

ENTREVISTA  
Juan Nuez Mederos

«Para una infusión usaría miel de tajinaste y para un asado, miel de castaño»



GASTROCLUB  
La despensa del chef, el producto en el plato

Guiso de lentejas majoreras con choco, en el Restaurante Chirate

EL REPORTAJE  
IV Encuentro Internacional de Gastronomía Rural Terrae

Cocineros de territorio por la defensa de una cocina rural



# pellagofio

2006-2026

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 149  
ABRIL DE 2026



El molinero Francisco Cabrera, en lo alto de la torre de la Molina de La Asomada (Fuerteventura).  
| Y. MILLARES

## Molina de La Asomada, el gofio es cosa del viento

## ENTREVISTA

Fayna Brenes Quevedo

«La lenteja majorera tiene un ADN muy similar a la de los aborígenes»



## PATRIMONIO

Cultivo tradicional en La Palma, que mimaba Rosario

Día de playa con una cacharra de sardinas, para curtir el lino en los charcos

## GASTROCLUB

Moliendas de Canarias (3): Molinería de Rojas

'Secretos' de un buen gofio, tostadora de bombo y piedra del país



# pellagofio

2006-2026

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP

SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 148

MARZO DE 2026



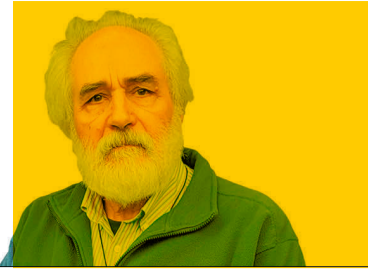
Frente al roque Nublo, el pastor Pepe León y sus ovejas eliminan la hierba que crece entre la viña de Bodegas Bentayga. | V. MILLARES

## Pastoreo de invierno entre la viña de la Cumbre

## ENTREVISTA

Águedo Marrero Rodríguez

«La recuperación del sabinar de Gran Canaria en algunos lugares es asombrosa»



## PATRIMONIO

Un proyecto vanguardista de conservación de floras locales

Eric Sventenius, el 'Jardín Canario' y una propuesta de BIC

## GASTROCLUB

Moliendas de Canarias (2): El molino de El Sauzal

El gofio según el maestro molinero, ni crudo, ni oscuro, ni polvo



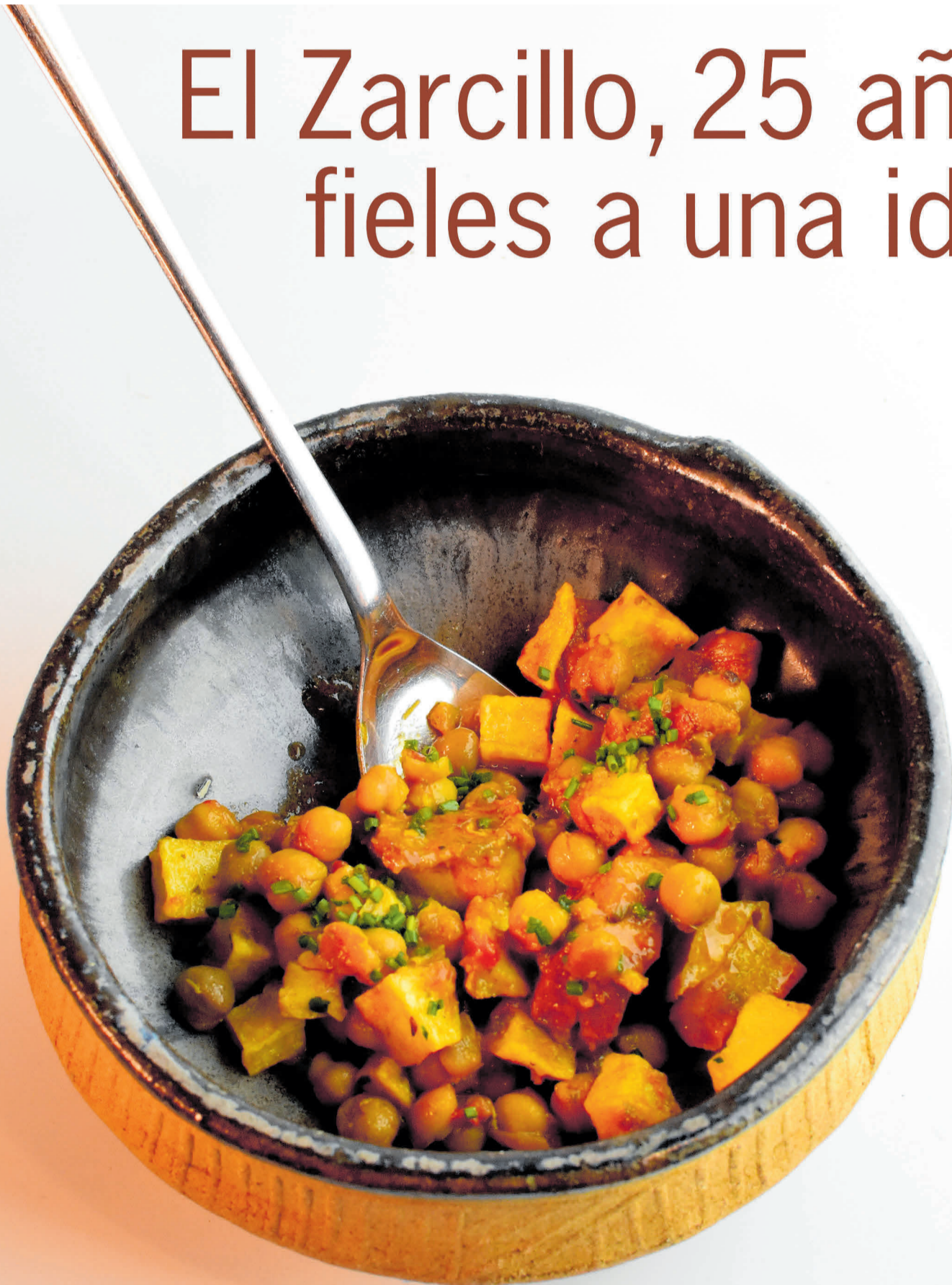
# pellagofio

2006-2026

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 147  
FEBRERO DE 2026

Ropaveja de corvina, receta familiar de Génesis Fernández, chef y actual propietario del restaurante-enoteca El Zarcillo. | v. MILLARES

## El Zarcillo, 25 años fieles a una idea



ENTREVISTA  
Lola García Martín



«Los guanches, altos y fuertes, se alimentaban con gofio, me da que pensar»

HISTORIA ORAL  
El legado de las loceras no va sólo de técnicas y formas

Historias de cuando las brujas se convertían en cochinos y tiraban las tallas

PATRIMONIO  
La Molina de José María Gil apuesta por semillas de la Isla

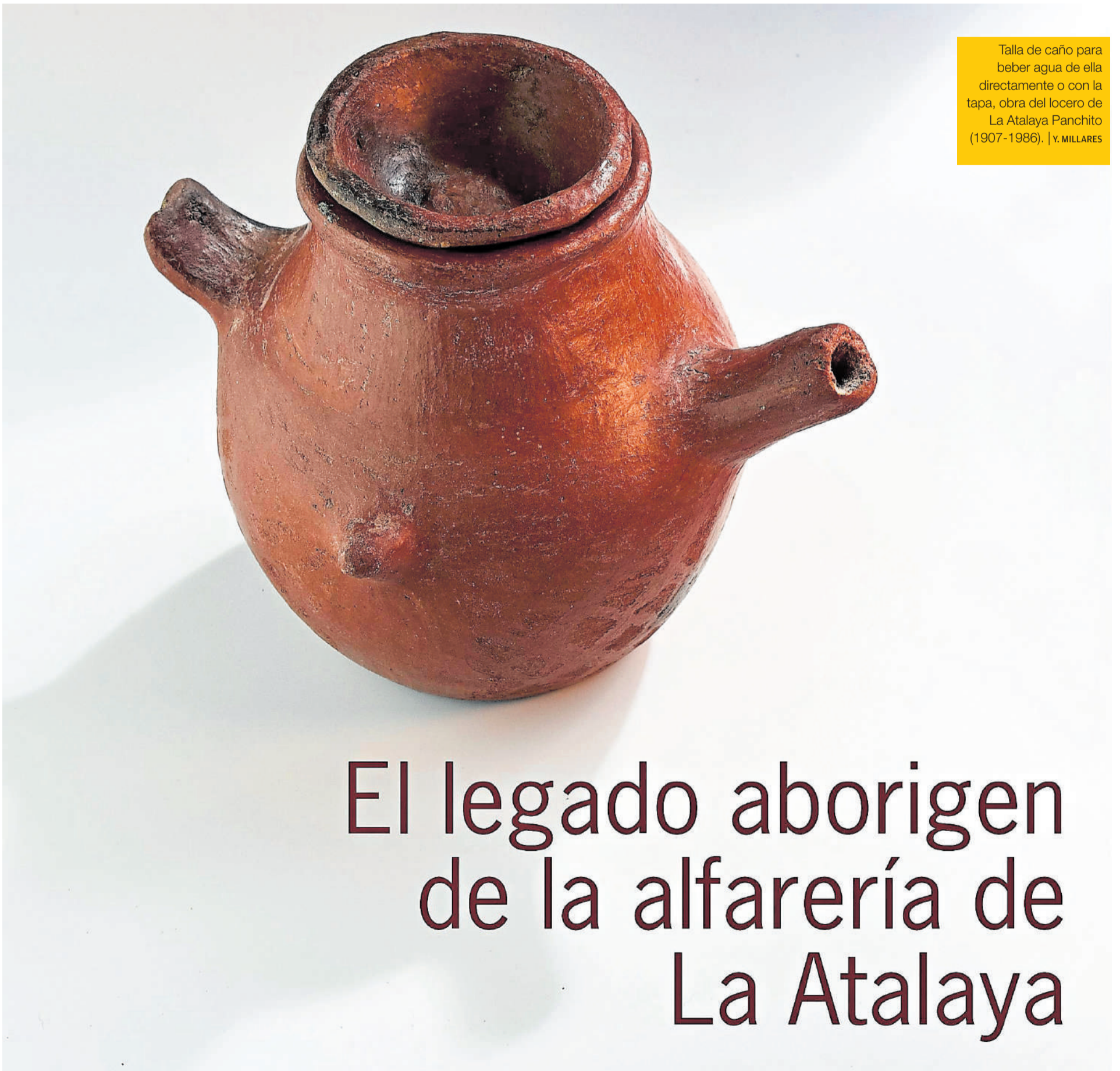
Lanzarote recupera sus gofios de millo y garbanzo de cultivo local



# pellagofio

2006-2026

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 146  
ENERO DE 2026



Talla de caño para beber agua de ella directamente o con la tapa, obra del locero de La Atalaya Panchito (1907-1986). | Y. MILLARES

## El legado aborigen de la alfarería de La Atalaya

ENTREVISTA  
Domingo Ríos Mesa

«Es insostenible que se importe papa cuando la cosecha canaria es brutal»



HISTORIA ORAL  
Antoñito El Farero, toda una vida en territorios diminutos

En la isla de Lobos, papas, cabras y hasta palmeras grandísimas

PATRIMONIO  
Jornadas científicas del lenguaje silbado

El silbo de todos los canarios, un conflicto que duele



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 145  
DICIEMBRE DE 2025



Fabricada en Gran Canaria, se integra en el paisaje por su aspecto de cabaña y no deja huella ni impacto ambiental. | J. RAMOS

De trashumancia con la primera quesería móvil

## ENTREVISTA

José Antonio Luján Henríquez

«Escritores y pintores se fascinan por el paisaje de Artenara»



## GASTROCLUB

La Universidad Rovira i Virgili las identifica por su ADN

La Palma suma tres variedades exclusivas de uva a las cuatro que tenía

## PATRIMONIO

El director general de la FAO pone a Lanzarote de ejemplo

Dr. Ou Dongyu: «En lugar de abandonar la tierra, los agricultores se adaptaron»



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 144  
NOVIEMBRE DE 2025



Juan José Otamendi, junto a la reproducción de la inscripción, en el primitivo lagar de la bodega, que data su construcción. | MILLARES

250 aniversario de  
la quinta bodega más  
antigua de España

ENTREVISTA  
Guacimara Delgado



«Ha habido una ruptura entre la generación de mi abuela y las siguientes»

GASTROCLUB  
Caprino y alta cocina, logros de una investigación pionera

Diego Schattenhofer: «Un tartar de cabra curada es de lo mejor que me he comido»

PATRIMONIO  
Grabados rupestres, simbología en pos del agua

Los petroglifos de La Palma, candidatos a Patrimonio Mundial



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 143  
OCTUBRE DE 2025



Garceta, ave típica de humedales, avistada en el sur de Gran Canaria mientras por debajo pasa un gato cimarrón.  
| MIGUEL ÁNGEL PEÑA

## Gatos asilvestrados 'se comen' el campo canario

ENTREVISTA  
Pablo Atoche Peña



«El aljibe en el yacimiento de El Bebedero es el único indígena en toda Canarias»

GASTROCLUB  
El nombre, toda una declaración de intenciones

Primario Gastrobar, atractivo, asequible y con identidad

PATRIMONIO  
El ADN de cabras y cerdos en la ecuación del poblamiento

Lanzarote sigue aportando sorprendentes hallazgos sobre los majos



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 142  
SEPTIEMBRE DE 2025



Risotto de camarón soldado de Agaete con sus huevas y queso curado del país del chef Génesis Fernández (El Zarcillo). | Y. MILLARES

## Pescados olvidados y marisco local en un sorprendente recetario

## ENTREVISTA

Patricia Yrisarri Auyanet

«Para el picoteo hay vinos comodines que combinan con todo»



## PATRIMONIO

La huella animal en los yacimientos arqueológicos

Asados y guisos de cabra, de oveja y de cochino, en la dieta aborigen

## EL REPORTAJE

III Encuentro Internacional de Gastronomía Terrae 2025

La cocina rural, expresión viva de la cultura de los pueblos



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 139  
ABRIL DE 2025

## Cocina de vigilia en la mesa del isleño

Fideos con garbanzos y chicharro del chef Antonio Aguiar. «Con queso rallado de oveja de Gran Canaria queda más meloso», dice. | v. m.



ENTREVISTA  
María Antigua Trujillo

«Hay mucha identidad de pueblo en el producto local y la gastronomía»



PATRIMONIO  
Los animales domésticos en la cultura de los aborígenes

Fetos de cabritos y ovejas, ofrendas propiciatorias para estrenar casa

GASTROCLUB  
Investigación pionera, origen de una estrella Michelin

'La magia de la carne de cabra madurada', una locura de libro



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 140  
MAYO DE 2025



Domingo Castro coge cardos silvestres, con cuidado y cortando sus ramas espinosas, en las Cadenas de Lomo Arañul (Temisas). | v. m.

Tras las lluvias, es tiempo de cardo silvestre