

MAGGIO 2026

Rivista mensile



Disfruta
Fuerteventura



Baile de Taifas, l'orgoglio di un'isola

La notte in cui Fuerteventura
si veste a festa

Maggio

Il battito dell'identità majorera

Benvenuti a un'edizione che celebra l'essenza più pura della nostra terra. Maggio a Fuerteventura è quel momento in cui il tempo sembra fare una pausa... per ricordare chi siamo.

Siamo storia, resistenza e comunità. Siamo vento, sabbia e memoria condivisa. E in queste pagine vi invitiamo a riscoprirlo.

NATURA

Il sussurro del Barranco de las Peñitas
Ci addentriamo in uno degli angoli più suggestivi dell'isola: il Barranco de las Peñitas.

Qui, il granito si innalza con carattere e le palme disegnano un'oasi inaspettata. Un luogo dove il silenzio non è vuoto... è calma.

La maggior parte degli storici concorda sul fatto che lo sbarco dei primi conquistatori normanni guidati da Jean de Béthencourt avvenne sulla costa occidentale, molto vicino al Barranco de las Peñitas.

TRADIZIONE

Baile de Taifas: quando il popolo si veste di storia Puerto del Rosario si trasforma. La musica inizia, i costumi tradizionali riempiono le strade e il passato torna a camminare tra noi. Il Baile de Taifas è una celebrazione, un atto di identità. Un incontro in cui le generazioni si danno la mano e dove ogni passo di danza racconta una storia.

AGENDA

Un mese che non si ferma. Fuerteventura vibra a maggio con un'agenda ricca di vita. Nel nord, il comune di La Oliva diventa il palcoscenico del Paladea Fest, un evento che unisce sport, gastronomia e spirito festivo in una miscela unica. Energia, sapore e territorio... tutto in un solo battito.

GASTRONOMIA

La Puipana: il territorio nel piatto
Nel mezzo di questa corrente di innovazione, scopriamo La Puipana. Uno spazio dove la cucina canaria si reinventa senza perdere le sue radici. Dove ogni ingrediente nasce dalla terra... e ogni piatto racconta la sua origine. Qui, tradizione e tecnica si incontrano per elevare il quotidiano all'eccellenza.

ARTIGIANATO

Il valore del fatto a mano.

Maggio ci porta anche ad Antigua, alla Fiera Insulare dell'Artigianato. Un luogo dove le mani parlano. Dove il tempo si misura in pazienza e non in fretta. Dall'aroma del gofio — il nostro “oro macinato” — alla delicatezza dell'intreccio di palma, ogni pezzo è un omaggio vivo alle nostre radici.

STORIA E LEGGENDA

La Virgen de la Peña: luce nel barranco
Nel cuore del barranco di Malpaso vive una delle storie più profonde dell'isola. La Virgen de la Peña è simbolo, guida... e rifugio spirituale. Un legame invisibile che unisce passato e presente.

Un'isola da vivere. Fuerteventura si sente quando si vive, non solo quando si visita. Si assapora, si ascolta... si tocca. È nelle parrandas, nella texture dell'artigianato, nel sapore del gofio e nello sguardo della sua gente. Vi invitiamo a voltare pagina... e a godere del privilegio di vivere una cultura che pulsa più forte che mai.

Godetevi il viaggio.



Consejería de Economía,
Conocimiento y Empleo
Dirección General de
Promoción Económica

CONTENUTO

01

Esplora Fuerteventura
Il Barranco de las Peñitas
pág 6-7

02

Gastronomia
Il gofio, l'essenza della dieta canaria
pág 8-9

Il racconto dell'identità canaria a “La Puipana”
pág 10-11

03

Tempo libero ed eventi
Baile de Taifas, l'orgoglio di un'isola
pág 12-13

XXXVII Fiera Insulare dell'Artigianato,
il cuore dell'artigianato canario
pág 14-15

Paladea La Oliva: l'evento che unisce
sport e gastronomia d'avanguardia
pág 16-17

04

Commercio locale
L'intreccio di palma dell'isola
pág 18-19

05

Storie e leggende
La luce della Virgen de la Peña
pág 20-21



Il “Barranco de las Peñitas”

Maggio apre le porte all'interno di Fuerteventura. Il clima accompagna, la luce addolcisce il paesaggio e il massiccio di Betancuria si lascia esplorare prima del rigore dell'estate.

Il Barranco de las Peñitas emerge come uno degli scenari più singolari dell'isola. Un libro aperto di geologia.

Nel corso di milioni di anni, l'erosione ha modellato grandi blocchi di sienite, creando forme arrotondate ed equilibri impossibili che evocano un paesaggio quasi lunare. È il complesso basale, la radice più antica delle Canarie.

Il sentiero è un gioco di contrasti. La roccia bianca, levigata dal tempo, si confronta con il verde inatteso di palme e tamerici che sopravvivono grazie all'Oasi di Malpaso. La vita si fa strada tra le fessure, adattandosi al silenzio minerale.

Lungo il percorso, l'antica diga —oggi colmata— aggiunge una traccia umana a questo ambiente primordiale.

Il cammino culmina nell'Eremo della Peña. Incastrato tra pareti verticali, offre ombra, quiete e raccoglimento.

Molto vicino a qui, più di sei secoli fa, arrivarono gli uomini di Jean de Béthencourt. Entrarono con cautela, esplorando la costa occidentale alla ricerca di risorse e dominio. Fu un primo contatto con un territorio organizzato, il regno di Maxorata. Quel primo riconoscimento avrebbe segnato il futuro. I normanni tornarono con più uomini, strategia e conoscenza del territorio. Tra il 1404 e il 1405 si consolidò la conquista, dando origine a Betancuria.

Oggi, camminare per Las Peñitas significa attraversare quella stessa soglia. Un paesaggio che conserva la memoria del primo incontro.

[Leggi l'articolo completo](#)

01 ESPLORA FUERTEVENTURA

Questo contenuto su *ESPLORA FUERTEVENTURA* è reso possibile grazie a **“Golden House Fuerteventura”**





02 GASTRONOMIA

Questo contenuto su GASTRONOMIA è reso possibile grazie a **“La Bodeguita”**

La Bodeguita
ristorante pizzeria italiano

Il gofio, l'essenza della dieta canaria

Molto più di un cereale:
l'anima del Maxorata

A maggio, con la Giornata delle Canarie all'orizzonte, il gofio torna al centro della tavola come simbolo di identità. È stato il sostentamento degli antichi majos e di intere generazioni. Grano, orzo, cosco... e, più tardi, mais. Una formula semplice che ha sostenuto la vita nell'aridità. In luoghi come Antigua o Tiscamanita, i mulini tradizionali tornano protagonisti.

Le macine girano senza sosta, rispondendo a una domanda che cerca autenticità. Il processo è puro equilibrio: il grano viene pulito, tostato con precisione e macinato a pietra. Senza additivi. Senza artifici.

Il risultato è una farina dorata, ricca di fibre, minerali ed energia duratura.

Un alimento completo che oggi torna a essere valorizzato. In cucina, il gofio è versatile.

Dalla pella —impastata con acqua, olio, sale o miele— fino all'escaldón, legato ai brodi di pesce.

Ma si evolve anche. La nuova cucina canaria lo trasforma in gelati, mousse e dessert contemporanei.

Il suo sapore tostato è memoria... ma anche futuro. Degustarlo a maggio è un atto di rispetto: verso l'ingegno di un popolo che ha trasformato il grano in sostentamento, verso i mugnai che custodiscono ancora il mestiere, e verso una terra che continua a battere in ogni cucchiaino.

[Leggi l'articolo completo](#)



Critica Gastronomica

Dalla fattoria al piatto: il racconto dell'identità canaria a “La Puipana”

Mi fa piacere riconoscere il brillante momento che sta vivendo la nuova cucina canaria: una corrente che ha saputo dialogare con le proprie radici senza restarne ancorata, proiettandosi, con un'identità propria, verso il futuro.

In questo contesto, proposte come quella del ristorante La Puipana rappresentano, con ammirevole solidità, questa evoluzione culinaria. Ispirata alla ricchezza del territorio e al rispetto per il prodotto locale, la sua cucina è un esempio di come la tradizione possa essere interpretata con sensibilità, tecnica e creatività senza perdere la propria essenza.

La scelta decisa di prodotti a chilometro zero, provenienti dalla propria finca, garantisce freschezza e qualità e rafforza un modello gastronomico sostenibile, profondamente connesso al paesaggio majorero. Ogni piatto si presenta come una composizione curata, in cui l'equilibrio tra sapore, consistenza ed estetica raggiunge livelli di autentica eccellenza.

Altrettanto degna di nota è l'atmosfera dello spazio: una scenografia sobria ed elegante in cui ogni elemento è stato concepito per accompagnare l'esperienza senza distrarla. Anche aspetti meno visibili, come il controllo acustico del locale, rivelano una sensibilità poco comune —e molto apprezzata—, permettendo alla conversazione di fluire con naturalezza.

La nuova cucina canaria, in luoghi come questo, è ormai una realtà consolidata. Una cucina che onora il passato, interpreta il presente e costruisce, con intelligenza ed emozione, il proprio futuro. Qui, il commensale partecipa a un racconto, a un'identità e a un modo di comprendere la cultura attraverso il gusto.

A. J. Cabrera
*Presidente dell'Accademia
della Gastronomia della Macaronesia*





Presidente dell'Accademia della Gas-

**Puerto del Rosario:
La notte in cui Fuerteventura si
veste a festa**

Nel contesto canario, il termine “Taifas” si usa colloquialmente per riferirsi a un gruppo o a una compagnia di persone.

Il 29 maggio, per celebrare il Giorno delle Canarie, la capitale dell'isola si trasforma in uno scenario di legno, pietra e tradizione. Il Baile de Taifas a Puerto del Rosario è una delle più grandi manifestazioni dell'identità canaria a Fuerteventura. Migliaia di persone si riuniscono sul lungomare per condividere una tavola, una copla e l'orgoglio di appartenere a questa terra. Qui, gli spettatori diventano parte di un'eredità che si rifiuta di scomparire.

L'importanza di questo incontro risiede nella sua autenticità. Per sedersi a uno dei centinaia di tavoli che riempiono lo spazio, il codice è rigido e rispettato: è necessario indossare l'abito da lavoro o da gala majorero, una vera armatura di fili e lane che racconta la storia dei nostri antenati. È uno spettacolo visivo di cappelli di paglia, corpetti e mantelli che, sotto la luce delle ghirlande, crea un'atmosfera che nessun'altra festa dell'arcipelago riesce a replicare.

Ma il vero cuore del Baile de Taifas si trova nella tavola condivisa.

Gruppi di amici e intere famiglie (taifas) arrivano con i loro cesti pieni dei prodotti che definiscono la nostra dispensa: formaggio majorero, pellas di gofio, carne di capra e vino locale. Mentre le parrandas si alternano sul palco facendo risuonare il timple e la chitarra con isas e folías, ai tavoli si celebra la convivialità. È il momento dell'anno in cui le distanze tra i paesi si annullano e in cui il ricambio generazionale è più evidente: giovani e anziani che ballano e brindano al futuro della Maxorata.

Partecipare al Baile de Taifas questo maggio 2026 significa capire cosa vuol dire essere canari nel XXI secolo. È una celebrazione che rende omaggio ai sapori della terra, all'abbigliamento tradizionale e, soprattutto, al senso di comunità. Se cerchi il vero battito di Fuerteventura, quello che pulsa con forza sotto il traje de mago, lo troverai a Puerto del Rosario, tra il profumo del cibo fatto in casa e il suono eterno di un'orchestra di strumenti a

[Leggi l'articolo complet](#)

03 TEMPO LIBERO E EVENTI

Questo contenuto su TEMPO LIBERO E EVENTI
è reso possibile grazie a “Zielo Terraza”

**Zielo
TERRAZA**



Antigua, il cuore dell'artigianato canario

XXXVII Fiera Insulare dell'Artigianato: l'appuntamento chiave per acquistare artigianato con certificazione ufficiale e qualità garantita

Un evento che definisce il commercio con anima a Fuerteventura è la Fiera Insulare dell'Artigianato di Antigua. **Dal 7 al 10 maggio 2026**, il centro storico di Antigua si trasforma in un immenso laboratorio a cielo aperto. Questo evento, organizzato dal Comune e dalla Fondazione Colectivo Mafasca, è la più grande manifestazione di resistenza culturale dell'arcipelago, dove più di 200 artigiani provenienti da tutte le isole si riuniscono per dimostrare che il lavoro fatto a mano è il vero lusso del XXI secolo.

Passeggiare tra le bancarelle della fiera a maggio significa intraprendere un viaggio sensoriale attraverso gli antichi sette regni delle Canarie. Qui, il commercio dell'artigianato locale raggiunge la sua massima espressione: si può vedere dal vivo come nasce un merletto, come viene lavorato il legno di sabina o come l'argilla prende forma di gánigo sotto le mani di maestri ceramisti che custodiscono tecniche aborigene. Il requisito per esporre è rigoroso: possedere il tesserino ufficiale di artigiano, garanzia che ogni pezzo ac-

quistato abbia una tracciabilità reale e un valore umano inestimabile. Comprare ad Antigua significa, in sostanza, investire nella sopravvivenza dei mestieri tradizionali.

Il mercatino alimentare annesso è una tappa obbligata per gli amanti dei prodotti a "chilometro zero". Tra le bancarelle di artigianato, l'aroma dei formaggi majoreri premiati, dei liquori artigianali, dei mojos e dei dolci tradizionali crea un'atmosfera di festa popolare. È il luogo perfetto per completare il proprio cestino di prodotti locali prima di godersi gli spettacoli musicali e le parrandas che fanno da colonna sonora a questi quattro giorni di intensa vitalità culturale.

Visitare la Fiera di Antigua a maggio significa scegliere un modello di consumo responsabile e consapevole. Acquistando un oggetto artigianale, si rende possibile il ricambio generazionale. In questa trentasettesima edizione, Antigua dimostra ancora una volta che l'artigianato è un motore economico vibrante che unisce tutte le Canarie in un unico sentimento: l'orgoglio per ciò che è nostro.

[Leggi l'articolo completo](#)





L'intreccio di palma dell'isola

Artigianato vivo: dal palmeto agli oggetti di design

A maggio, mettiamo al centro dell'attenzione un mestiere che, come pochi, definisce la pazienza e la destrezza dell'artigiano majorero: l'intreccio di palma. In coincidenza con la potatura dei palmeti dopo lo splendore della primavera, i maestri artigiani di paesi ricchi di tradizione come Lajares o il Valle de Santa Inés, tra gli altri, iniziano un rituale di selezione meticolosa. Solo le migliori foglie della palma canaria (*Phoenix canariensis*) vengono scelte per trasformarsi nelle iconiche *empleitas*, ceste e stuoie che da secoli modellano la vita quotidiana dell'isola. Si tratta di un processo di lavorazione interamente manuale che richiede giorni di preparazione: dalla stagionatura ed essiccazione al sole fino alla solforazione che conferisce quel caratteristico colore paglierino, garantendo una flessibilità e una resistenza sorprendenti.

Acquistare cesteria locale in questo periodo non è solo un acquisto, ma portare a casa un pezzo di ingegneria tradizionale. I cappelli di palma, protagonisti assoluti nei preparativi del Baile de Taifas, sono l'esempio perfetto di come un oggetto utilitario pensato per proteggere dal sole diventi un simbolo di identità ed eleganza

rurale. Scegliere questi prodotti è l'unico modo per garantire che il sapere dei maestri cestai non scompaia. Significa sostenere un'economia circolare reale, che rispetta i tempi di rigenerazione della natura, mantenendo l'equilibrio tra l'uomo e il paesaggio che definisce Fuerteventura.

La vera magia di questo mestiere risiede nell'intreccio dell'"empleita". Utilizzando uno stampo di legno o semplicemente l'abilità delle proprie mani, l'artigiano intreccia le strisce di palma con una precisione quasi matematica, creando motivi geometrici che rappresentano, in sostanza, il DNA della nostra cultura materiale. Ogni giro dell'intreccio racchiude ore di silenzio e un sapere trasmesso di generazione in generazione. In un mondo dominato dall'effimero e dall'industriale, possedere una cesta o un cappello majorero significa possedere un oggetto con un'anima, un pezzo unico che, invece di deteriorarsi con l'uso, acquisisce nel tempo una patina dorata. È il lusso dell'autenticità: un'arte che nasce dalla terra e si eleva grazie alle mani di chi ancora sa leggere il linguaggio delle palme.

[Leggi l'articolo complet](#)

04 COMMERCIO LOCALE

Questo contenuto su COMMERCIO LOCALE è reso possibile grazie a "Morreo jewels"





05

STORIE E LEGGENDE

Questo contenuto su STORIE E LEGGENDE
è reso possibile grazie a "isla32"



La luce della Virgen de la Peña

Tra la fede e il mistero della "Pietra Caduta"

Chiudiamo il mese di maggio ricordando una delle storie che più profondamente hanno segnato l'anima dell'isola: l'apparizione della Virgen de la Peña, nostra patrona. La leggenda racconta che l'immagine fu trovata da due frati francescani nel XV secolo, nascosta in un piccolo oratorio tra le rocce del barranco di Malpaso. Ciò che rende speciale questa storia è il misticismo che avvolge il luogo: si dice che strane luci guidarono i monaci fino alla nicchia di pietra dove la piccola figura di alabastro attendeva di essere scoperta.

Al di là del fervore religioso, la storia della "Peñita" è la storia della sopravvivenza di un simbolo che ha resistito ad attacchi di pirati e a trasferimenti accidentali. A maggio, quando i pellegrini iniziano a pianificare le loro promesse per l'estate, ricordare la leggenda della Patrona significa connettersi con il lato più spirituale di Fuerteventura. Una montagna che custodisce segreti, un barranco che proteg-

ge un'immagine e un popolo che, secoli dopo, continua a trovare in questo racconto un punto di unione e conforto.

[Leggi l'articolo complet](#)



Disfruta
Fuerteventura