

JULIO 2026

Revista mensual



Disfruta
Fuerteventura



Campeonato del Mundo de Windsurf y Kitesurf

Canary Island Experiences

Sotavento vuelve a ser
la capital del viento



¿Qué es Canary Islands Experience?

Canary Islands Experience es una guía digital inteligente creada para ayudarte a descubrir Fuerteventura de una forma más cómoda, auténtica y organizada.

Es una herramienta interactiva que conecta al viajero con lo mejor de la isla: lugares únicos, gastronomía, playas, experiencias, rutas, eventos y negocios locales cuidadosamente seleccionados.

¿Cómo puede ayudarte durante tu viaje?

- **Organiza mejor tu estancia**

Descubre qué hacer cerca de ti, planifica rutas, encuentra playas, miradores, pueblos con encanto y actividades adaptadas a tu tiempo y estilo de viaje.

- **Encuentra lugares auténticos**

Accede a recomendaciones de restaurantes, cafeterías, mercados y comercios locales que forman parte de la auténtica vida mayorera.

- **Mantente informado**

Consulta eventos, conciertos, fiestas populares y actividades que se celebran durante tu estancia en la isla.

- **Vive experiencias únicas**

Surf, senderismo, excursiones, cultura, gastronomía, atardeceres o rincones secretos. Canary Islands Experience te ayuda a descubrir mucho más que los lugares turísticos habituales.

- **Todo desde tu móvil**

Sin necesidad de descargar aplicaciones complicadas. Solo tienes que escanear el QR y comenzar a explorar.

Una forma diferente de descubrir Fuerteventura.

Accede directamente a cada sección. Escanea los enlaces y navega cómodamente por los contenidos interactivos de la revista.

Playas

Experiencias

Eventos culturales

Restaurantes

Disfruta el viaje

Julio

El refugio de la luz y el viento

Julio ya respira las vacaciones. Bienvenidos a una edición que late al ritmo del verano en Fuerteventura. Un mes donde los alisios soplan historias y el sol dibuja paisajes de contraste: aventura y calma, energía y raíces. La bruma de Cofete, el sabor de Tuineje y la adrenalina de Sotavento. Y en estas páginas... empieza el viaje.

Explora

Una nueva forma de descubrir Canarias a tu medida: viajar con una guía pensada para ti, con la libertad de improvisar y la tranquilidad de no perderte lo importante

Gastronomía

El tomate de Fuerteventura vuelve en julio con todo el sabor de una tierra volcánica que ha hecho de este fruto uno de sus grandes emblemas. Crítica gastronómica: En Casabel, la cocina se alarga en sobremesa y el tiempo parece detenerse entre platos, conversación y placer compartido

Ocio y evento

Julio trae a la isla el pulso del viento en Sotavento, la música frente al mar en El Cotillo y el jazz afrocubano en una de las grandes citas culturales del verano

Comercio local

La artesanía textil y el diseño de autor demuestran que en Fuerteventura la tradición también puede vestirse de presente

Historia y Curiosidades

La Oliva guarda en la Casa de los Coroneles la memoria de un tiempo en que el poder de la isla se organizaba lejos de la costa y muy cerca de la piedra.

Les invitamos a pasar la página... y a disfrutar del privilegio de una cultura que late entre el viento y la memoria. *Disfruten del viaje.*

CONTENIDO

01

Explora Fuerteventura

Your Local Planner, tu guía personalizada para descubrir Canarias

pág 8-9

02

Gastronomía

El Tomate de Fuerteventura

pág 10-11

Crítica gastronómica: Casabel

pág 12-13

03

Ocio y Eventos

Campeonato del Mundo de Windsurf y Kitesurf

pág 14-15

FEM 2026 – Fuerteventura en Música

pág 16-17

35º Festival Internacional Canarias Jazz & Más- Cuban Jazz Syndicate

pág 18-19

04

Comercio Local

Moda Calada y Artesanía Textil

pág 20-21

05

Historias y Leyendas

La Oliva, el centro del poder militar

pág 22-23



01

EXPLORA FUERTEVENTURA

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



Your Local Planner, tu guía personali- zada para descubrir Canarias

Your Local Planner, Canarias a tu manera

Viajar por libre no significa tener que improvisarlo todo. A veces, la mejor forma de descubrir una isla es contar con una ruta pensada para ti, pero con la libertad suficiente para cambiar de plan si el día lo pide. Esa es la propuesta de Your Local Planner: una guía digital personalizada para disfrutar Fuerteventura y el resto de Canarias desde el móvil, con una mirada cercana, práctica y adaptada a cada viajero.

La guía se crea exclusivamente para cada persona o grupo, por eso necesita un mínimo de 15 días antes del viaje. No parte de una plantilla ni de una ruta genérica. Todo empieza con una videollamada para conocer tu forma de viajar: qué te gusta, cuánto tiempo tienes, qué tipo de experiencias buscas, qué ritmo quieres llevar y qué lugares te apetece descubrir durante tu estancia.

A partir de esa conversación, Your Local Planner diseña un itinerario flexible, realista y fácil de seguir. La guía llega directamente al móvil, ordenada y lista para usar, con propuestas seleccionadas

para que no tengas que perder horas comparando entre cientos de opciones. Restaurantes con sabor local, rincones menos evidentes, paisajes, patrimonio y planes adaptados a tu manera de vivir el viaje.

El valor está en viajar con una orientación clara, pero sin perder la sensación de libertad. Si durante la estancia surge una duda, cambia el tiempo o apetece ajustar algún plan, también puedes recibir acompañamiento para adaptar la experiencia sobre la marcha.

El resultado es una forma más tranquila y personal de descubrir Canarias. Menos dudas, más aciertos y una sensación muy distinta: la de llegar a la isla con una guía pensada para ti, no para todo el mundo.

[Leer artículo completo](#)

[Mira cómo funciona](#)



02 GASTRONOMÍA

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



El Tomate de Fuerteventura

El tomate majorero es, sin duda, el sabor dulce del sol y la arena, un fruto que condensa en su interior la dureza y la generosidad de la tierra de Fuerteventura. Aunque su cultivo se extiende durante varios meses del año, es en julio cuando se convierte en el rey indiscutible de las ensaladas de verano, aportando un frescor necesario para combatir las altas temperaturas. Este producto no es solo un alimento, sino un emblema de la excelencia agrícola de la isla, destacando especialmente el de la zona de Tuineje, donde el microclima y las condiciones del suelo han permitido desarrollar una calidad excepcional que es reconocida por los paladares más exigentes de toda Canarias.

Lo que hace verdaderamente único al tomate de nuestra isla es el equilibrio perfecto entre acidez y dulzor, un fenómeno químico y natural provocado por la salinidad del agua de riego y la mineralización del terreno volcánico. Este estrés hídrico al que se somete la planta obliga al fruto a concentrar sus azúcares, dando como resultado un tomate con un sabor intenso, una textura carnosa y una piel resistente que encierra toda la esencia del Atlántico.

Es esta particularidad la que lo diferencia de cualquier otro cultivo peninsular o europeo, convirtiéndose en un producto gourmet que encuentra su plenitud absoluta en el Km 0 por su maduración natural.

Históricamente, el tomate ha sido el motor que impulsó la economía de Fuerteventura, marcando una era de exportación que conectó nuestros puertos con los mercados más importantes de Europa. Generaciones de familias majoreras dedicaron su vida a las aparcerías, construyendo un paisaje de gavias y sistemas de riego que hoy forman parte de nuestra identidad y patrimonio etnográfico. Al consumir tomate local en julio, estamos disfrutando de un manjar de temporada, y estamos apoyando la supervivencia de un sector primario que lucha por mantener viva una tradición centenaria. Es un homenaje a la resiliencia del agricultor y a una tierra que, a pesar de la escasez de lluvia, es capaz de ofrecer un fruto lleno de vida, color y un sabor que es puro reflejo del carácter majorero.

[Leer artículo completo](#)

A pocos kilómetros del pulso cotidiano de Puerto del Rosario, se encuentra Casabel, un espacio agradable con mesas en el interior y en su amplia terraza. es un restaurante que parece haber entendido algo esencial: y ofrece un lugar donde se detiene el tiempo, para disfrutar de sensaciones.

Frecuento este lugar para gozar en compañía de amigos de ese tiempo ambiguo y seductor que hoy llaman tardeo, donde la luz declina y las conversaciones se vuelven más honestas. Sin embargo, mi reciente visita tenía otro propósito: el almuerzo, ese momento donde el restaurante se enfrenta a su verdad.

Y al llegar, Abel miembro de la familia propietaria, sugirió un menú degustación, que aceptamos gustosos. Una propuesta que podría parecer, en primera lectura, casi festiva, incluso desenfadada. Doce platos. Doce pequeñas declaraciones de intención. Una suerte de mosaico donde conviven tradición, guiños contemporáneos y cierta vocación de agradar a todos los paladares.

El recorrido comienza con la ensalada cumple su función de apertura, fresca, ligera, casi protocolaria. La croqueta de pollo, bien ejecutada, aporta ese consuelo cremoso que uno espera; sin riesgo. Las papas arrugadas nos anclan al territorio, recordándonos que estamos en Canarias, y eso no es un detalle menor: es identidad.

El carpaccio introduce una nota más delicada, más técnica, muy bien aliñada con un aceite excelente de la Isla, mientras que el queso frito juega en esa liga segura del placer inmediato, donde el contraste de texturas suele conquistar sin esfuerzo. El menú avanza hacia registros más intensos: La gamba envuelta en beicon y calabacín propone un juego interesante entre mar y tierra, aunque dominado — como suele ocurrir — por la contundencia del beicon. La chistorra y el champiñón relleno en salsa de beicon insisten en esa línea sabrosa, directa, casi tabernaria, donde el protagonismo lo tiene la potencia más que la sutileza.

La carne fiesta aparece como un homenaje a la tradición popular canaria: honesta, reconocible, sin artificios. Aquí el comensal local encuentra un guiño cómplice

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



Crítica Gastronómica

Casabel, un lugar donde la sobremesa es parte del placer de comer



Campeonato del Mundo de Windsurf y Kitesurf

Sotavento vuelve a ser la capital del viento

Cada verano, la playa de Sotavento se convierte en uno de los grandes escenarios mundiales de los deportes de viento. El sur de Fuerteventura acogerá este año el 38º Fuerteventura World Cup, una cita ya histórica en el calendario deportivo internacional y uno de los acontecimientos más esperados del verano majorero.

La competición se celebrará **del 17 de julio al 1 de agosto de 2026 en Playa Barca, Sotavento, en el municipio de Pájara**. Durante esas dos semanas, este espectacular enclave del litoral majorero reunirá a algunos de los mejores especialistas del mundo en una edición que combinará las pruebas del circuito PWA Windsurf y del GWA Wingfoil World Cup.

La primera parte del campeonato, del 17 al 26 de julio, estará dedicada al windsurf, con las disciplinas de Freestyle y Slalom-X en categoría masculina y femenina. A partir del 27 de julio y hasta el 1 de agosto, será el turno del wingfoil, con competiciones de Surf-Freestyle y FreeFly-Slalom, también en categorías masculina y femenina.

Pero Sotavento no es solo competición de élite. Junto al espectáculo deportivo, la zona de La Carpa volverá a convertirse en punto de encuentro para residentes, aficionados y visitantes, con música, animación y el ambiente festivo que cada año acompaña a este gran mundial del viento.

La fuerza del evento reside precisamente en esa combinación: la posibilidad de ver en acción a los mejores riders del mundo en uno de los spots más famosos de Europa y, al mismo tiempo, disfrutar del ambiente a pie de playa, con la laguna, el viento y el océano como telón de fondo. Sotavento volverá así a desplegar su mejor versión: velas, alas, velocidad y espectáculo en un paisaje único. Una cita imprescindible del verano en Fuerteventura y una de las grandes pruebas que confirman a la isla como destino internacional del viento, el deporte y la naturaleza.

[Leer artículo completo](#)

03 OCIO Y EVENTOS

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

Zielo
TERRAZA



FEM 2026 – Fuerteventura en Música

Fuerteventura en Música celebra su 20ª edición con dos noches de ritmos globales en El Cotillo

La Playa de La Concha volverá a convertirse en uno de los grandes escenarios del verano majorero con la llegada de una nueva edición del Fuerteventura en Música (FEM), que se celebrará los días **3 y 4 de julio en El Cotillo**. El festival alcanza este año su vigésima edición, consolidado como una de las citas culturales más singulares de Canarias, donde la música en directo se mezcla con el paisaje, la diversidad cultural y el respeto por el entorno.

El cartel de 2026 contiene una programación marcada por el mestizaje y los sonidos de ida y vuelta. El viernes 3 de julio subirán al escenario Femi Kuti & The Positive Force, referente internacional del afrobeat; Eskorzo, una de las bandas más explosivas del mestizaje estatal; La Sra. Tomasa, Chanela Clicka, Marta Umpiérrez y DJ Woodhands. El sábado 4 de julio será el turno de Antonio Carmona, Pongo, Queralt Lahoz, Kumbia Boruka, Arife y de nuevo DJ Woodhands, encargado de cerrar ambas jornadas.

El FEM mantendrá su vocación de festival abierto a todo el pueblo con el ya habitual FEM de Día, que llenará las calles de El Cotillo de talleres, pasacalles y actividades culturales. El viernes habrá un taller creativo con materiales reciclados y un pasacalle de la Batucada Corumba hasta la Playa de La Concha, mientras que el sábado el protagonismo se trasladará al Muellito Chico, con sesiones musicales, percusión afroguineana y nuevas actuaciones en un ambiente festivo y participativo.

Esta edición tiene además un valor simbólico especial, ya que el festival rinde homenaje a Dania Dévora, impulsora del FEM y figura decisiva en la construcción de su identidad. Dos décadas después de su nacimiento, el Fuerteventura en Música sigue fiel a su esencia: un festival gratuito, multicultural y comprometido con la sostenibilidad, capaz de reunir a residentes y visitantes frente al mar en una de las estampas más reconocibles del verano en Fuerteventura.

[Leer artículo completo](#)

Cartel original © FEM 2026
Obtenido de <https://culturafuerteventura.es/fem-2026/>



**¡Consigue
tu entrada!**

ECO ENTRADAS

Cuban Jazz Syndicate

11 JULIO 2026 • 20:00H

• PUERTO DEL ROSARIO •

Palacio de Formación y Congresos de Fuerteventura

canariasjazz.com



**Gobierno
de Canarias**



ORGANIZA:



35° Festival Internacional Canarias Jazz & Más- Cuban Jazz Syndicate

Lleva a Fuerteventura el talento de Cuban Jazz Syndicate

El Festival Internacional Canarias Jazz & Más vuelve a incluir a Fuerteventura en su programación con una de las propuestas más vibrantes de esta 35ª edición. El próximo **11 de julio, a las 20:00 horas, el Palacio de Formación y Congresos de Fuerteventura** acogerá el concierto de Cuban Jazz Syndicate, una formación que reúne a destacados músicos del Caribe y que se ha consolidado como una de las referencias actuales del jazz afrocubano contemporáneo.

Liderado por el prestigioso baterista Michael Olivera, el proyecto reúne sobre el escenario a una banda de gran nivel integrada por Carlos Sarduy a la trompeta, Humberto Ríos al piano, Panagiotis Andreu al bajo y la voz, Inoidel González al saxo tenor y Yuvisney Aguilar en la percusión. Juntos construyen un directo poderoso, marcado por la improvisación, la riqueza rítmica y la energía contagiosa de los sonidos caribeños.

La actuación forma parte de la programación del 35º Festival Internacional Canarias Jazz & Más, una cita ya consolidada en el calendario cultural del archipiélago que, del 3 al 25 de julio, recorrerá las ocho islas con una selección de artistas internacionales, nacionales y canarios. En el caso de Fuerteventura, la llegada de Cuban Jazz Syndicate promete una noche de jazz cálido, virtuoso y lleno de sabor, en la que el pulso afrocubano se mezclará con la libertad creativa propia del género.

Tras el éxito de su espectáculo “Y llegó la luz” en algunos de los festivales más reconocidos de Europa, la formación aterriza en la isla con un nuevo directo que invita a viajar musicalmente al corazón del Caribe. Una oportunidad para disfrutar en Fuerteventura de uno de los proyectos más atractivos del jazz latino actual y dejarse llevar por una música que combina técnica, emoción y una enorme fuerza escénica.

[Leer artículo completo](#)

Cartel original ©
35º Festival Internacional Canarias Jazz
& Más- Cuban Jazz Syndicate.
Obtenido de <https://canariasjazz.com/>



Moda Calada y Artesanía Textil

Desde Madeira, pasando por regiones de la península como Andalucía y Extremadura, esta técnica encontró en las islas un terreno fértil donde evolucionar, el calado en Canarias dejó de ser una herencia, y pasó a ser lenguaje propio y se convirtió en un símbolo de identidad insular.

En este artículo ponemos el foco en la artesanía textil y el diseño de autor, una corriente que está redibujando el concepto de moda en la isla. Alejándonos de la fabricación industrial, celebramos el resurgir de los talleres locales donde una nueva generación de creadores ha decidido rescatar técnicas ancestrales, como el calado tradicional, para integrarlas en una estética contemporánea y urbana. Se trata de una propuesta que utiliza la nobleza de fibras naturales como el lino y el algodón orgánico para crear prendas que responden al clima estival de Fuerteventura, con respeto a las raíces y por los tiempos de producción pausados y conscientes.

Este tipo de comercio se dirige a un visitante y residente que busca piezas únicas con auténtico ADN majorero, alejadas de tendencias efímeras y conectadas con la esencia de la isla.

El corazón creativo late en pueblos como Lajares, en La Oliva, donde talleres, boutiques y espacios compartidos convierten sus calles en un recorrido de diseño vivo. En la histórica Betancuria, la experiencia es más íntima: allí, artesanas mantienen vivas técnicas como el punto y el calado, adaptándolas a piezas actuales que combinan tradición y funcionalidad.

Esta propuesta también se extiende a otros puntos clave de la isla. En el sur, Costa Calma apuesta por concept stores centradas en moda sostenible, mientras que en Puerto del Rosario, mercadillos y ferias locales dan visibilidad a nuevas firmas emergentes.

Comprar moda local en Fuerteventura es, en definitiva, una elección ética y estética: llevarse cultura, paisaje y tradición en cada costura, apoyando un modelo que protege el patrimonio y proyecta el valor de lo hecho a mano hacia el futuro.

[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 Oliva, el centro del poder militar de Fuerteventura

Durante gran parte de la historia moderna de Fuerteventura, el poder administrativo y militar no se ejerció desde la costa, sino desde el interior de la isla, en el llano de La Oliva. Allí se levantó la Casa de los Coroneles, el ejemplo más imponente de arquitectura civil de poder en Canarias y símbolo del dominio ejercido por el linaje Cabrera-Bethencourt.

Su emplazamiento no fue casual. Desde este punto estratégico se controlaban las tierras agrícolas más fértiles del norte y las rutas interiores de la isla. La casa, de grandes dimensiones y rematada por dos torres almenadas, fue concebida casi como una fortaleza: una residencia señorial, pero también un espacio de mando desde el que se organizaba buena parte de la vida política y militar de Fuerteventura.

La fachada resume bien esa voluntad de poder. Su simetría, la repetición de huecos y la abundancia de balcones y ventanas de madera de pino tea no respondían solo a una función práctica. En una época en la que importar madera

noble y vidrio suponía un enorme coste, aquella exhibición de carpintería era una declaración pública de riqueza, prestigio y superioridad social. La casona se convertía así en el gran hito visual del llano y en la imagen misma de la autoridad insular.

Hoy, la Casa de los Coroneles, restaurada y abierta al público como centro cultural, conserva ese peso simbólico y alberga exposiciones sobre la familia Cabrera Betancourt y el coronelato que gobernó la isla desde el siglo XVIII.

A pocos metros, la Iglesia de Nuestra Señora de la Candelaria completa este núcleo de poder. Su robusta torre de piedra volcánica oscura no cumplía solo una función religiosa: también servía como punto de observación y defensa. Desde ella se vigilaba el horizonte y se daba aviso ante posibles incursiones piratas. Juntas, la iglesia y la casa señorial convirtieron a La Oliva en el gran centro político, militar y defensivo de Fuerteventura

[Leer artículo completo](#)



Disfruta
Fuerteventura