

MAYO 2026

Revista mensual



Disfruta
Fuerteventura



“Baile de Taifas el Orgullo de una Isla”

Canary Island Experiences

La noche donde Fuerteventura
se viste de gala

Mayo

El latido de la identidad majorera

Bienvenidos a una edición que celebra la esencia más pura de nuestra tierra. Mayo en Fuerteventura; es ese instante en el que el tiempo parece hacer una pausa... para recordar quiénes somos. Somos historia, resistencia y comunidad. Somos viento, arena y memoria compartida. Y en estas páginas, les invitamos a redescubrirlo.

NATURALEZA

El susurro del Barranco de las Peñitas
Nos adentramos en uno de los rincones más sobrecogedores de la isla: el Barranco de las Peñitas.

Aquí, el granito se eleva con carácter y las palmeras dibujan un oasis inesperado. Un lugar donde el silencio no es vacío... es calma. La mayoría de los historiadores coinciden en que el desembarco de los primeros conquistadores normandos comandados por Jean de Béthencourt se produjo en la costa oeste. Muy cerca del Barranco de las Peñitas

TRADICIÓN

Baile de Taifas: cuando el pueblo se viste de historia Puerto del Rosario se transforma. La música comienza, los trajes tradicionales llenan las calles y el pasado vuelve a caminar entre nosotros. El Baile de Taifas es una celebración, un acto de identidad. Un encuentro donde generaciones se dan la mano y donde cada paso de baile cuenta una historia.

AGENDA

Un mes que no se detiene. Fuerteventura vibra en mayo con una agenda llena de vida.

En el norte, el municipio de La Oliva se convierte en escenario del Paladea Fest, un evento que une deporte, gastronomía y espíritu festivo en una mezcla única. Energía, sabor y territorio... todo en un mismo latido.

GASTRONOMÍA

La Puipana: el territorio en el plato
En medio de esta corriente de innovación, descubrimos La Puipana. Un espacio donde la cocina canaria se reinventa sin perder sus raíces. Donde cada ingrediente nace de la tierra... y cada plato cuenta su origen. Aquí, tradición y técnica se dan la mano para elevar lo cotidiano a excelencia.

ARTESANÍA

El valor de lo hecho a mano.
Mayo también nos lleva a Antigua, a la Feria Insular de Artesanía. Un lugar donde las manos hablan. Donde el tiempo se mide en paciencia y no en prisas. Desde el aroma del gofio —nuestro “oro molido”— hasta la delicadeza de la cestería de palma, cada pieza es un homenaje vivo a nuestras raíces.

HISTORIA Y LEYENDA

La Virgen de la Peña: luz en el barranco
En el corazón del barranco de Malpaso habita una de las historias más profundas de la isla. La Virgen de la Peña, es símbolo, guía... y refugio espiritual. Un vínculo invisible que une pasado y presente.

Una isla que se siente. Fuerteventura cuando se habita y no solo se vista. Se saborea, se escucha... se toca. Está en las parrandas, en la textura de la artesanía, en el sabor del gofio y en la mirada de su gente.

Les invitamos a pasar la página... y a disfrutar del privilegio de vivir una cultura que late con más fuerza que nunca.

Disfruten del viaje.



CONTENIDO

01

Explora Fuerteventura

El Barranco de las Peñitas

pág 6-7

02

Gastronomía

El Gofio, la Esencia de la Dieta Canaria

pág 8-9

El Relato de la Identidad Canaria en
La Puipana

pág 10-11

03

Ocio y Eventos

Baile de Taifas, el Orgullo de una Isla

pág 12-13

XXXVII Feria Insular de Artesanía, el
Corazón de la Artesanía Canaria

pág 14-15

Paladea La Oliva: El Evento que
Fusiona Deporte y Gastronomía de
Vanguardia

pág 16-17

04

Comercio Local

La Cestería de Palma de la isla

pág 18-19

05

Historias y Leyendas

La Luz de la Virgen de la Peña

pág 20-21



01 EXPLORA FUERTEVENTURA

Este contenido sobre EXPLORA es posible gracias a “Golden House Fuerteventura”



El Barranco de las Peñitas

Mayo abre la puerta al interior de Fuerteventura. El clima acompaña, la luz suaviza el paisaje y el macizo de Betancuria se deja recorrer antes del rigor del verano. El Barranco de las Peñitas emerge como uno de los escenarios más singulares de la isla. Un libro abierto de geología.

Durante millones de años, la erosión ha modelado grandes bloques de sienita, creando formas redondeadas y equilibrios imposibles que evocan un paisaje casi lunar. Es el complejo basal, la raíz más antigua de Canarias.

El sendero es un juego de contrastes. La roca blanca, pulida por el tiempo, se enfrenta al verde inesperado de palmeras y tarajales que sobreviven gracias al Oasis de Malpaso. La vida se abre paso entre grietas, adaptándose al silencio mineral. En el recorrido, la antigua presa —hoy colmatada— añade una huella humana a este entorno primigenio.

El camino culmina en la Ermita de la Peña. Encajada entre paredes verticales, ofrece sombra, quietud y recogimiento.

Muy cerca de aquí, hace más de seis siglos, llegaron los hombres de Jean de Béthencourt. Entraron con cautela, explorando la costa oeste en busca de recursos y dominio. Fue un primer contacto con un territorio organizado, el reino de Maxorata. Aquel reconocimiento inicial marcaría el futuro. Los normandos regresaron con más hombres, estrategia y conocimiento del terreno. Entre 1404 y 1405 se consolidó la conquista, dando origen a Betancuria.

Hoy, caminar por Las Peñitas es recorrer ese mismo umbral. Un paisaje que guarda la memoria del primer encuentro.

[Leer artículo completo](#)



02 GASTRONOMÍA

Este contenido sobre GASTRONOMÍA
es posible gracias a “La bodeguita”

La Bodeguita
ristorante pizzeria italiano

El Gofio, la Esencia de la Dieta Canaria

Mucho más que un cereal:
el alma del Maxorata

En mayo, con el Día de Canarias en el horizonte, el gofio vuelve al centro de la mesa como símbolo de identidad. Ha sido el **sustento de los antiguos majos** y de generaciones enteras. Trigo, cebada, cosco... y, más tarde, millo. Una fórmula simple que sostuvo la vida en la aridez. En lugares como Antigua o Tiscamanita, los molinos tradicionales recuperan protagonismo.

Las piedras giran sin descanso, respondiendo a una demanda que busca autenticidad. El proceso es puro equilibrio: el grano se limpia, se tuesta con precisión y se muele a la piedra. Sin aditivos. Sin artificios.

El resultado es un polvo dorado, rico en fibra, minerales y energía sostenida. Un alimento completo que hoy vuelve a ser valorado. En la cocina, el gofio es versátil. Desde la pella —amasada con agua, aceite, sal o miel— hasta el escaldón, ligado a caldos de pescado.

Pero también evoluciona. La nueva cocina canaria lo transforma en helados, mousses y postres contemporáneos.

Su sabor tostado es memoria... pero también futuro. Degustarlo en mayo es un acto de respeto: al ingenio de un pueblo que convirtió el grano en sustento, a los molineros que aún guardan el oficio, y a una tierra que sigue latiendo en cada cucharada.

[Leer artículo completo](#)



Crítica Gastronómica

De la Finca al Plato: El Relato de la Identidad Canaria en La Puipana

Me complace reconocer el brillante momento que atraviesa la nueva cocina canaria: una corriente que ha sabido dialogar con sus raíces sin quedar anclada en ellas, proyectándose, con identidad propia, hacia el futuro.

En este contexto, propuestas como la del restaurante La Puipana representan, con admirable solvencia, esta evolución culinaria. Inspirada en la riqueza del territorio y en el respeto al producto local, su cocina es un ejemplo de cómo la tradición puede interpretarse con sensibilidad, técnica y creatividad sin perder su esencia.

La apuesta decidida por los productos de kilómetro cero, procedentes de su propia finca, garantiza frescura y calidad y refuerza un modelo gastronómico sostenible, profundamente conectado con el paisaje mayorero. Cada plato se presenta como una composición cuidada, donde el equilibrio entre sabor, textura y estética alcanza cotas de auténtica excelencia.

Igualmente destacable es la atmósfera del espacio: una escenografía sobria y elegante en la que cada elemento ha sido concebido para acompañar la experiencia sin distraerla. Incluso aspectos menos visibles, como el control acústico del local, evidencian una sensibilidad poco habitual —y muy de agradecer—, permitiendo que la conversación fluya con naturalidad.

La nueva cocina canaria, en lugares como este, es ya una realidad consolidada. Una cocina que honra su pasado, interpreta su presente y construye, con inteligencia y emoción, su porvenir. Aquí, el comensal participa de un relato, de una identidad y de una forma de entender la cultura a través del sabor.

A. J. Cabrera
Presidente Academia
de la Gastronomía de la Macaronesia





03 OCIO Y EVENTOS

Este contenido sobre OCIO Y EVENTOS es posible gracias a “Zielo Terraza”

Zielo
TERRAZA

Baile de Taifas, el Orgullo de una Isla

Puerto del Rosario:
La noche donde Fuerteventura se viste de gala

En el contexto canario, el término “Taifas” se usa coloquialmente para referirse a un grupo o tanda de personas.

El 29 de mayo, para celebrar el día de canarias, la capital de la isla se transforma en un escenario de madera, piedra y tradición. El Baile de Taifas en Puerto del Rosario es una de las mayores manifestaciones de identidad canaria en Fuerteventura. Miles de personas se reúnen en la avenida marítima para compartir una mesa, una copla y el orgullo de pertenecer a esta tierra. Aquí espectadores son parte de una herencia que se niega a desaparecer.

La importancia de este encuentro reside en su autenticidad. Para sentarse a una de las cientos de mesas que llenan el recinto, el código es estricto y respetado: hay que vestir el traje de faena o de gala majorero, una armadura de hilos y lanas que cuenta la historia de nuestros antepasados. Es un espectáculo visual de sombreros de paja, justillos y mantas que, bajo la luz de las guirnaldas, crea una atmósfera que ninguna otra fiesta en el archipiélago logra replicar.

Pero el verdadero corazón del Baile de

Taifas está en la mesa compartida. Grupos de amigos y familias enteras (Taifas) cargan con sus cestas llenas de los productos que definen nuestra despensa: queso majorero, pellas de gofio, carne de cabra y vino de la tierra. Mientras las parrandas se turnan sobre el escenario haciendo sonar el timple y la guitarra con isas y folías, en las mesas se celebra la convivencia. Es el momento del año donde se borran las distancias entre pueblos y donde el relevo generacional es más evidente: jóvenes y mayores bailando y brindando por el futuro de la Maxorata.

Participar en el Baile de Taifas este mayo de 2026 es entender qué significa ser canario en el siglo XXI. Es una celebración tributo a los sabores de la tierra, de la indumentaria tradicional y, sobre todo, del sentido de comunidad. Si buscas el pulso real de Fuerteventura, el que late con fuerza bajo el traje de mago, lo encontrarás en Puerto del Rosario, entre el aroma a comida casera y el sonido eterno de una orquesta de pulso y púa.

[Leer artículo completo](#)



Antigua, el Corazón de la Artesanía Canaria

XXXVII Feria Insular de Artesanía: La cita clave para comprar artesanía con sello oficial y calidad garantizada.

Un evento que define el comercio con alma en Fuerteventura, es la Feria Insular de Artesanía de Antigua. **Del 7 al 10 de mayo de 2026**, el casco histórico de Antigua se transforma en un inmenso taller abierto al cielo. Este evento, organizado por el Ayuntamiento y la Fundación Colectivo Mafasca, Es la mayor exhibición de resistencia cultural del archipiélago, donde más de 200 artesanos de todas las islas se dan cita para demostrar que el trabajo hecho a mano es el verdadero lujo del siglo XXI.

Pasear entre las casetas de la feria este mayo es realizar un viaje sensorial por los siete antiguos reinos de Canarias. Aquí, el comercio de la artesanía local alcanza su máxima expresión: puedes ver en directo cómo nace un calado, cómo se torna la madera de sabina o cómo el barro toma forma de gánigo bajo las manos de maestros alfareros que guardan técnicas aborígenes. El requisito para exponer aquí es estricto: poseer el carné de artesano oficial, lo que garantiza que cada pieza que adquieres tiene una trazabilidad real

y un valor humano incalculable. Comprar en Antigua es, en esencia, invertir en la supervivencia de nuestros oficios.

El Mercadillo de Alimentación anexo es una parada obligatoria para los amantes del producto de “kilómetro cero”. Entre los puestos de artesanía, el aroma de los quesos majoreros premiados, los licores artesanales, los mojos y los dulces tradicionales crean una atmósfera de celebración popular. Es el lugar perfecto para completar tu cesta de productos locales antes de disfrutar de las actuaciones musicales y las parrandas que ponen banda sonora a estos cuatro días de ebullición cultural.

Visitar la Feria de Antigua en mayo es tomar partido por un modelo de consumo responsable y consciente. Al adquirir una pieza de artesanía, estás permitiendo que el relevo generacional sea posible. En esta trigésimo séptima edición, Antigua vuelve a demostrar que la artesanía, es un motor económico vibrante que une a toda Canarias en un solo sentimiento: el orgullo por lo nuestro.

[Leer artículo completo](#)



Paladea La Oliva 2026

El Evento que Fusiona Deporte y Gastronomía de Vanguardia

Fuerteventura vive en mayo uno de sus meses más intensos y estratégicos. El calendario insular se llena de citas que van desde el arraigo tradicional hasta la vanguardia deportiva, consolidando a la isla como un referente de eventos de calidad en Canarias. Dentro de esta amplia programación, hay una fecha que destaca por su capacidad de hibridación y su éxito de convocatoria: el Paladea Fest en La Oliva.

Lejos de ser un festival convencional, esta cita en el municipio de La Oliva se ha consolidado como un referente de estilo de vida saludable y alta cocina, logrando un equilibrio perfecto entre la exigencia deportiva y el placer culinario. El concepto es directo: moverse para disfrutar. La Paladea no solo atrae a deportistas que participan en sus pruebas de MTB y Trail, sino a un público que busca una experiencia de ocio de calidad. El evento transforma las calles de La Oliva en un escaparate de la mejor gastronomía local, donde chefs y productores se unen para ofrecer degustaciones que elevan el producto de “kilómetro cero” a un nivel superior.

¿Qué hace a la Paladea un evento clave en mayo?

- **Networking y Comunidad:** Es el punto de encuentro para residentes y visitantes que valoran el producto local con una presentación moderna.
- **Gastronomía de Autor:** Las “Tapas Paladea” son el gran reclamo. No se trata solo de comer, sino de descubrir la innovación aplicada a los ingredientes tradicionales de la isla.
- **Dinamización Económica:** El festival actúa como un potente motor para el comercio y la restauración del norte, posicionando a La Oliva como un destino que apuesta por eventos de alto valor añadido.

La Paladea Fest es, en definitiva, la celebración de una Fuerteventura activa y sofisticada. Es la oportunidad ideal para disfrutar de música en vivo, ambiente deportivo y una oferta gastronómica inmejorable en un entorno histórico. Este mes de mayo, la Paladea vuelve a demostrar que el éxito de un evento reside en la calidad de su propuesta y en su capacidad para unir a la comunidad en torno a los buenos hábitos y el mejor sabor.

[Leer artículo completo](#)

Cartel oficial
cedido por la organización del Paladea 2026.
Fuente: Paladea La Oliva 2026.

 Servicio de intérprete de lengua de signos

Organiza



Patrocina



CERVEZAS VICTORIA

PUN BLM

Coca-Cola

adid

VOLCANIC

fuertegourmet

Paladea

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura

Canarias

La Oliva

Fuerteventura



La Cestería de Palma de la isla

Artesanía viva: del palmeral a los objetos de diseño

En mayo, ponemos el foco en un oficio que define, como pocos, la paciencia y la destreza del artesano mayorero: la cestería de palma. Coincidiendo con la poda de los palmerales tras el esplendor de la primavera, los maestros artesanos de pueblos con solera como Lajares o el Valle de Santa Inés entre otros, inician un ritual de selección meticulosa. Solo las mejores hojas de la palmera canaria (*Phoenix canariensis*) son elegidas para transformarse en las icónicas empleitas, cestas y esteras que han dado forma a la vida cotidiana de la isla durante siglos. Es un proceso de manufactura puramente manual que exige días de preparación previa: desde el curado y secado de la hoja al sol, hasta el azufrado que le otorga ese tono pajizo tan característico, garantizando una flexibilidad y resistencia asombrosas.

Adquirir cestería local este mes se aleja de ser solo una compra; es llevarse a casa una pieza de **ingeniería tradicional**. Los sombreros de palma, piezas estrella que cobran un protagonismo absoluto en los preparativos del Baile de Taifas, son el ejemplo perfecto de cómo un objeto utilitario diseñado para proteger del sol se convierte en un símbolo de identidad

y elegancia rural. Apostar por estos productos es la única vía para garantizar que el conocimiento de los maestros cesteros no se desvanezca. Es apoyar una economía circular y real que respeta escrupulosamente los tiempos de regeneración de la naturaleza, manteniendo el equilibrio entre el hombre y el paisaje que define a Fuerteventura.

La verdadera magia de este oficio reside en el **trenzado de la “empleita”**. Utilizando un molde de madera o simplemente la pericia de sus dedos, el artesano cruza las tiras de palma con una precisión matemática, creando patrones geométricos que son, en esencia, el ADN de nuestra cultura material. Cada vuelta de la trenza encierra horas de silencio y sabiduría transmitida de padres a hijos. En un mundo dominado por lo efímero y lo industrial, poseer un cesto o un sombrero mayorero es poseer un objeto con alma, una pieza única que, lejos de deteriorarse con el uso, adquiere con los años la pátina dorada del tiempo. Es el lujo de lo auténtico, un arte que nace del suelo y se eleva gracias a las manos de quienes aún saben leer el lenguaje de las palmeras.

[Leer artículo completo](#)

04 COMERCIO LOCAL

Este contenido sobre COMERCIO LOCAL es posible gracias a “Morreo jewels”





05 HISTORIAS Y LEYENDAS

Este contenido sobre HISTORIAS Y LEYENDAS es posible gracias a “isla32”



La Luz de la Virgen de la Peña

Entre la fe y el misterio de la “Piedra Caída”

Cerramos el mes de mayo recordando una de las historias que más profundamente han calado en el sentir de la isla: la aparición de la Virgen de la Peña, nuestra patrona. La leyenda cuenta que la imagen fue hallada por dos frailes franciscanos en el siglo XV, escondida en un pequeño oratorio entre las rocas del barranco de Malpaso. Lo que hace especial a esta historia es el misticismo que rodea al lugar: se dice que luces extrañas guiaron a los monjes hasta el nicho de piedra donde la pequeña figura de alabastro esperaba ser descubierta.

Más allá del fervor religioso, la historia de “La Peñita” es la historia de la supervivencia de un símbolo que ha resistido ataques piratas y traslados accidentados. En mayo, cuando los peregrinos comienzan a planificar sus promesas para el verano, recordar la leyenda de la Patrona es conectar con el lado más espiritual de Fuerteventura. Una montaña que guarda

secretos, un barranco que protege una imagen y un pueblo que, siglos después, sigue encontrando en este relato un punto de unión y consuelo.

[Leer artículo completo](#)



Disfruta
Fuerteventura