vinetur

Verde y lava: el chef que está convirtiendo La Palma en un laboratorio de cocina inclusiva

Pedro Hernández, al frente de El Duende del Fuego, reivindica el producto palmero y una gastronomía libre de alérgenos

miércoles 26 de agosto de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



En La Palma, donde la tierra todavía conserva la memoria reciente del Tajogaite, reconstruir también puede ser una forma de cocinar. En Los Llanos de Aridane, el chef Pedro Hernández Castillo lleva más de una década haciendo precisamente eso:

construir una gastronomía que mira al territorio, pero también a quienes se sientan a la mesa. Su restaurante, El Duende del Fuego, se ha convertido en uno de los proyectos más singulares de la isla y ahora esa filosofía llega al papel con Verde y lava. Cocina inclusiva, consciente y regenerativa, 95% libre de alérgenos.

No es exactamente un libro de recetas. O no solo. Verde y lava cuenta la historia de un restaurante que decidió hacerse una pregunta poco habitual: ¿por qué una persona con una alergia o una intolerancia alimentaria tiene que conformarse con una carta aparte? La respuesta de Hernández fue radical: cambiar la cocina desde dentro para que prácticamente toda la propuesta pudiera ser compartida.

Hoy, alrededor del 95% de la carta de El Duende del Fuego está libre de alérgenos como gluten, lactosa, huevo o frutos secos. La diferencia está en que aquí no existe una cocina para unos y otra para otros. No hay platos con un asterisco que advierta al comensal ni una sección marginal para quienes tienen restricciones. La propuesta se ha diseñado desde el principio para que todos puedan comer de la misma carta.

Y hacerlo ha obligado a replantear algunas de las certezas de la cocina contemporánea. Hernández trabaja con una idea que atraviesa el libro: los "alimentos primigenios", ingredientes reconocibles, poco intervenidos y tratados con precisión. Menos artificio y más producto. Una filosofía que encuentra en La Palma un territorio especialmente fértil.

De vuelta a la isla

La trayectoria del chef comenzó lejos de las Islas Canarias. Hernández se formó y trabajó en cocinas de Suiza, Inglaterra, Cataluña y Andorra antes de regresar a La Palma para levantar un proyecto propio. El Duende del Fuego nació con una idea clara: cocinar desde la isla y para la isla, sin convertir la identidad local en un simple recurso de marketing.

El cambio se aprecia también en las cifras. En aproximadamente una década, el peso del producto kilómetro cero ha pasado del 40% a cerca del 95%, creando además una red de colaboración con agricultores, ganaderos y viticultores palmeros.

El resultado no es una cocina que pretenda reinventar constantemente la tradición canaria, sino una que la observa con atención y la lleva a otro lugar. El territorio está en el plato, pero también en la manera de relacionarse con quienes lo producen.

Hay tunos indios, papas nuevas palmeras, verduras de temporada, vinos de la isla y recetas reconocibles que adquieren una nueva lectura. Entre ellas, el ossobuco con vinos de La Palma o el risotto de tunos indios, dos ejemplos de una cocina que utiliza el producto local sin necesidad de convertirlo en una postal gastronómica.

Pero quizá ningún plato explique mejor el proyecto que la ropa vieja de pulpo.



Una ropa vieja con memoria palmera

La receta parte de una elaboración profundamente reconocible y la lleva al terreno de la cocina inclusiva. El pulpo de las islas, las papas nuevas palmeras y las verduras de temporada se cocinan lentamente y se acompañan con un caldo reducido del propio guiso. No hay harinas ni lácteos. Tampoco trucos destinados a imitar ingredientes que

no están.

La versión que Hernández propone este verano, la "ropa vieja de pulpo primigenia de La Palma", resume buena parte de su filosofía: aprovechar, concentrar, cocinar despacio y respetar el ingrediente.

Hay algo especialmente apropiado en que uno de los platos más representativos de esta cocina nazca de una receta vinculada al aprovechamiento. En una isla que ha tenido que aprender a convivir con una naturaleza imprevisible, utilizar bien lo que ofrece el territorio adquiere un significado que va más allá de la gastronomía.

Aquí el paisaje no funciona como decorado. Es despensa, memoria y argumento.

Cuando la inclusión también puede ser alta cocina

Durante años, comer fuera con una alergia alimentaria ha significado aceptar ciertas limitaciones: preguntar qué contiene cada plato, pedir modificaciones, renunciar a determinadas elaboraciones o confiar en que la cocina haya entendido correctamente una necesidad que puede ser seria.

El Duende del Fuego plantea el problema desde otro lugar. Si la cocina se diseña teniendo en cuenta esas restricciones desde el principio, la experiencia deja de ser excepcional.

Esa es probablemente una de las aportaciones más interesantes de Verde y lava: demostrar que una cocina sin alérgenos no tiene por qué ser una cocina de renuncias. Puede ser, al contrario, una oportunidad para revisar técnicas, ingredientes y formas de entender el sabor.

Y ahí aparece una idea que resulta especialmente relevante para la gastronomía actual: la sostenibilidad no consiste únicamente en reducir residuos o comprar producto local. También puede significar construir una experiencia más justa alrededor de la mesa.

Cocinar después del volcán

El Duende del Fuego está en Los Llanos de Aridane, uno de los municipios más afectados por la erupción del Tajogaite de 2021. La lava transformó parte del paisaje y obligó a miles de personas a enfrentarse a una pérdida difícil de medir únicamente en términos económicos. En ese contexto, defender la agricultura, los productores y la identidad gastronómica de la isla adquiere otra dimensión.

Pedro Hernández no presenta su cocina como una respuesta grandilocuente a la erupción. Es algo más sencillo y quizá más efectivo: seguir cocinando con La Palma. Comprar a sus productores, utilizar sus ingredientes, reivindicar sus recetas y demostrar que el territorio tiene futuro también cuando se convierte en materia prima.

Verde y lava recoge esa experiencia y la convierte en un relato que conecta gastronomía, salud, agricultura y territorio. El libro habla de alergias e intolerancias, pero también de técnicas, producto, protocolos y de una manera de entender el restaurante como parte de una comunidad.

En tiempos de menús cada vez más complejos y discursos gastronómicos cada vez más sofisticados, la propuesta de Hernández tiene algo refrescantemente directo: que la comida sea buena, segura y tenga sentido.

Y quizá ahí esté la verdadera singularidad de El Duende del Fuego. No pretende cocinar una versión de La Palma para el visitante. Pretende que La Palma —su paisaje, sus productores, sus ingredientes y su memoria— pueda sentarse también a la mesa.