

# Lanzarote en el plato

El salmón de Uga, las mermeladas, los vinos y las cervezas de la isla, la sal de las salinas, el queso Finca de Uga, son sólo algunos de los muchos productos que deben probar durante su estancia en la isla

Allá dónde fueres, haz lo que vieres. El refranero español es sabio y por eso, visitar Lanzarote y no probar su gastronomía y su cocina es un pecado, pero también lo es no conocer aquellos productos propios que se hacen en la isla. La mayoría se exportan

fuera de las fronteras insulares, pero, ya lo advertimos desde esta línea, la primera vez es obligado probarlos aquí, frente al mar, saboreando el sabor único que da el sol, la sal y el buen tiempo a sus productos.

M.A.C. / FOTOS: Ceditas



## Bodegas Stratvs

Cuando un vino cuenta con los mejores enólogos, la mejor uva, y la elaboración más cuidada, el resultado no puede ser más que excelente. Los vinos de Bodegas Stratvs, muchas veces premiados a nivel internacional, consiguen extraer el sabor mismo de la isla en sus caldos. Bodegas Stratvs nació como homenaje a la labor de los viticultores que han contribuido a conseguir un paisaje único en el mundo: La Geria, en la actualidad Paisaje Protegido. La filosofía del proyecto se basa en el desarrollo rural, la sostenibilidad del entorno, la generación de empleo y la dinamización económica de la comarca. Sus vinos dan buena muestra de ello.

## Salmón de Uga

■ Se podría decir que es el cinco jotas del mar lanzaroteño y es que el salmón de Uga supone un deleite para los sentidos de quienes tienen el placer de degustarlo. Se trata de un producto gourmet que se elabora en la isla desde hace cuatro décadas, en la Ahumadería de Uga, en Arrecife. Para la elaboración del reconocido salmón de Uga se utilizan salmones escoceses y noruegos, sal de Janubio y una armoniosa combinación de maderas ardiendo al fuego. El salmón de Uga se vende en piezas enteras, sin cortar en lonchas, siendo el mínimo a la venta medio kilo. Se recomienda su conservación a temperaturas entre 0º y 4º, o congelarlo y cortarlo justo antes de consumirlo. Y disfrutar de este producto de calidad superior.



## Los Bermejós

Para la Bodega Los Bermejós el año 2001 supuso un antes y un después en su historia, pasando a ser una de las bodegas más prestigiosas de la isla gracias a una importante renovación interna. Una vez más, como ocurre con los vinos de la isla, la calidad de la uva y el cuidado proceso llevado a cabo imprime un sello de calidad en sus caldos. El clima, las características de la tierra, el suelo y la forma de cultivo hacen el resto. Estas circunstancias marcan una de las características más importantes de sus vinos, su gran sabor y mineralidad. La uva hace el resto.



# MRW

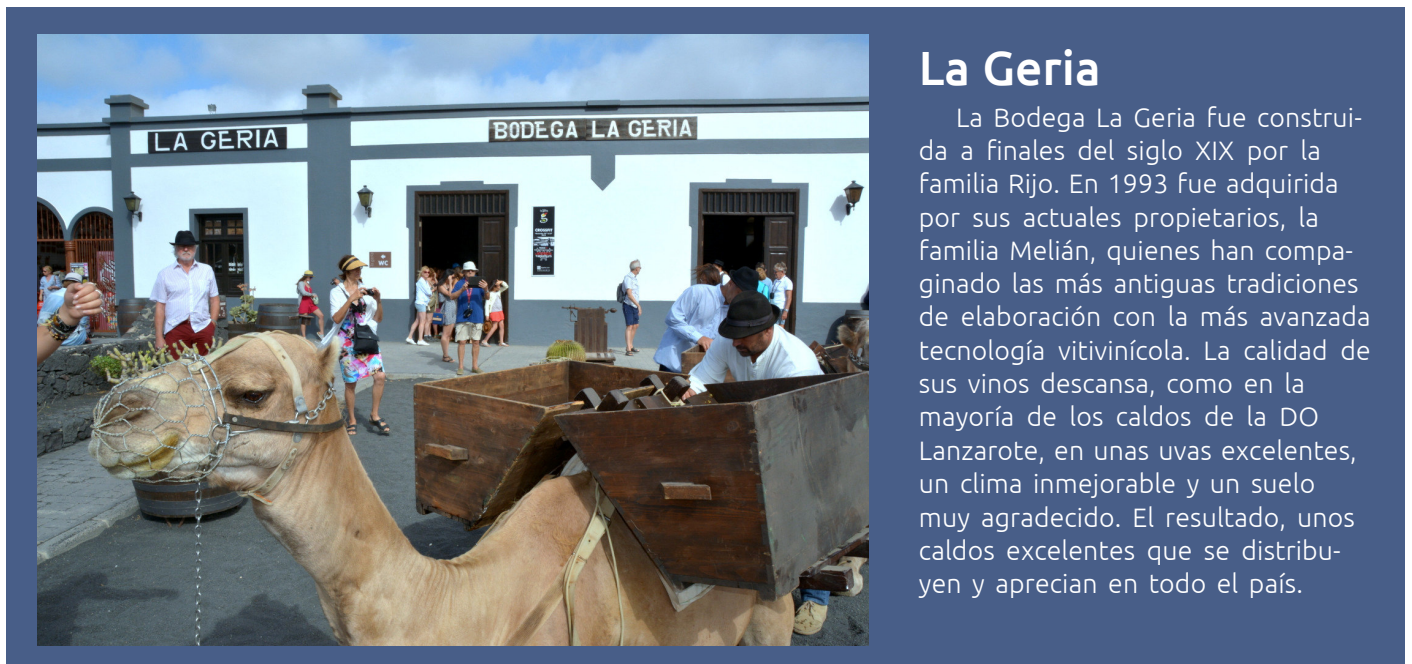
*Nos movemos por ti*

Tel.: 928 80 64 80 - Fax 928 80 64 90  
C/. Fenauso, 3. Local 50  
35500 Arrecife de Lanzarote  
www.mrw.es - 04902@grupomrw.com



## El Grifo

■ La Bodega El Grifo es una de las diez más antiguas de España y la más antigua de Canarias, no en vano se trata de una empresa familiar creada en 1775. En un viñedo de 61'5 hectáreas, las labores de la viña se realizan manualmente y la uva entra en la bodega en cajas de 20 kilogramos. La clave es la tradición y la calidad de estas uvas, porque, a pesar de que las instalaciones son modernas, el hacer las cosas bien hechas, prevalece. Una vez más, la uva es la gran protagonista. El sabor también descansa en el uso de barricas de roble francés y americano, tanto para vinos tintos como para dulces antiguos. En Bodegas El Grifo se impone el sistema de trazabilidad desde la uva hasta cada botella.



## La Geria

La Bodega La Geria fue construida a finales del siglo XIX por la familia Rijo. En 1993 fue adquirida por sus actuales propietarios, la familia Melián, quienes han compaginado las más antiguas tradiciones de elaboración con la más avanzada tecnología vitivinícola. La calidad de sus vinos descansa, como en la mayoría de los caldos de la DO Lanzarote, en unas uvas excelentes, un clima inmejorable y un suelo muy agradecido. El resultado, unos caldos excelentes que se distribuyen y aprecian en todo el país.

## Queso Finca de Uga

■ Finca de Uga es una de las queserías más innovadoras de Canarias y una de las más premiadas del país. Sus instalaciones funcionan, de la mañana a la noche, a pleno rendimiento para elaborar cerca de 28.000 kilos de queso al año, de veinte variedades diferentes. Y es que, además de las variedades canarias tradicionales, en Finca de Uga se atreven con todo, quesos curados en ceniza volcánica, quesos de tipo francés y hasta se está trabajando en una variedad autóctona de queso azul. Una de las claves es sin duda el entorno, un paisaje privilegiado en el que las cabras, vacas y ovejas disfrutan de una estancia tranquila y relajada. Esa paz se deja ver en la calidad de su leche y se traduce en unos quesos inigualables. Si aún lo dudan, no dejen de probarlos.



## Mermeladas y mojos

■ Al hablar de mermeladas y mojos autóctonos hay dos marcas insulares que destacan **«Bernardo's»** y **«Lala»**. En ambos casos la calidad del producto resultante reside en la materia prima y en la elaboración artesanal. Los productores eligen las frutas una a una para asegurar su calidad. Las brevas, los higos tunos, la batata, las moras, el cilantro o la pimienta conejera son fundamentales. El resultado se deja querer, mojos auténticos, llenos de sabor que mejoran cualquier plato y que se exportan con grandes resultados. Lo mismo ocurre en el caso de las mermeladas, que en el caso de las de brevas e higos tunos se venden además por insólitas. Calidad, originalidad y producto, tres claves que se cumplen en el caso de ambas empresas.



## Batatas de Lanzarote y batatitos

■ La batata ha sido siempre demandada dentro y fuera de Lanzarote. Es un producto apreciado en la gastronomía canaria, se preparan platos típicos como el sancocho canario. Destaca la batata cultivada en jable por su calidad y tradición. Las variedades que actualmente se cultivan en Lanzarote son: La cubana, Yema de huevo, La de seis meses y La del año. Fruto de esta batata de calidad son los «Batatitos», un aperitivo hecho de batata cortada a modo de papa frita de gran sabor y frescura. No tienen gluten, ni conservantes y colorantes artificiales y, en la actualidad, se elaboran de Mojo verde, mojo rojo, queso, ajo y, claro está, de sabor natural.



## Cerveza Los Aljibes

■ No hace mucho tiempo que Lanzarote se lanzó a la producción de cervezas artesanales. Los Aljibes de Tahíche fue la primera cerveza artesanal de la isla, resultante de mezclar inicialmente lúpulo de Estados Unidos y Japón con cebada de Alemania, aunque desde un primer momento ya tenían planteado cultivar la materia prima en Lanzarote. El resultado es una cerveza sabrosa y diferente que gusta a todos los que la prueban.

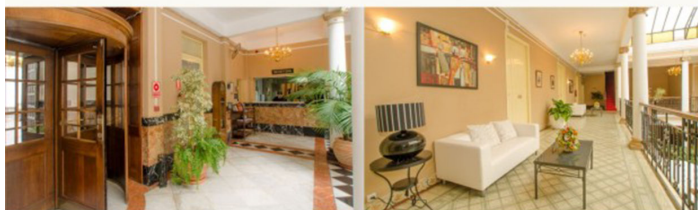
## Cerveza Naos

■ Es la marca más joven de cerveza Lanzarote pero han iniciado su andadura con mucha fuerza. La Gloria es una cerveza del tipo berliner weiss, afrutada, ligera y con aroma a frutas tropicales. Capitán, por su parte, es del tipo american pale ale, una cerveza de tres malts, con más cuerpo y grano local. Ambas son artesanales, sin filtrar, realizadas con agua de la isla, filtrada y mineralizada y están teniendo mucha aceptación. Para cuando la revista esté en la calle tendrán, además, un nuevo miembro en la familia: Maresía. Se trata de una cerveza grape ale, realizada con uva malvasía, en colaboración con bodegas Vulcano, una auténtica cerveza para degustar como si de un vino se tratara.



## Sal de Lanzarote

En este campo destaca, en primer lugar, la empresa **Lanzarote Natural**, que trabaja con flor de Sal Marina de Lanzarote, 100% natural y artesanal. Se trata de la primera sal en España que ha logrado su venta en farmacias gracias a los análisis que demuestran no sólo su calidad gourmet sino sus beneficios para la salud. Además de la sal tradicional, en Lanzarote Natural han ido mucho más allá, experimentando y creando auténticas delicias gastronómicas como la sal de mojo verde y rojo, sal volcánica negra ecológica, sal de pimienta roja, sal con chilli, con pimentón... una delicia en la mesa que se saborea ya en medio mundo. Otra empresa destacada en este campo es Janubio, que trabaja también con un producto natural y ecológico tradicional: la sal marina. El resultado de los modernos procesos de recolección actuales es una sal natural, ecológica, sin conservantes ni aditivos. Ésta es la sal de **Janubio**, 100% marina, sal marina del Atlántico, con las mejores propiedades y de gran calidad. La sal se envasa en bolsas de 1 kilo y de 20 kilos.



C/ Obispo Rey Redondo, 55 · 38201 La Laguna · Tenerife  
Tel.: +34 922 31 40 36 · reservas@hotelaguere.es

