



www.islamezclada.com

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Sabores de 145 Mundos

TEROR

Repostería en el Corazón de la Isla

SANTA LUCÍA

Los Secretos Gastronómicos

TEJEDA

Camino de las Montañas Almendradas

VALSEQUILLO

Fresones con Miel

INGENIO

Baile Picante con Aceitunas y Mojo

ARUCAS

El Ron más Famoso de Canarias

TELDE

Naranjas en Traje de Fiesta

SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA

Cocina Tradicional a pié de playa

SANTA BRÍGIDA

Reunión Dulce en Domingo

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS

Un Tomate recorre Europa



Patronato de Turismo de Gran Canaria

Triana 93  
35002 Las Palmas de Gran Canaria  
Tel: (+34) 928 219 600  
Fax: (+34) 928 219 601



www.islamezclada.com

# GranCanaria

## LA ISLA DE LOS 21 INGREDIENTES



PATRONATO DE TURISMO DE GRAN CANARIA



## LA ISLA DE LOS 21 INGREDIENTES

El origen volcánico de Gran Canaria hace que nuestra tierra posea numerosas propiedades que dotan a nuestra materia prima de características excepcionales. Esto unido a los diferentes microclimas que posee, convierten a la Isla en lo que tradicionalmente se ha denominado un *Continente en Miniatura*. Estos factores hacen que tengamos una producción agrícola y ganadera muy rica que deriva en una gastronomía propia y llena de peculiaridades.

El Rincón de Europa con Sabores de los 5 Continentes

LA ALDEA DE SAN NICOLÁS

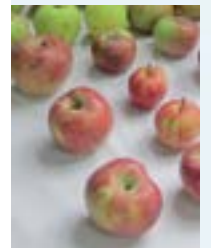
VALLESECO

Las Manzanas se visten de Fiesta



AGAETE

Café para Gourmet



MOYA

Un Bizcocho histórico

MOGÁN

Los Mejores Atunes

ARTENARA

Potaje de Verduras en la Puerta del Cielo



SANTA MARÍA DE GUÍA

Queso con Matrícula de Honor

FIRGAS

Manantial de la "Roca Dura"

GÁLDAR

Una Cebolla se desmelen

AGÜIMES

La mejor Aceituna

SAN MATEO

El Mercado de los 500 Sabores distintos

# Productos de la Tierra

**El tomate** es el cultivo más importante de Gran Canaria, a nivel económico. El tomate canario, rojo, redondo, liso, de calibre medio y de ligero sabor agri dulce ha sido y sigue siendo un producto muy aceptado y demandado por el consumidor europeo.

los platos más conocidos y difundidos de nuestra gastronomía, las papas arrugadas. **La naranja** de Gran Canaria se produce en prácticamente todos los municipios de la isla. Las variedades más cultivadas son del grupo Navel, que tiene la característica de tener el clásico ombligo, siendo de tamaño grande y de un color más amarillento y verdoso.

**El plátano.** La variedad principal del plátano canario es la llamada Pequeña Enana. Su fruta es, amarilla, con pintas en la piel, de excelentes características organolépticas y de menor tamaño que la banana sudamericana.

los **frutos tropicales** que se cultivan en los fondos de los barrancos de sotavento: mangas, aguacates, papayas, piñas tropicales y carambola de especiales sabores y aromas.

**La papa** es la reina, es el tubérculo con mayor presencia en los campos de cultivo de Gran Canaria y la protagonista de uno de



# Gran Canaria Gourmet

**Miel**  
La ubicación de esta isla volcánica en el Océano Atlántico da origen a diversos microclimas favoreciendo una flora única y una gran variedad de plantas endémicas (más de 500 especies únicas en Canarias y 500 de la región macaronésica), de ahí que la miel producida en Gran Canaria sea única en el mundo además de disponer de una raza autóctona que es la Abeja Negra canaria.

**Café de Agaete**  
Puede presumir de ser el único café que se cultiva en un país europeo, con tradición desde el siglo XIX y de una variedad escasa y antigua en el mundo, dentro de la muy común especie Coffea arabica: la typica.

**Aceite**  
El aceite de oliva virgen extra, hoy en día elaborado en las modernas almazaras instaladas en la comarca del sureste de la isla, es de excelente calidad. Las variedades utilizadas para la producción de estos aceites son la conocida como Verdial de Huévar (o aceituna "del país"), la Arbequina y la Picual, que le proporcionan su "flavor".



## Quesos

Gran Canaria se caracteriza por su marcada tradición quesera, lo que se refleja en la producción de gran variedad de quesos. La característica más importante es la utilización de leche cruda de tres especies habituales (cabra, vaca y oveja), dando lugar a una gran variedad y la utilización de cuajo vegetal en

algunas de sus variedades. Esto hace posible que se produzcan quesos a base de leche cruda con una maduración inferior a 60 días, lo que aporta una variedad de aromas y sabores imposibles de encontrar en otras producciones industriales.

Frutas frescas, como las manzanas, peras, nísperos, albaricoques, ciruelas, guayabos, kakis y melocotones se caracterizan por su excepcional calidad.

**El gofio**, fue la base de la alimentación de lo aborígenes canarios tanto por su alto poder nutritivo como por su sencilla elaboración. Los cereales eran tostados y molidos para ser consumidos en forma de gofio mezclado con otros alimentos, como leche, miel, manteca o caldo.



## El Vino

Si hay un producto que cuenta con la calidad certificada por los expertos es el vino. Hay que destacar que el Archipiélago tiene una gran riqueza varietal y, teniendo en cuenta que aquí no llegó la filoxera, permite tener variedades que en el resto del mundo no se permiten tales como, la tintilla, la malvasía, entre otras. Por ello se pueden obtener vinos de variedades únicas en el mundo con las grandes ventajas que ello reporta: la longevidad y la gran pureza vinífera.



**Cochino Negro**  
El cochino negro canario es la única raza porcina autóctona, está catalogado como Raza de Protección Especial, por hallarse en grave peligro de extinción, una carne con un buen infiltrado de sus grasas ricas en ácidos omega 3 y poliinsaturados "buenos".

**La Almendra**  
Si preguntamos en Gran Canaria qué hay en Tejeda nos dirán "almendreros", así llama el isleño al almendro. El "bienmesabe de almendra", los polvorones de almendra, almendras rellenas y el mazapán de Tejeda, son algunos de los postres más ilustres de la isla.



# Productos del Mar

La extensa fauna de peces, crustáceos y moluscos es hoy un atractivo reclamo en los restaurantes y un plato habitual en los hogares canarios. Entre las exquisitas variedades se encuentran Viejas, Cabrillas, Mero, Samas, Sargos, Breccas, Salmonetes, Lengüados y especies comunes como Sardinias, distintas especies de magros y túnidos, Pulpos y Potas. El pescado más apreciado por los canarios es la Vieja, con exquisita textura y sabor aunque de carne frágil.

