón

## Amado Vizcaíno



### Restaurante "La Chalana"



Es el turno de Amado Vizcaíno Eugenio (45), propietario y jefe cocina del restaurante "La Chalana", en el corazón de, según su expresión, "La Tiñosa profunda".

"He sido cocinero por necesidad; cocinar siempre me ha gustado; hace 6 años tuve que sustituir a mi cocinero porque le dio una trombosis. Y ahí sigo. He sido un poco de todo. Este restaurante lo abrió mi padre (1994 y yo ya trabajaba con él), luego lo llevó mi tío, que se jubiló en el 2010 y ya lo cogí yo".

"Hago cocina tradicional marinera, intentando (porque no siempre hay) utilizar producto local (papa, batata, etc.), de calidad y a buen precio, con clientes de todos los orígenes (al principio, en 2010, solo venían ingleses), locales y canarios... al final Internet nos ha puesto en el mapa gastronómico de Lanzarote... y estamos trabajando bastante bien".

"En contra de lo que entonces mío tío me decía ("dales lo que la gente te pida"), lo primero que cambié en la carta fue añadir la parrillada de pescado fresco (salmonete, pulpo, etc.) de la Isla, sobre todo a la plancha (frito no

les gusta mucho a los extranjeros). Hace dos años añadí la carne de cabra, fija en carta, como plato principal".

"También soy marinero de pesca profesional. Tengo, con un socio, la embarcación "Carmita" (7 m, 20 CV), dedicada a los túnidos, bicuda y algo de nasas de pescado. Aunque yo tengo muy poco tiempo para dedicarme a eso, porque el restaurante y la política me ocupan todo el tiempo".

Nos confiesa que sus sueños más inmediatos son "una conservera tradicional (para mojama, sardina de La Tiñosa en aceite, sierra y todo lo que se pesque en La Tiñosa; la clave de todo es la clasificación sanitaria), una tienda de producto local y un velero chárter..." ojalá que se cumplan.

Amado tuvo la generosidad de crear tres entrantes (semi mojama de sierra; tosta de caballa de La Tiñosa marinada; ceviche de mero) y dos platos principales (pulpo del país frito con dulce de mojo rojo; tartar de sierra), que a continuación describimos.

# Semi mojama de sierra

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Chalana"

## Autor

Amado Vizcaíno

"Mi padre me transmitió la pasión por el pescado seco y por la sierra, el túnido más representativo de La Tiñosa, conseguimos un sabor diferente"

(Amado Vizcaíno, Tías, 11/2/2022)

## Ingredientes

- Sierra (Sarda sarda)  
[Alternativamente, se puede usar cualquier túnido canario]
- Sal y azúcar
- Almendra laminada
- Cebollino



## Maridaje



Yaiza Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco



# Tosta de caballa de La Tiñosa marinada

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Chalana"

## Autor

Amado Vizcaíno

"Esta receta representa la mezcla de  
culturas gastronómicas que encontramos  
en Puerto del Carmen"

(Amado Vizcaíno, Tías, 11/2/2022)

## Maridaje



Yaiza Afruitado

Malvasía volcánica,  
Moscatel de Alejandría

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

→ Filetes de caballa (*Scomber colias*) [Alternativamente, se puede utilizar sardina negra, palometón y sardina de ley]

→ Sal

→ Ajo

→ Aceite de oliva

→ Vinagre

→ Mantequilla de ajo

→ Cebolla caramelizada

→ Tomate

→ Pimienta

→ Cilantro



# Ceviche de mero

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Chalana"

## Autor

Amado Vizcaíno

"Puro sabor a mar"

(Amado Vizcaíno, Tías, 11/2/2022)

## Maridaje



Yaiza Afruitado

Malvasía volcánica,  
Moscatel de Alejandría

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

→ Lomos (2) de mero (*Epinephelus marginatus*), sin piel picados en trocitos [Alternativamente, se puede utilizar cualquier otro pescado semigraso -p.e., abade- o incluso magro -p.e., vieja-]

→ Lima (4 o 5)

→ Pimiento rojo

→ Aguacate

→ Papaya

→ Cebolla roja, cortada en finas julianas

→ Pimienta roja picona seca (al gusto, según el grado de picante deseado)

→ Cilantro fresco

→ Sal



# Pulpo del país frito con dulce de mojo rojo

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Chalana"

## Autor

Amado Vizcaíno

"Plato tradicional con sabores nuevos"

(Amado Vizcaíno, Tías, 11/2/2022)

## Maridaje



Vulcano Rosado

Listán negro

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Pulpo del país (Octopus vulgaris)
- Dulce de mojo rojo (mojo rojo reducido con un almíbar)
- Harina
- Chips de batata de jable
- Perejil



# Tartar de sierra

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Chalana"

## Autor

Amado Vizcaíno

"Tartar, algo fresco y sabroso"

(Amado Vizcaíno, Tías, 11/2/2022)

## Maridaje



Gara Rosado

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Sierra (Sarda sarda)  
[Alternativamente, se puede utilizar cualquier túnido canario]
- Aceite de oliva
- Soja
- Lima y limón
- Cebolla morada
- Cilantro
- Mostaza de Dijon
- Sal
- Pimienta negra
- Pan tostado
- Aguacate
- Tomate
- Batata



Juanjo Suárez

Jonay Cedrés

Yaco Fleitas



Restaurante "Kentia"

Hoy estamos en el restaurante "Kentia". Nos atiende amablemente su maître general Juan González Fleitas (43), más conocido como Yaco Fleitas, canarión. En un contacto anterior con él, ya habíamos planificado el programa de trabajo del jefe de cocina Juanjo Suárez (39) y del segundo jefe de cocina Jonay Cedrés (40), porque Yaco conoce muy bien las preferencias y líneas de trabajo de ambos.

Yaco Fleitas nos comenta que "Kentia es un restaurante de km0, de producto local, de temporada y de calidad. El cliente extranjero de cierto nivel lo que busca es producto local".

Juanjo Suárez dice que "nuestros proveedores son de cercanía, sobre todo la Finca Machinda, diferentes queserías (como es el caso de El Faro) y buenos proveedores de pescados del mar de Lanzarote. Cada semana vamos adaptando el menú a los productos locales disponibles, y eso nos da la calidad y la frescura".

"Detrás de los cuatro platos que he preparado hay una historia, un relato", nos confiesa Juanjo, "y sobre todo hablo del bocinegro, que el caldo de pescado de base es una receta de mi abuela; yo comía exactamente igual con ese cilantro fresco recién cogido de la huerta familiar, esa piña, esa espina del pescado, ese tomate, esa cabeza de ajos con piel, ... ese caldo que olía todas las mañanas". "En Firgas, Gran Canaria, teníamos nuestra finca con cabras y hacíamos los quesos directamente de su leche... recuerdo desgranar piñas con mi abuela para venderlas al molino de Buen Lugar, yo me he criado con gofio, comiendo leche escaldada y gofio con aceite... ese calabacín y esa zanahoria que mi abuelo tenía en el barranco... esos olores por la mañana en la cocina de mi abuela, a mí me marcaron... yo estaba todo el día con mi abuela machacando ajo con el mortero y empecé a hacer cosas en la cocina con 10-11 años...".



Juanjo preparó un entrante (milhoja de foie con queso de cabra de Lanzarote), dos platos principales (bocinegro al jospier con gamba de La Santa y escaldón de gofio; paletilla de cabrito asada y deshuesada con salsa Périgueux y trufa negra) y un postre (sopa de fresa de Lanzarote con batata de jable y gofio de La Molina), que describimos seguidamente.

El lanzaroteño Jonay Cedrés nos confiesa que "tuve en mi abuela Josefina Cabrera, natural de Arrecife, mi principal maestra de cocina y la receta que he preparado hoy fue la primera que aprendí de ella... hoy tengo la oportunidad de hacerle un homenaje".

Jonay elaboró para la ocasión un espectacular plato de cuchara, caldo de trigo tradicional, con un toque picante, en una receta que él considera una deconstrucción. Francamente, la degustamos y estaba fenomenal.

# Milhoja de foie con queso de cabra de Lanzarote

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante "Kentia"

## Autor

Juanjo Suárez /  
Yaco Fleitas

"Me encanta contar historias en mis platos"

(Juanjo Suárez, Tías, 12/2/2022)

## Maridaje



Vulcano Semi

Malvasía volcánica,  
Moscatel de Alejandría

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Foie de pato
- Queso curado de cabra de El Faro
- Papaya de la Finca de Uga [Alternativamente, plátano de Lanzarote]
- Manzana caramelizada
- Cebolla caramelizada
- Mermelada de malvasía de Lala
- Aceite de oliva de Lanzarote
- [Presentación: Servir con pan de higo y pan de cebolla]



## Bocinegro al jospers con gamba de La Santa y escaldón de gofio

### Categoría

Plato principal

### Entidad

Restaurante "Kentia"

### Autor

Juanjo Suárez /  
Yaco Fleitas

"El aroma de mi abuela María"

(Juanjo Suárez, Tías, 12/2/2022)

### Maridaje



Vulcano Rosado

Listán negro

Bodega Vulcano

### Ingredientes

→ Bocinegro (*Pagrus pagrus*)  
de La Tiñosa

→ Gamba (*Plesionika edwardsii*)  
de La Santa

→ Cilantro

→ Cebolla

→ Gofio de La Molina

→ Batata de jable

→ Aire de lima

→ Jengibre

→ [El jospers realiza la cocción  
equivalente a un horno de leña  
a 500-600°C, no es un horno  
eléctrico]



## Paletilla de cabrito asada y deshuesada con salsa Périgueux y trufa negra

### Categoría

Plato principal

### Entidad

Restaurante "Kentia"

### Autor

Juanjo Suárez /  
Yaco Fleitas

"Un producto de nuestra tierra, toca cocinarlo con respeto y, sobre todo, lentamente, chup-chup"

(Juanjo Suárez, Tías, 12/2/2022)

### Maridaje



Gara Tinto

Listán negro

Bodega Vega Yuco

### Ingredientes

- Cabrito de Lanzarote
- Pimiento rojo de la Finca Machinda, asado
- Frutos rojos (fresas, arándanos) de la Finca Machinda
- Trufa negra
- Emulsión de manzana y vainilla
- Flores comestibles (amaranto)
- Salsa Périgueux
- Trufa
- Cebolla
- Zanahoria
- Puerro
- Vino tinto
- Otros





## Sopa de fresa de Lanzarote con batata de jable y gofio de La Molina

### Categoría

Postre

### Entidad

Restaurante "Kentia"

### Autor

Juanjo Suárez /  
Yaco Fleitas

"Crecí gracias a los productos de la huerta de mis abuelos. Debo respetar nuestra Tierra y agradecerle lo que me da cada día. Con leche de cabra recién ordeñada, con aceite y azúcar... gracias al Gofio"

(Juanjo Suárez, Tías, 12/2/2022)

### Maridaje



Vulcano Dulce

Moscatel de Alejandría

Bodega Vulcano

### Ingredientes

- Fresas de la Finca Machinda
- Batata de jable
- Lingote de queso curado de cabra de El Faro
- Una mousse de gofio de La Molina



# Caldo de trigo tradicional (deconstrucción)

## Categoría

Plato de cuchara

## Entidad

Restaurante "Kentia"

## Autor

Jonay Cedrés /  
Yaco Fleitas

"La receta originaria la aprendí  
de mi abuela Popa Cabrera"

(Jonay Cedrés, Tías, 15/3/2022)

## Ingredientes

- Trigo
- Agua
- Aceite de oliva
- Carne de cerco (secreto ibérico)
- Sal de Janubio
- [Decoración: un palito de pan negro de mango; aceite aromatizado de guindilla (picante) y galleta del chicharrón del cochino]

## Maridaje



Martinón Blanc de Noirs

Listán negro

Bodega Martinón



## Nauzet Santana



### Restaurante “Puerto Bahía”



Hoy recalamos por el restaurante “Puerto Bahía”, con Nauzet Santana Barreto (40) como jefe de cocina; canarión de Arucas, aunque su familia materna es de Haría.

Nauzet nos comenta “yo empecé a estudiar hostelería con 15 años, en el grupo Hecansa, en el restaurante-escuela El Fondeadero, en Tías; con 16 años firmé mi primer contrato; comencé mi aprendizaje en el hotel Meliá Salinas, que me permitía viajar 2-3 veces por año para ir completando mi formación; esa fue mi escuela. He pasado por varios restaurantes de Lanzarote, incluso tuve uno en Arrieta, en una larga trayectoria”.

“Reabrimos este restaurante Puerto Bahía en noviembre de 2021, después de que el propietario hiciera una reforma a fondo, dando identidad a cada uno de los sectores de trabajo.... Nosotros tenemos un cliente mayormente británico, aunque estamos haciendo una campaña con pequeñas actuaciones para captar al público local; nuestro mayor gancho es el pescado fresco (de dos pescaderías lanzaroteñas que nos surten a diario) y una buena carta de arroces. Adaptamos un poco el recetario canario a la demanda del cliente británico, para eso

tenemos algunos platos que están a caballo entre los dos tipos de público: los chips de morena (al estar frita sin espinas), los fideos costeros también gustan y, sobre todo, el pescado fresco (la inmediatez y la cercanía del pescado es una bendición en Canarias); también hemos conseguido venderles pulpo”.

“Para atraer al público local, hace poco hicimos unas jornadas de atún rojo, con tartar, tataki, etc.; también intentamos rescatar recetas tradicionales, dándoles una pequeña revisión para actualizarlas, para lo que trabajamos mucho el producto de proximidad, de km0. Nuestro reto es aumentar la cuota de producto de cercanía. Otro desafío es trabajar el pescado local de pequeño tamaño: por ejemplo, la sardina de La Tiñosa, haciendo platos fríos y dándole valor...”.

Para la ocasión, Nauzet elaboró un entrante (lasaña fría de sardina de La Tiñosa), un plato de cuchara (sopa de jurel de aleta amarilla), un plato principal (lomito de vieja sopleteado con soja dulce, batata y verduras) y un postre (tarta de queso ahumado con maracuyá), que describimos a continuación.

# Lasaña fría de sardina de La Tiñososa

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"Puerto Bahía"

## Autor

Nauzet Santana

"La sardina negra de La Tiñososa, una vez que se enfría, / en esta receta terminaría"

(Nauzet Santana, Tías, 16/3/2022)

## Maridaje



Yaiza Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Sardina (Sardina pilchardus), fresca, limpia, lomos desespinaados
- Tomate asado
- Tomate seco
- Albahaca picada
- Aceite de albahaca
- Queso fresco de cabra
- Aguacate Hass
- Piñones tostados
- Brotes de rábano



# Sopa de jurel de aleta amarilla

## Categoría

Plato de cuchara

## Entidad

Restaurante  
"Puerto Bahía"

## Autor

Nauzet Santana

"El jurel amarillo... en sopa,  
del caldero al lebrillo"

(Nauzet Santana, Tías, 16/3/2022)

## Maridaje



Gara Rosado

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

→ Jurel (*Pseudocaranx dentex*), en tacos de 1 cm  
[Alternativamente, se puede utilizar medregal limón]

→ Caldo de pescado:

→ Cabeza y espinas de jurel

→ Agua mineral

→ Cebolla

→ Apio (ramas)

→ Puerro

→ Carne de mejillón

→ Almejas vivas

→ Guarnición:

→ Papas de los valles

→ Zanahorias

→ Hierba huerto

→ Cilantro



## Lomito de vieja sopleteado con soja dulce, batata y verduras

### Categoría

Plato principal

### Entidad

Restaurante  
"Puerto Bahía"

### Autor

Nauzet Santana

"Vieja, batata y verdura / te acompañan en tu andadura"

(Nauzet Santana, Tías, 16/3/2022)

### Maridaje



Vega de Yuco  
Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

### Ingredientes

- Lomo de vieja (Sparisoma cretense), limpio, curado en sal
- Alga Wakame
- Espárragos trigueros
- Judías verdes
- Tomates Cherry, escaldados
- Brócoli
- Cebolla roja de Lanzarote
- Batata amarilla cocida
- Soja dulce (agua, vinagre, azúcar y soja; hervir todo y reducir hasta la mitad)
- Aceite de oliva
- Mantequilla



# Tarta de queso ahumado con maracuyá

## Categoría

Postre

## Entidad

Restaurante  
"Puerto Bahía"

## Autor

Nauzet Santana

"Con maracuyá y queso ahumado, / esta  
tarta para tu disfrute se ha creado"

(Nauzet Santana, Tías, 16/3/2022)

## Maridaje



Famara Dulce

Moscatel de Alejandría

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

### → Crema:

→ Queso ahumado de la  
quesería El Faro

→ Nata

→ Leche

→ Azúcar

→ Gelatina neutra (láminas)

### → Base:

→ Galletas de canela

→ Galletas de fibra

→ Mantequilla

### → Cobertura:

→ Pulpa de maracuyá

→ Agua mineral

→ Leche

→ Azúcar

→ Gelatina neutra (hojas)



## José Pérez Martín



### “Bar Pueblo”



Hoy visitamos el “Bar Pueblo”, en pleno casco urbano de Tías. Nos recibe su propietario y jefe de cocina José Pérez (60).

José nos comenta que “empecé a trabajar con 14 años, luego me fui dos años a la escuela de hostelería de San Cristóbal en Las Palmas de Gran Canaria, con prácticas en hoteles de la capital; después regresé a Lanzarote y estuve en el emblemático ‘Casa Salvador’ en Playa Blanca. Después pasé al hotel ‘Meliá Salinas’ para ampliar los conocimientos de cocina; trabajé de jefe de cocina en el hotel ‘Floresta’ 10 años... y ya llevo 35 años con mis restaurantes en Tías (los dos se han llamado ‘Pueblo’); en este llevo desde el 1996; son muchos años en la vida...”.

“Mi pensamiento era irme a Europa para aprender idiomas y crecer en la cocina; por muy buen cocinero que seas, sin idiomas te quedas incompleto y no puedes atender mejor a los clientes extranjeros...; esta formación se echa en falta en Lanzarote”.

“Me gusta la cocina canaria y la española, la francesa y la internacional; aunque no tengo ninguna receta escrita, me pongo delante del fuego... Hago grandes paellas populares en la romería de Los Dolores”.

José preparó amablemente un plato de cuchara (caldo de millo) y tres platos principales (compuesto de conejo; caldo de pescado; fideos costeros de congrio), que describimos a continuación.



# Caldo de millo

## Categoría

Plato de cuchara

## Entidad

"Bar Pueblo"

## Autor

José Pérez Martín

"El caldo de millo era una de las bases de la comida de Lanzarote en los tiempos difíciles"

(José Pérez Martín, Tías, 8/4/2022)

## Maridaje



Vulcano Roble

Malvasía volcánica

Bodega Vulcano

## Ingredientes

→ Cochino: costillas, papada y trozos de codillo (se salan un poco)

→ Millo y trigo (millo a fuego lento para que se floree -hinche- y luego se añade un poco de trigo)

→ Ajo

→ Cebolla

→ Batata

→ Calabaza



# Compuesto de conejo

## Categoría

Plato principal

## Entidad

"Bar Pueblo"

## Autor

José Pérez Martín

"En casa de mi abuelo y de mi tía, el compuesto de conejo era un plato tradicional"

(José Pérez Martín, Tías, 8/4/2022)

## Maridaje



Yaiza Rosado

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Conejo
- Ajo
- Cebolla
- Tomate natural
- Vino blanco
- Papas nuevas
- Clavo
- Pimentón
- Cúrcuma
- Pimienta blanca
- Orégano



# Caldo de pescado

## Categoría

Plato principal

## Entidad

“Bar Pueblo”

## Autor

José Pérez Martín

“Las mujeres iban caminando desde La Santa y La Tiñosa a los pueblos a llevar el pescado para hacer comidas como este caldo”

(José Pérez Martín, Tías, 8/4/2022)

## Maridaje



Vulcano Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vulcano

## Ingredientes

→ Cherne (*Epinephelus aeneus*), refrigerado, en sal

→ Papas

→ Pimiento

→ Ajo

→ Cebolla

→ Cilantro

→ Comino (un toque)

→ Aceite de oliva

→ [Presentación: Con escaldón de gofio y mojo rojo, con cebolla y hierba huerto]



# Fideos costeros de congrio

## Categoría

Plato principal

## Entidad

"Bar Pueblo"

## Autor

José Pérez Martín

"Mi abuelo se embarcaba de cocinero en mareas de tres meses a bordo de los costeros y hacían esa comida"

(José Pérez Martín, Tías, 8/4/2022)

## Maridaje



Gara Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Congrio (Conger conger)
- Caldo de sus espinas, ventrecha y cola
- Fideos del nº 4
- Refrito de ajo, cebolla y pimiento
- Pimentón (colorante)
- Vino blanco
- Decoración: Admite hierba huerto, entera y picada



## Pepa Hernández

## Yurena Rodríguez



### Bar "Casa Juan Ramón"

Hoy visitamos el restaurante "Casa Juan Ramón", donde nos reciben Pepa Hernández (62), la madre, y la hija Yurena Rodríguez (31).

Pepa nos confiesa que "mi marido (Juan Ramón, q.e.p.d.) inauguró una especie de cantina aquí en Conil, en la casa de sus padres, donde mi suegro tenía una tiendita de comestibles y donde él trabajó más de 30 años de su juventud hasta 1990, año en que se abrió el negocio actual".

Madre (jefa de cocina) e hija (jefa de sala) nos comentan que "trabajamos verduras de la tierra cuando las conseguimos; de aquí hay poco, la mayoría viene de fuera, porque hay poca gente que se dedique a la agricultura en Lanzarote. Trabajamos con las carnes de Chacón, de su finca de Uga: conejo, cochino, pollo, ajojo (en estofado) y cabrito (en temporada). La especialidad de la casa es el atún (atunes y bonito listado); no usamos la sierra porque tiene muchas espinas".

"Nos vienen clientes de todas partes de Europa y del mundo, hasta de Estados Unidos y Japón; y también canarios y españoles; los clientes se van renovando. Después del covid, han venido por aquí muchos clientes gomeros y herreños".

Yurena nos dice que "fui a estudiar fuera, gestión comercial y marketing, aunque sabía que iba a volver a trabajar en el negocio que mi padre me dejó, porque me gusta, no me veo en otro trabajo". Las paredes del local están escritas por los propios clientes,

"al igual que en la cantina de mi abuelo Paco Rodríguez, donde mi padre despachaba jarea, araña seca, tollos asados, clacas guisadas y huevos sancochados".

Pepa y Yurena tuvieron la gentileza y la generosidad de preparar para esta publicación: dos entrantes (garbanzada de Casa Juan Ramón; salpicón de atún), un plato de cuchara (caldo millo de Pepa) y un plato principal (conejo en adobo al estilo de Pepa), que a continuación describimos.



# Garbanzada de Casa Juan Ramón

## Categoría

Entrante

## Entidad

Bar "Casa Juan Ramón"

## Autor

Pepa Hernández /  
Yurena Rodríguez

"Yo aprendí las recetas de mi marido y les fui dando mi toque personal y secreto"

(Pepa Hernández, Tías, 13/5/2022)

## Maridaje



Vermut Quinado

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

- Garbanzos de Lanzarote
- Carne de cochino (panceta, chorizo y beicon)
- Vino blanco seco de Lanzarote (malvasía)
- Cerveza
- Pimentón
- Sal
- Un ingrediente secreto



# Salpicón de atún

## Categoría

Entrante

## Entidad

Bar "Casa Juan Ramón"

## Autor

Pepa Hernández /  
Yurena Rodríguez

"Mi salpicón de atún es el mejor de Lanzarote;  
me lo dicen los clientes"

(Pepa Hernández, Tías, 13/5/2022)

## Maridaje



Martinón Afrutado

Malvasía de Alejandría

Bodega Martínón

## Ingredientes

- Lomo de atún (*Thunnus spp.*), guisado con sal gorda de Janubio [alternativamente, bonito listado]
- Aceite de oliva
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Cebolla de Masdache
- Tomate de Vega de Tías



# Caldo millo de Pepa – Conil

## Categoría

Plato de cuchara

## Entidad

Bar “Casa Juan Ramón”

## Autor

Pepa Hernández /  
Yurena Rodríguez

“Hay caldo de millo en Conil;  
guárdeme una ración”

(Pepa Hernández, Tías, 13/5/2022)

## Maridaje



Princesa Fayna  
Brut Nature

Diego / Vijariego

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Millo
- Batata
- Papa
- Carne fresca de cochino (costilla y carne limpia)
- Azafrán (“reunido”)
- Agua
- Sal al gusto
- Un ingrediente secreto





# Conejo en adobo al estilo de Pepa

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Bar "Casa Juan Ramón"

## Autor

Pepa Hernández /  
Yurena Rodríguez

"El conejo de Pepa tiene un  
secreto escondido"

(Yurena Rodríguez, Tías, 13/5/2022)

## Maridaje



Vega de Yuco Rosado

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

→ Conejo en adobo

→ Adobo canario

→ Ajo

→ Sal

→ Aceite

→ Vinagre

→ Tomillo

→ Laurel

→ Ingredientes secretos



## Soraya Hernández Ramírez y Equipo



### Restaurante "Mácher 60"



Hoy visitamos el restaurante "Mácher 60", donde nos atiende amablemente su propietaria y gerente Soraya Hernández (50). Felicitamos a la entidad y a los profesionales vinculados por la reciente concesión de un Bib Gourmand de la Guía Michelin España & Portugal 2022.

Soraya nos comenta "estoy metida en el mundo de la gastronomía desde los 15 años; mi padre me ha inyectado eso por vena y me ha hecho amarla; la cultura canaria nuestra y la simbiosis con otras culturas. Nos sentimos más a gusto y más seguros con producto local canario ligado a nuestros valores culturales del día a día. Nuestra línea de trabajo en este restaurante es cultura y gastronomía de Canarias. Nuestro cliente es vacacional, de diversa índole, muy curioso y con demanda de producto y calidad de vida".

"Tenemos proveedores de Lanzarote y otras islas. De Tenerife traemos aceites, de Gran Canaria quesos, de La Palma y de La Gomera repostería. De Lanzarote se están viendo más vinos, papas, verduras, ...".

"Por muy liados que estemos (de puertas para adentro), tenemos que transmitirle al cliente tranquilidad, paz, calidad de vida y calidad de producto local enraizado con nuestra cultura".

Agradecemos su generosidad por haber preparado para esta publicación: un plato de cuchara (potaje de millo con trigo y costillar de cochino negro), un plato principal (lomo de vieja al horno con malvasía y azafranillo canario) y un postre (torrijas de Lanzarote con tierra de gofio), que describimos a continuación.

# Potaje de millo con trigo y costillar de cochino negro

## Categoría

Plato de cuchara

## Entidad

Restaurante  
"Mácher 60"

## Autor

Soraya Hernández  
Ramírez & Equipo

"Guiso tradicional con sabor de antaño"

(Soraya Hernández Ramírez, Tías, 14/5/2022)

## Maridaje



Blanc de Noirs

Listán negro

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Millo
- Trigo
- Cochino negro, desmenuzado
- Ajo
- Cebolla
- Papas bonitas
- Aceite
- Pimiento verde
- Cilantro
- Comino



## Lomo de vieja al horno con malvasía y azafranillo canario

### Categoría

Plato principal

### Entidad

Restaurante  
"Mácher 60"

### Autor

Soraya Hernández  
Ramírez & Equipo

"Plato tradicional de vieja, nuestro  
pescado canario más popular"

(Soraya Hernández Ramírez, Tías, 14/5/2022)

### Maridaje



Vulcano Rosado

Listán negro

Bodega Vulcano

### Ingredientes

- Vieja (*Sparisoma cretense*)
- Tomate asado
- Hebras de azafrán canario
- Laurel
- Tomillo
- Ajo
- Regado con vino malvasía



# Torrijas de Lanzarote con tierra de gofio

## Categoría

Postre

## Entidad

Restaurante  
"Mácher 60"

## Autor

Soraya Hernández  
Ramírez & Equipo

"De todas las Islas Canarias, solo las torrijas tradicionales de Lanzarote llevan harina y matalahúva. Este es uno de los postres de añoranza, tanto frío como caliente"

(Soraya Hernández Ramírez, Tías, 14/5/2022)

## Maridaje



Vulcano Dulce

Moscatel de Alejandría

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Harina y matalahúva
- Huevo
- Un toque de moscatel de la Isla
- Dulce de batata
- Miel de palma de La Gomera
- Helado de vainilla sobre tierra de gofio (mantequilla y gofio al horno)
- Azúcar
- Leche
- Ralladura de naranja y de limón



*Benito Bermúdez*

*Pedro Fuentes*

*Antonio Cuadrado*



*Restaurante “La Bamba”*

Hoy pasamos revista a “La Bamba”, uno de los restaurantes más clásicos de Tías y de Lanzarote, donde nos atienden con suma amabilidad Benito Bermúdez Cabrera (64), propietario, Pedro Fuentes Morales (46), jefe de sala, y Antonio Cuadrado Vizcaíno (62), jefe de cocina.

La mejor definición de La Bamba nos la aportan sus profesionales: “Comida casera y tradicional a diario; lo típico nuestro”. Benito, con 25 años de profesión, tiene un fuerte perfil de empresario emprendedor, y varios y exitosos son los negocios de restauración que ha montado en Lanzarote, basados en iniciativas novedosas.

Pedro nos dice que “si tenemos corvina, lo aprovechamos todo: en salpicón, en ropavieja, a la plancha, rebozada; la vendemos toda porque la gente pregunta mucho por este producto. Mi padre fue marinero costero toda la vida y en mi casa siempre había burro, tolo, corvina; yo me crié en eso”. Benito apostilla que “recuerdo ir, con mi Renault Express, desde Playa Blanca hasta Agramar para comprar grandes corvinas y atunes; entonces no había isotermos...”.

“Intentamos siempre tener pulpo de la Isla; es otro manjar que trabajamos mucho. Hacemos sancocho de espinas (con el espinazo de la corvina). El potaje aquí es diario: de lentejas, de judías, de garbanzas, rancho...; aunque resulta difícil conseguir grano de la Isla; todos los jueves tenemos carne de cochino frita; en invierno trabajamos mucho el caldo millo y la carne de cabra”, apunta Pedro. “La gente compra tonas limpias de corvina y grandes pescados, nosotros no, aprovechamos todo porque usamos cabezas, colas y espinazos para salpicón, ropavieja, sancocho...”, remata Benito.

“Flanes, mousses y arroz con leche también son caseiros; el mousse de gofio lo piden mucho”, señala Pedro.



“Los fines de semana tenemos tartas caseras, por ejemplo, tarta de calabaza”, apostilla Benito.

Antonio preparó para la ocasión: un entrante (salpicón de corvina) y cinco platos principales (cazuela de pulpo; carne fiesta de La Candelaria; compuesto de carne de cabra; sancocho; bicuda de Lanzarote al horno), que fuimos amablemente invitados a degustar y describirnos a continuación.

# Salpicón de corvina

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"La Bamba"

## Autor

Benito Bermúdez  
/ Pedro Fuentes /  
Antonio Cuadrado

"Este plato tradicional con corvina es una especie de punto de encuentro con la cocina de la costa africana, que siempre estuvo tan presente en Tías"

(Pedro Fuentes, Tías, 27/5/2022)

## Ingredientes

- Corvina (*Argyrosomus regius*)
- Tomate
- Pimiento rojo y verde
- Cebolla de Lanzarote
- Perejil
- Aceite de oliva
- Vinagre



## Maridaje



Liquen Malvasía

Malvasía volcánica

Bodega Vulcano

# Cazuela de pulpo

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Bamba"

## Autor

Benito Bermúdez  
/ Pedro Fuentes /  
Antonio Cuadrado

"No se conocía. Este es un plato de creación propia, en La Bamba, desde hace casi 30 años"

(Benito Bermúdez, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Liquen Vjariego

Diego - Vjariego blanco

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Pulpo del país (*Octopus vulgaris*)
- Langostino (*Penaeus vanamei*)
- Champiñón
- Ajo, laminado
- Mojo rojo
- Pimienta
- Aceite
- Sal
- Vinagre
- Ajo
- Comino





# Carne fiesta de La Candelaria

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Bamba"

## Autor

Benito Bermúdez  
/ Pedro Fuentes /  
Antonio Cuadrado

"Plato tradicional en Tías para la fiesta de La Candelaria, que celebramos el 2 de febrero, y al que hemos dado este nombre a sugerencia del coordinador de la publicación"

(Benito Bermúdez, Tías, 27/5/2022)

## Ingredientes

- Cerdo
- Cebolla
- Pimiento rojo y verde
- Ajo
- Vino blanco de Lanzarote
- Perejil
- Sal



## Maridaje



Gara Tinto

Listán negro

Bodega Vega de Yuco

# Compuesto de carne de cabra

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Bamba"

## Autor

Benito Bermúdez  
/ Pedro Fuentes /  
Antonio Cuadrado

"Plato tradicional de Lanzarote proce-  
dente de la cocina mayorera"

(Antonio Cuadrado, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Yaiza Tinto

Listán Negro

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Cabra
- Cebolla
- Tomate natural
- Ajo
- Perejil
- Vino blanco seco de Lanzarote
- Azafrán
- Aceite
- Papa
- Sal



# Sancocho

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Bamba"

## Autor

Benito Bermúdez  
/ Pedro Fuentes /  
Antonio Cuadrado

"Plato típico de Canarias y de  
Lanzarote por excelencia"

(Ángeles Tejera, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Yaiza Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Corvina (*Argyrosomus regius*), salpresa de un par de días
- Batata
- Papa
- Decoración: Perejil



# Bicuda de Lanzarote al horno

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"La Bamba"

## Autor

Benito Bermúdez  
/ Pedro Fuentes /  
Antonio Cuadrado

"Pescado azul típico de La Tiñosa, tradicionalmente reservado para la cazuela de la casa"

(Antonio Cuadrado, Tías, 27/5/2022)

"Antes el pescado azul era considerado malo, alimento de pobre, ahora no"

(Ángeles Tejera y Benito Bermúdez, Tías, 27/5/2022)

## Maridaje



Vulcano Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vulcano

## Ingredientes

- Bicuda de la pescadería de Chano (*Sphyræna viridensis*)
- Tomate
- Cebolla
- Papa
- Laurel
- Vino blanco de Lanzarote
- Perejil



Irene González

Carla Mateo

Juan Carlos Mateo



Restaurante “Arráyate un millo”



Hoy visitamos un restaurante de comida lanzaroteña tradicional, emplazado en el centro urbano del casco de Tías: “Arráyate un millo”. Nos reciben amablemente Juan Carlos Mateo (51, propietario), Irene González (50, propietaria y jefa de cocina) y la hija de ambos, Carla (22, cocinera).

En la pared superior de la cocina, a la vista del cliente, se muestran frases y dichos del acervo cultural lanzaroteño y canario que ligan producto local con gastronomía clásica. La familia Mateo-González despliega una línea de trabajo basada en el producto de la Isla y muy apegada a las tradiciones agrícolas canarias. Varios aperos de labranza y otros elementos e imágenes relacionadas con la agricultura de Lanzarote transmiten un ambiente rural y decoran agradablemente el local, con un aire a auténtico. Irene procede del pueblo de Conil y procura

tener verduras, legumbres, frutas y otros productos, con devoción por las lentejas y el gofio de Lanzarote, frescos y de temporada en sus fogones.

“Tenemos un poquito de todo (de la tierra y de la mar) en la carta... aquí los platos son algo elaborados, es lo que pide la gente; en nuestra línea de trabajo queremos centrarnos en la comida típica de Lanzarote”, apunta Juan Carlos.

Tuvieron la gentileza de preparar para esta publicación: un entrante (ensalada de tomate de Lanzarote con queso fresco de El Faro y cebollita), un plato de cuchara (potaje de lentejas con verduras y costillas de cerdo) y un plato principal (torrijas con helado de vainilla), que describimos a continuación.

## Ensalada de tomate de Lanzarote con queso fresco de El Faro y cebollita

### Categoría

Entrante

### Entidad

Restaurante  
"Arráyate un millo"

### Autor

Irene González, Carla  
y Juan Carlos Mateo

"Tomates y cebollas de Lanzarote, auténticas joyas de la agricultura insular que tenemos que recuperar y potenciar"

(Carla Mateo, Tías, 28/5/2022)

### Ingredientes

- Tomate de Lanzarote
- Cebolla de Lanzarote
- Queso fresco de El Faro
- Aceite
- Aguacate
- Vinagre
- Sal

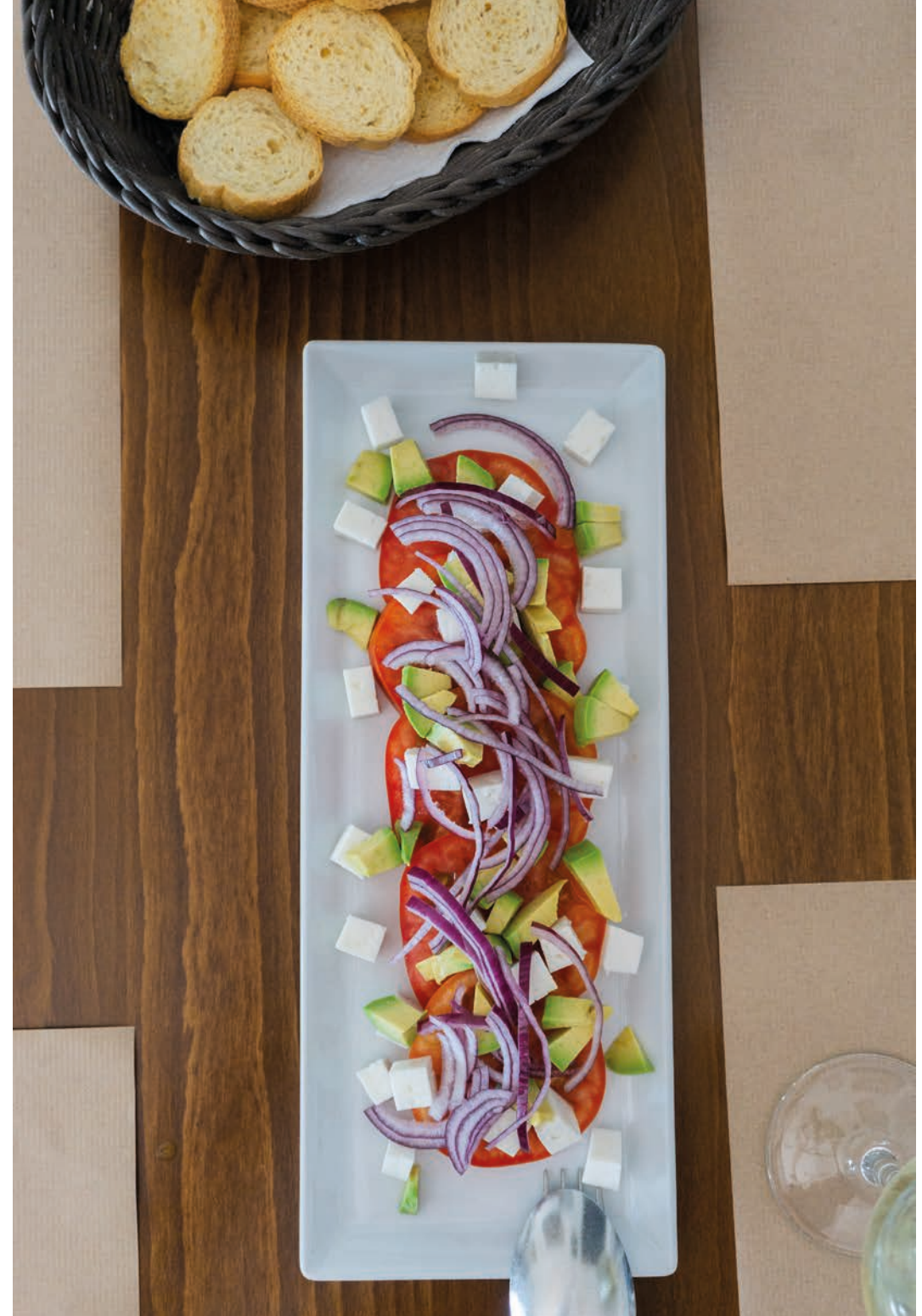
### Maridaje



Vega de  
Yuco Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco



# Potaje de lentejas con verduras y costillas de cerdo

## Categoría

Plato de cuchara

## Entidad

Restaurante  
"Arráyate un millo"

## Autor

Irene González, Carla  
y Juan Carlos Mateo

"Las lentejas de Lanzarote son envidia e imitación por toda la geografía nacional"

(Juan Carlos Mateo, Tías, 28/5/2022)

## Maridaje



Gara Blanco Seco

Malvasía volcánica

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Lentejas de Lanzarote
- Ajo
- Cebolla
- Tomate de Lanzarote
- Pimiento verde y rojo
- Costilla de cerdo
- Panceta de cerdo
- Habichuelas
- Calabacín
- Calabaza
- Zanahoria
- Papas de Lanzarote
- Caldo de pollo
- Laurel
- Perejil
- Azafrán



# Torrijas con helado de vainilla

## Categoría

Postre

## Entidad

Restaurante  
"Arráyate un millo"

## Autor

Irene González, Carla  
y Juan Carlos Mateo

"Nuestra intención inicial era hacer estas torrijas con helado de gofio. Se trata de un postre tradicional de la repostería conejera: un homenaje a las molinas de Tías"

(Irene González, Tías, 28/5/2022)

## Maridaje



Vermut Blanco

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

- Harina de trigo
- Levadura Royal
- Azúcar
- Huevos
- Aceite de girasol
- Leche entera
- Canela
- Esencia de vainilla
- Azahar
- Una bolita de helado de vainilla [preferentemente, de helado de gofio]





*Kike Tejera*  
*Anita Pachón*  
*Mame Diop*



*Restaurante "Casa Kike"*



Enclavado en el litoral de Matagorda, el restaurante "Casa Kike" es otro de los templos gastronómicos de Tías consagrado al producto local, fresco y de temporada. Nos recibe amablemente su propietario y jefe de sala Francisco Tejera Perdomo (56), conocido como "Kike".

"En la restauración, empecé a trabajar por cuenta ajena con 13 años y en mi propio negocio ya hace casi 34 años. En este restaurante llevamos una línea basada en el producto local, el de la Isla, en las comidas tradicionales de Lanzarote. Nuestro fuerte son las verduras y hortalizas (tomates, papas, cebollas, calabazas, etc.), el pescado

fresco, nuestras carnes (baifo y otros) y los arroces. Algo más del 50% de nuestros clientes son de la Isla, el resto son personas que están de vacaciones y aquí se incluyen los extranjeros".

Para la publicación y a las órdenes de Kike, la jefa de cocina Anita Pachón (45) preparó dos entrantes (longorones de La Tiñosa fritos; morena churruscada de La Tiñosa), un plato principal (chuletitas de baifo con batata frita) y un postre (flan de calabaza), mientras que la repostera Mame Diop (18) desarrolló una tarta de calabaza. Describimos estos platos a continuación.

# Longorones de La Tiñosa fritos

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"Casa Kike"

## Autor

Kike Tejera /  
Anita Pachón

"El longorón es un producto típico de la pesca artesanal de La Tiñosa que, en su temporada, no falta en nuestra carta"

(Kike Tejera, Tías, 28/5/2022)

## Maridaje



Martinón Afrutado

Malvasía volcánica

Bodega Martinón

## Ingredientes

- Longorones (boquerones) (*Engraulis encrasicolus*), frescos de La Tiñosa
- Papas bonitas de Tinajo
- Aceite de oliva
- Acompañamiento: Los dos mojos canarios.
- Decoración: Limón y una flor comestible.



# Morena churruscada de La Tiñosa

## Categoría

Entrante

## Entidad

Restaurante  
"Casa Kike"

## Autor

Kike Tejera /  
Anita Pachón

"La morena del país frita es una tapa típica y tradicional en las cartas de Lanzarote"

(Kike Tejera, Tías, 28/5/2022)

## Maridaje



Vermut Blanco

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

- Morena pintada (Muraena helena) o morena negra (Muraena augusti) [alternativamente, cualquier otra morena descargada en La Tiñosa]
- Aceite
- Tomates de Lanzarote
- Decoración: Perejil.



# Chuletitas de baifo con batata frita

## Categoría

Plato principal

## Entidad

Restaurante  
"Casa Kike"

## Autor

Kike Tejera /  
Anita Pachón

"Platos sencillos como este sirven para recuperar y valorizar el sector ganadero y agrícola de Lanzarote"

(Kike Tejera, Tías, 28/5/2022)

## Maridaje



Vulcano Tinto

Listán negro

Bodega Vulcano

## Ingredientes

→ Cabrito (baifo)

→ Batata



# Flan de calabaza

## Categoría

Postre

## Entidad

Restaurante  
"Casa Kike"

## Autor

Kike Tejera /  
Anita Pachón

"La calabaza de Tías tradicionalmente ha sido una verdura básica de la gastronomía del municipio y de Lanzarote"

(Kike Tejera, Tías, 28/5/2022)

## Maridaje



Famara Dulce

Moscatel de Alejandría

Bodega Vega de Yuco

## Ingredientes

- Calabaza
- Azúcar
- Leche
- Huevo
- Canela
- Decoración: Hierba huerto, fresa, nata y perejil.



# Tarta de calabaza

## Categoría

Postre

## Entidad

Restaurante  
"Casa Kike"

## Autor

Kike Tejera /  
Mame Diop

"Esta es una variante del flan de calabaza tradicional de Tías, magníficamente desarrollada por esta joven y formada repostera senegalesa"

(Kike Tejera, Tías, 28/5/2022)

## Maridaje



Vermut Rojo

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

- Calabaza
- Aceite de girasol
- Canela
- Nata
- Azúcar
- Huevo
- Levadura Royal
- Pasas
- Base de pan rallado, cocido y crujiente



## Pedro (Ico) Montelongo



### Lanzarote Helathlon



333

En el capítulo anterior sobre “La artesanía del producto local en el siglo XXI” abordamos la valiosa labor de Ico Montelongo como heladero artesano, siendo “Lanzarote Helathlon” la heladería más emblemática del municipio, siempre ligada a los grandes eventos deportivos de Lanzarote.

“Voy a utilizar las frutas locales que están de temporada, como son mora, higo, sandía, melón, plátano, fresa y

kiwi; combinando helado con fruta natural y dándole la estructura de postre”, nos comentó Ico.

Para el presente apartado hemos pedido a Ico que desarrollara dos postres basados en fruta de temporada: helado artesanal “Verano en Lanzarote” y semifrío de helado artesanal de mora y limón. Las describimos a continuación.

# Helado artesanal “Verano en Lanzarote”

## Categoría

Helados artesanales

## Entidad

Lanzarote Helathlon

## Autor

Ico Montelongo

“Siempre trabajamos con helado artesano de sabores típicos de Lanzarote y lo acompañamos de fruta local de temporada”

(Ico Montelongo, Tías, 24/6/2022)

## Maridaje



Vermut Rojo

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

- Helado de mora
- Helado de fruta de higuera
- Helado de sandía [en otoño la podemos substituir por piña tropical]
- Fruta natural: sandía, melón, plátano, fresa y kiwi [a modo de decoración en la copa donde servimos las tres bolas de helado]





# Semifrío de helado artesanal de mora y limón

## Categoría

Helados artesanales

## Entidad

Lanzarote Helathlon

## Autor

Ico Montelongo

“En Lanzarote, en sus condiciones óptimas la mora se da de junio a septiembre y el limón de noviembre a junio”

(Ico Montelongo, Tías, 24/6/2022)

## Maridaje



Vermut Blanco

Primo de Lanzarote

## Ingredientes

→ Helado de mora

→ Helado de limón

→ [El resultado es una especie de tarta helada -el helado de limón en la base-, decorada con stracciatella]



## David Hidalgo



### Asociación de Barmans de Lanzarote



En el capítulo anterior ya dimos cuenta de la labor realizada por la "Asociación de Barmans de Lanzarote", con la presidencia de Wenceslao Gil Tejera.

Una tarde de marzo nos citamos en el restaurante Kentia con el barman David Hidalgo Martínez (46). "Empecé muy joven, en un local de mi familia; llevo 33 años en Lanzarote, trabajando en locales de la calle y locales nocturnos. Soy miembro de esta Asociación desde hace 12 años, participando en la organización de eventos y concursos, generalmente presentándolos...".

"Hemos fundado una empresa para crear una crema de gofio de millo, al tiempo que fomentamos este cultivo en la Isla... el mes próximo sale al mercado".

Con motivo de este proyecto y con el objetivo de incorporar esta Asociación al mismo, les lanzamos el reto de crear un nuevo combinado, el "cóctel Puerto del Carmen", como homenaje al destino turístico. David preparó un cóctel que calificó de "auténtico aperitivo con interesantes propiedades nutricionales", que describimos a continuación.

# Cóctel Puerto del Carmen

## Categoría

Cóctel

## Entidad

Asociación de Barmans  
de Lanzarote

## Autor

David Hidalgo

“El millo nos transporta en el tiempo a uno de los productos tradicionales del interior de Tías; mientras que con el coco he pretendido evocar el carácter tropical de las playas de Puerto del Carmen, localidad que da nombre a este combinado original”

(David Hidalgo, Tías, 15/3/2022)

## Ingredientes

- Crema de gofio de millo
- Coco
- Cítricos
- Garbanzos
- Vino
- Cilantro



# Calendario de temporada del producto local del municipio de Tías

## VEGETALES DE ORIGEN TERRESTRE



## PESCADOS Y MARISCOS

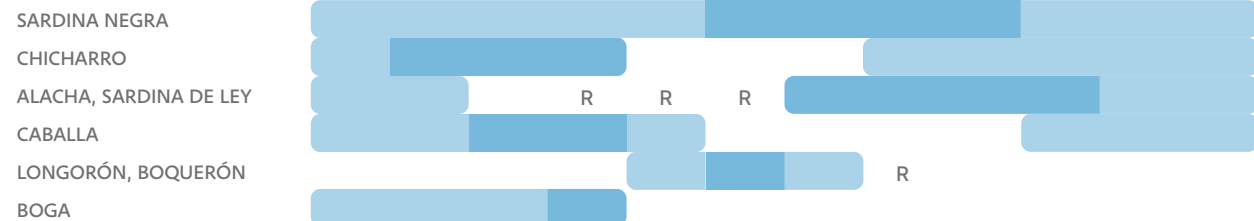
En cada especie, color intenso indica capturas máximas y color suave capturas moderadas; R es época de reproducción masiva (hembras con huevas)

ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

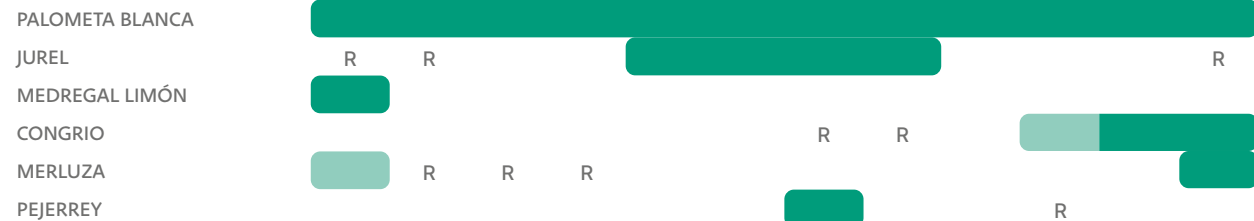
### PECES PELÁGICOS OCEÁNICOS (PESCADO GRASO O "AZUL"). ARTES DE ANZUELO



### PECES PELÁGICOS COSTEROS (PESCADO GRASO O "AZUL"). ARTES DE CERCO

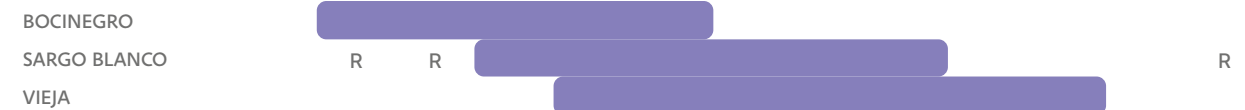


### PECES DEMERSALES (PESCADO SEMIGRASO O "VERDE"). ARTES DE ANZUELO Y NASA



ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC

### PECES DEMERSALES (PESCADO MAGRO O "BLANCO"). ARTES DE NASA Y ANZUELO

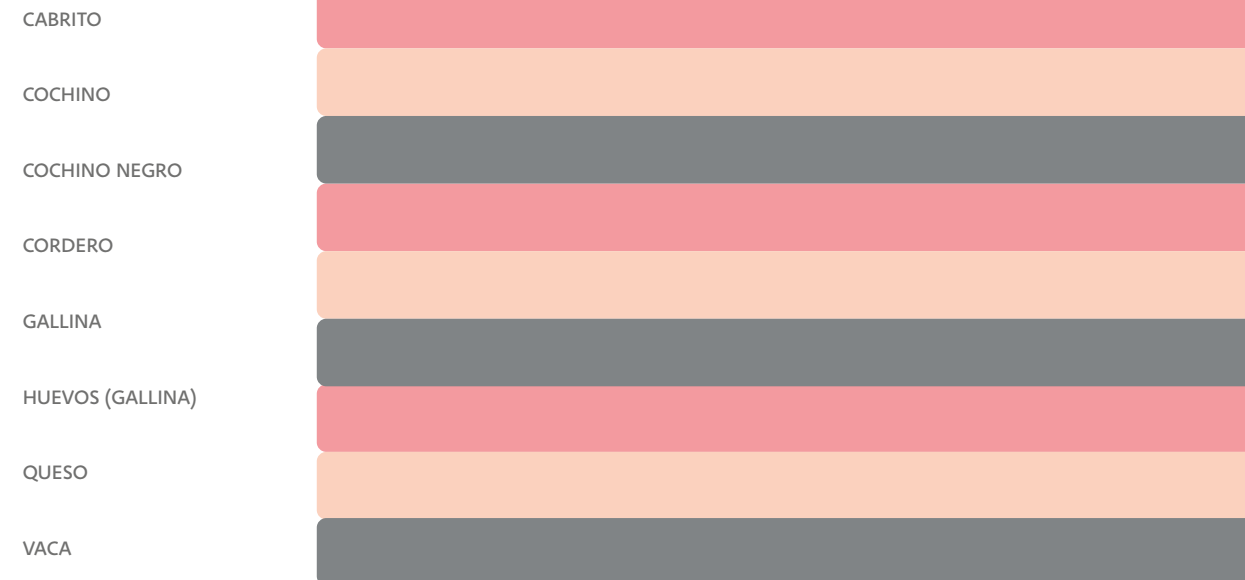


### INVERTEBRADOS (MARISCO MAGRO O "BLANCO"). ARTES DE NASA



## CARNES Y DERIVADOS DE ORIGEN TERRESTRE

SEP OCT NOV DIC ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO





# “Héroes sociales de Tías”

Pescadores, pescaderos, agricultores, bodegueros, ganaderos, queseros, comerciantes del producto local, cocineros y restauradores. Hombres y mujeres que proporcionan, día a día, temporada tras temporada, los productos locales frescos, saludables, de calidad... han de ser percibidos y considerados por la ciudadanía y la sociedad de la que forman parte importante, como “Héroes Sociales”, como voces sociales.

Ellos y ellas, con su labor incansable y su buen hacer, contribuyen a preservar el rico acervo cultural del municipio de Tías (Lanzarote). Entienden y empatizan con su territorio (terrestre y marino) y sus peculiaridades, esforzándose en el cuidado y conservación de nuestros recursos para que estén disponibles para generaciones actuales y venideras. Y esta estrategia de amor y actitud positiva hacia su entorno y de pasión derrochada en su quehacer diario son claves para la prosperidad colectiva y la sostenibilidad integral.

Consumir producto local significa cuidar de nuestra salud, respetar y favorecer el medioambiente y sus recursos naturales, mantener los empleos de nuestro entorno socioeconómico, mejorar nuestro nivel de soberanía alimentaria y adaptarnos al cambio climático.

Este proyecto identifica a buena parte de estos “Héroes Sociales” de Tías y áreas de influencia, les reconoce su labor y les rinde merecido homenaje y agradecimiento.



AYUNTAMIENTO DE TÍAS



PUERTO  
de  
CARMEN  
LANZAROTE



ULPGC

Aula Cultural  
Ciencia y  
Gastronomía



HUB GASTRÓN FOOD ULPGC



Cabildo de  
Lanzarote

saborea**lanzarote**  
TASTING LANZAROTE



Centros de Arte,  
Cultura y Turismo  
Cabildo de Lanzarote