vinetur

Las Palmas de Gran Canaria reivindica 150 orígenes gastronómicos en una ruta urbana ligada al mar

La ciudad vincula su cocina local, cinco mercados y vinos prefiloxéricos a un recorrido por barrios y producto insular

martes 25 de agosto de 2026



Las Palmas de Gran Canaria ha puesto el foco en su oferta culinaria como una vía para explicar la historia y la identidad de la ciudad. La capital grancanaria presenta una propuesta que une su tradición marinera, la mezcla de influencias llegadas por su puerto y el patrimonio vitivinícola de su entorno más próximo.

La ciudad cifra en unos 150 los orígenes gastronómicos presentes en su restauración. Ese mapa incluye cocinas asiáticas, latinoamericanas, africanas y europeas, junto a la cocina canaria y el producto local. El peso del puerto aparece como uno de los elementos centrales de ese relato, al haber funcionado durante décadas como punto de escala para flotas de numerosos países.

Entre los ejemplos que aporta la capital figura la presencia temprana de la cocina japonesa y coreana. Las Palmas de Gran Canaria recuerda que el primer restaurante japonés de España, Fuji, abrió en el barrio de Guanarteme, donde continúa su actividad.

A esa presencia asiática se añaden propuestas chinas, indias, malayas, filipinas, nepalesas e indonesias. La ciudad también vincula su oferta a la relación histórica con América Latina, con establecimientos de cocina argentina, uruguaya, cubana, venezolana, colombiana, peruana y mexicana. A ello suma la cercanía africana, visible en cocinas como la marroquí y la libanesa, además de distintas referencias europeas.

Junto a esa variedad, la capital mantiene como eje su propio recetario. Entre los productos y platos que identifica como parte de su cocina aparecen el queso Flor de Guía, el gofio, el potaje de berros, el caldo de cilantro, el sancocho, los huevos mole y las tortitas de plátano. La ciudad plantea ese repertorio como una muestra de una despensa atlántica basada en elaboraciones directas y en el peso del producto.

El pescado ocupa una posición central. Cherne, vieja, bonito y atún forman parte de la oferta habitual, tanto en preparaciones sencillas como en recetas tradicionales como el cherne sancochado. Para probar ese recetario en un entorno ligado al mar, la capital señala el barrio de San Cristóbal, Las Canteras y el Muelle Deportivo como algunos de los puntos de referencia para pescado y marisco.

La propuesta cambia de formato en otras zonas de la ciudad. Para el tapeo, Las Palmas de Gran Canaria sitúa a Vegueta y Triana entre los barrios más asociados a esa oferta. También concede un papel relevante a sus cinco mercados: el Central, Vegueta, Altavista, el del Puerto y el Mercado Agrícola de San Lorenzo, que abre los domingos. En ellos conviven la venta de producto fresco y de proximidad con espacios de cocina de mercado y platos de distintas procedencias.

El recorrido gastronómico que plantea la capital incorpora además el vino como una de sus señas de identidad. La ciudad subraya que su entorno permite conocer un patrimonio vitivinícola insular asentado sobre cepas centenarias prefiloxéricas y suelos volcánicos, bajo la D.O. Gran Canaria.

Ese paisaje aparece de forma más visible en las laderas del Monte Lentiscal y en el cráter de Bandama, dentro del distrito de Tafira. Según traslada la ciudad, esa zona concentró históricamente una parte principal de la actividad bodeguera de la isla y continúa abasteciendo a enotecas, tabernas y otros locales de la capital.

Las Palmas de Gran Canaria también pone el acento en el calendario de vendimia de esa área, que sitúa de pleno verano a mediados de otoño. Entre las variedades que vincula a ese entorno figuran la Malvasía Volcánica y la Listán Negro, presentes en la oferta de la Ruta del Vino de la ciudad.

Otro de los productos que la capital coloca en primer plano es el Flor de Guía. La ciudad recuerda que este queso cuenta con DOP desde 2009 y lo presenta como una de las referencias queseras del archipiélago. Su rasgo más singular está en el cuajo, que puede elaborarse con flor seca de cardo canario en lugar de fermento animal.

De ese sistema de elaboración salen tres variedades. El Flor de Guía se cuaja solo con flor de cardo; el Media Flor combina flor y cuajo animal a partes iguales; y el Queso de Guía se elabora únicamente con cuajo animal. En todos los casos, la base es leche de oveja canaria. La capital sitúa a los mercados, las mesas de tapas y las queserías urbanas como algunos de los espacios donde ese producto tiene mayor presencia.