

AGOSTO 2026

Revista mensual



Disfruta
Fuerteventura



El verano de los pueblos

Fiestas que mantienen vivo el
corazón de Fuerteventura



¿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 majorera.

- **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

Agosto

Agosto llega a Fuerteventura con la luz más intensa del verano, cuando el océano invita a detener el tiempo y cada rincón de la isla ofrece una nueva historia por vivir.

Desde la Dirección Editorial les damos la bienvenida a un número dedicado a disfrutar de la calma mayor en toda su plenitud. En estas páginas encontrarán propuestas para disfrutar paisajes únicos, saborear la mejor gastronomía local, participar en las fiestas populares y descubrir curiosidades que forman parte de la isla. También acercamos a personas, tradiciones y experiencias que convierten cada visita en un recuerdo inolvidable. Gracias por acompañarnos una vez más en este viaje. Esperamos que esta edición de CIE Disfruta Fuerteventura les inspire a recorrer nuevos caminos, apoyar a nuestros negocios locales y vivir un agosto lleno de momentos extraordinarios.

¡Bienvenidos y feliz lectura!

Especial Astronomía

El eclipse parcial del 12 de agosto convertirá el cielo mayorero en un escenario excepcional. Descubre dónde observarlo y cómo hacerlo con total seguridad.

Naturaleza y Paisajes

Un viaje hasta la playa más legendaria de Fuerteventura, donde el océano, las montañas y el silencio crean un paisaje inolvidable.

Gastronomía Mayorera

Pescados, mariscos y recetas tradicionales protagonizan un recorrido por la cocina marinera que da identidad a la isla.

Fiestas y Tradiciones

Las fiestas patronales llenan agosto de música, folklore y encuentros populares que mantienen vivas las tradiciones mayoreras.

Experiencias

En 1985 era una pequeña granja de camellos en La Lajita. Hoy Oasis Wildlife ocupa 780.000 m² y es el mayor centro de conservación de Canarias.

Historia y Patrimonio

Visitamos uno de los yacimientos arqueológicos más importantes de Canarias para conocer cómo vivían los primeros pobladores de la isla.

Una isla para recordar

Agosto, el mes para descubrir Fuerteventura. Eclipses, playas, gastronomía, historia y tradiciones se unen en una edición pensada para inspirarte a vivir la isla de una forma auténtica

CONTENIDO

01

Experiencias

Oasis Wildlife Fuerteventura

pág 8-9

02

Explora

Cofete, donde termina el mundo

pág 10-11

03

Gastronomía

La vieja majorera: el pez más emblemático de Fuerteventura

pág 12-13

Crítica gastronómica: Restaurante

Don Pepe

pág 14-15

04

Ocio y eventos

El gran eclipse solar del verano

pág 16-17

El verano de los pueblos

pág 18-19

05

Comercio local

El aceite majorero

pág 20-21

06

Historias y Leyendas

Los mahos: los primeros guardianes de Fuerteventura

pág 22-23



01 EXPERIENCIAS

Este contenido de EXPERIENCIAS es posible gracias a **"Zodiacs rentacar"**



Oasis Wildlife

la granja de camellos que hoy es el mayor centro de conservación de Canarias

En La Lajita, un día entero para acercarte a jirafas, elefantes y lémures, y perderte en un jardín de tres continentes.

En 1985 era una pequeña granja de camellos en La Lajita. Hoy Oasis Wildlife ocupa 780.000 m² y es el mayor centro de conservación de Canarias, con más de 3.000 animales de 250 especies: jirafas, elefantes africanos, guepardos, lémures, leones marinos y aves rapaces, entre otros.

La visita se puede completar en un día. Se puede dar de comer a las jirafas, conocer de cerca a los lémures o ver cómo se cuida a las crías de camello, en un recinto que sigue siendo la mayor reserva de camellos de Europa. El jardín botánico, de 160.000 m² organizado por continentes, es otro de los puntos fuertes del recorrido.

El parque tiene también varios restaurantes propios y, los domingos, organiza un mercadillo artesanal con degustación de churros junto a la entrada. No hace falta comprar entrada al parque para visitar el mercadillo, probar los churros o entrar en uno de sus restaurantes, abierto también sin necesidad de acceso al recinto.

Detrás de los animales hay además un trabajo de conservación que pocos visitantes conocen, con programas en colaboración con universidades y con el CSIC. Te contamos cómo aprovechar mejor la visita, qué días conviene ir y qué más esconde el recinto.

[Leer artículo completo](#)



Cofete, donde termina el mundo

Un paisaje salvaje donde la naturaleza conserva toda su fuerza.

Agosto es el momento perfecto para descubrir Cofete, uno de los paisajes más impresionantes de Fuerteventura. Tras cruzar el sinuoso paso del macizo de Jandía, la isla cambia por completo: desaparece la huella de la civilización y surge un escenario dominado por el océano, la montaña y el silencio.

Ante el visitante se extienden doce kilómetros de playa virgen, protegidos por las montañas más altas de la isla, que parecen precipitarse sobre la arena. Es un espacio donde el tiempo parece haberse detenido y la naturaleza muestra toda su grandeza.

El rugido constante del Atlántico, las fuertes corrientes y la bruma que desciende de las cumbres crean una atmósfera única, cargada de belleza y misterio. En este entorno se alza la enigmática Casa Winter, protagonista de numerosas leyendas relacionadas con la Segunda Guerra Mundial y el espionaje, que añade un atractivo histórico al paisaje. Recorrer Cofete es también descubrir

un ecosistema de enorme valor, donde conviven cardones, tabaibas y senderos que conducen hasta el pequeño cementerio cubierto por la arena, testimonio de la historia de sus antiguos habitantes.

Más que una playa, Cofete es un símbolo de la Fuerteventura más auténtica, un lugar que invita al respeto y a la contemplación. Aquí, el viento, el mar y las montañas siguen marcando el ritmo de un territorio que permanece libre, salvaje y extraordinariamente bello.

[Leer artículo completo](#)

02 EXPLORA

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





03 GASTRONOMÍA

Este contenido de GASTRONOMÍA es posible gracias a **"La bodeguita"**

La Bodeguita
ristorante pizzeria italiano

La vieja majorera

El pez más emblemático de Fuerteventura

Hablar de la gastronomía de Fuerteventura es hablar de la vieja, un pescado que forma parte de la identidad culinaria de la isla desde hace siglos. Presente en las mesas familiares y en los mejores restaurantes, su carne blanca, firme y delicada es considerada una de las más apreciadas de Canarias.

La vieja habita los fondos rocosos y las praderas de algas que rodean la costa majorera. Su alimentación, basada principalmente en algas, le proporciona un sabor suave y una textura excepcional que la distinguen de otras especies.

Los pescadores tradicionales conocen bien sus costumbres. Entre los meses de junio y septiembre, cuando la especie se muestra más activa cerca de la costa, las capturas suelen ser más abundantes. La pesca artesanal, realizada con caña y anzuelo, continúa siendo la forma más respetuosa de obtener este valioso recurso.

En la cocina majorera, la preparación más emblemática es la vieja sancochada, acompañada de papas arrugadas, mojo verde o mojo rojo y un buen aceite de oliva. También resulta exquisita a la plancha o al horno, donde conserva toda la jugosidad de su carne.

Su valor gastronómico ha convertido a la vieja en uno de los pescados más demandados de los mercados locales. Los chefs de Fuerteventura la utilizan como protagonista de recetas que combinan tradición e innovación, siempre respetando la calidad del producto.

Una curiosidad que sorprende a muchos visitantes es que la vieja pertenece a la familia de los peces loro. Sus fuertes dientes, unidos formando una especie de pico, le permiten raspar las algas de las rocas, desempeñando un importante papel en el equilibrio de los ecosistemas marinos.

Otra singularidad es el espectacular cambio de color que experimentan los machos durante la época reproductiva, mostrando intensos tonos azules, verdes y rosados que contrastan con la apariencia más discreta de las hembras.

Probar una vieja recién capturada es descubrir uno de los sabores más auténticos del Atlántico. En cada bocado se percibe la riqueza de un mar que ha alimentado a generaciones de majoreros y que continúa siendo una de las grandes joyas gastronómicas de Fuerteventura.

[Leer artículo completo](#)



Crítica Gastronómica

Restaurante Don Pepe,
un restaurante donde
siempre aciertas

Desde su apertura, el 22 de diciembre de 1995, Restaurante Don Pepe se ha consolidado como uno de esos lugares que dejan huella en Fuerteventura. Nacido de la iniciativa de Don José Pereira Domínguez y sostenido por el compromiso de su familia, este proyecto combina la solidez de la cocina tradicional con el valor, cada vez más escaso, de un trato cercano y auténtico.

Al frente de la sala, Ana Pereira imprime ese ambiente de cordialidad y familiaridad que distingue a la casa y convierte cada visita en una experiencia especialmente agradable. Esa calidez en el servicio encuentra su mejor aliado en una cocina cuidada con esmero, donde los productos locales ocupan un lugar protagonista y donde la tradición se interpreta con honestidad, sabor y respeto por la materia prima. La carta, amplia y bien pensada, evoluciona con el ritmo de las estaciones para ofrecer en cada momento del año los platos más apetecibles, siempre con una excelente relación calidad-precio.

Don Pepe conquista por su oferta gastronómica, también por el conjunto de sensaciones que ofrece al comensal. El restaurante dispone de tres espacios bien diferenciados: una magnífica terraza con vistas al Atlántico y a la piscina, un acogedor comedor interior ideal para disfrutar de la sobremesa y una amplia zona para eventos y celebraciones, perfecta para encuentros familiares o profesionales. A ello se suma la comodidad de un amplio aparcamiento, un detalle que añade valor a la experiencia.

Buena cocina, entorno agradable, servicio amable y precios asequibles forman una combinación difícil de igualar. Por todo ello, Restaurante Don Pepe es de esos establecimientos que nunca defraudan y a los que siempre apetece volver.

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





04

OCIO Y EVENTOS

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

Zielo
TERRAZA

El gran eclipse solar del verano

Fuerteventura se prepara para vivir uno de los acontecimientos astronómicos más importantes de la década.

El próximo **12 de agosto de 2026**, el cielo majorero será escenario de un fenómeno excepcional: un eclipse parcial de Sol en el que la Luna ocultará aproximadamente el 72,5 % del disco solar. Aunque Canarias no se situará en la franja de totalidad, Fuerteventura será uno de los mejores lugares del archipiélago para contemplarlo gracias a la extraordinaria calidad de sus cielos, la escasa contaminación lumínica y la amplitud de sus horizontes.

El eclipse comenzará alrededor de las 19:03 horas y alcanzará su máximo hacia las 19:53, poco antes de la puesta del sol. Durante esos minutos, la luz disminuirá progresivamente y el paisaje adquirirá tonalidades suaves y crepusculares, creando una atmósfera única que transformará el horizonte atlántico.

Los mejores lugares para disfrutar del espectáculo serán la costa occidental y varios miradores naturales de la isla. Destacan el Faro del Tostón y las lagunas de El Cotillo, donde el Sol eclipsado se reflejará sobre el océano; La Pared, con una privilegiada orientación hacia el oeste; Cofete, para quienes busquen una

experiencia en plena naturaleza; las Dunas de Corralejo, ideales para la observación y la fotografía; y los miradores de Morro Veloso y Tindaya, magníficos balcones para seguir la evolución del fenómeno.

La observación debe realizarse siempre con seguridad. Es imprescindible utilizar gafas homologadas con certificación ISO 12312-2 y filtros solares específicos para cámaras, prismáticos o telescopios. Nunca deben emplearse gafas de sol convencionales, radiografías, cristales ahumados o filtros caseros, y los menores deberán estar siempre acompañados por un adulto.

Para quienes deseen seguir explorando el firmamento canario, recomendamos la obra El Callejero Celeste, del fotógrafo y divulgador Miguel Díaz Sosa, una magnífica guía que une paisaje, fotografía y astronomía para descubrir por qué Canarias es uno de los mejores destinos europeos para observar el cielo.

El 12 de agosto de 2026 será una cita inolvidable con el universo. Durante unos minutos, el Atlántico, el viento y la Luna compartirán protagonismo en uno de los espectáculos naturales más fascinantes que podrán contemplarse desde Fuerteventura, una invitación a detenerse, mirar al cielo y disfrutar de un instante verdaderamente extraordinario.

[Leer artículo completo](#)

El verano de los pueblos

Fiestas que mantienen vivo el corazón de Fuerteventura

Agosto es mucho más que playas y días de sol. Es el mes en que los pueblos de Fuerteventura se llenan de vida para celebrar unas fiestas que conservan la esencia de la identidad majorera.

Plazas y calles se transforman en espacios de encuentro donde vecinos y visitantes comparten música, tradición y convivencia. Nacidas entorno a la devoción de los patronos, las fiestas populares han evolucionado hasta convertirse en una de las mayores expresiones culturales de la isla.

Las noches de verano se animan con parrandas, orquestas, grupos folclóricos, verbenas y festivales que reúnen a personas de todas las edades. Concursos, actividades infantiles y muestras gastronómicas completan una programación pensada para disfrutar en comunidad.

Cada municipio aporta su propio carácter. En la costa, el mar inspira muchas celebraciones, mientras que en el interior la agricultura y la ganadería siguen marcando el espíritu festivo.

La música tradicional, los trajes típicos, los juegos autóctonos y la gastronomía local continúan siendo protagonistas.

Las romerías representan uno de los momentos más emocionantes. Carretas engalanadas, agrupaciones folclóricas y vecinos vestidos con la indumentaria tradicional recorren las calles entre cantos, bailes y productos de la tierra, manteniendo vivo el vínculo entre generaciones.

Para quien visita la isla, participar en una fiesta patronal es descubrir la Fuerteventura más auténtica. Es conocer el carácter acogedor de los majoreros y comprender que sus tradiciones siguen formando parte de la vida cotidiana.

En un mundo que cambia con rapidez, las fiestas populares continúan siendo un espacio donde la memoria colectiva permanece viva. Porque cada canción, cada baile y cada encuentro bajo el cielo de agosto recuerdan que el verdadero corazón de Fuerteventura late en sus pueblos.

[Leer artículo completo](#)





El aceite majorero

Fuerteventura está viviendo una auténtica revolución agrícola, y el protagonista indiscutible es el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). Lo que hace apenas unas décadas era un cultivo testimonial, hoy se ha consolidado como un sector estratégico que combina sostenibilidad con una calidad gourmet capaz de competir en los certámenes más exigentes. Este “oro líquido” es el resultado de una simbiosis perfecta entre la dureza del clima majorero y el compromiso de sus productores, con epicentros muy claros en nuestra geografía.

¿Qué hace único al aceite de Fuerteventura?

Variedades con identidad en nuestros valles:

La isla ha apostado por variedades como la Verdial Canaria, la Arbequina y la Picual. En los valles de Tuineje, Tiscamani y Antigua, la adaptación de estos olivos al suelo volcánico y a la salinidad de los vientos Alisios confiere al aceite unas notas organolépticas singulares: aromas que recuerdan a la tomatera, la hierba recién cortada y la almendra, con un equilibrio perfecto entre un amargor suave y un picante progresivo.

Procesos de vanguardia y tradición local: La modernización de las almazaras, tanto públicas como privadas en zonas como Casillas del Ángel o el entorno de La Oliva, permite una extracción en

frío que garantiza la conservación de todos los polifenoles y antioxidantes. Este compromiso con la técnica asegura que el consumidor no solo adquiere un condimento, sino un “superalimento” de máxima pureza directamente del productor local.

Impacto en el paisaje y la economía:

El olivar se ha convertido en el nuevo guardián del suelo majorero, ayudando a frenar la erosión y embelleciendo los valles del interior. Para el comercio local en puntos neurálgicos como Lajares o Pájara, el aceite representa un producto de alto valor añadido que atrae a un consumidor consciente, que busca salud, exclusividad y la garantía de que el valor del trabajo manual permanece en la isla.

Degustar un aceite de oliva de Fuerteventura es el acompañante ideal para el queso majorero o simplemente para disfrutarlo en crudo sobre el pan artesano que se encuentra en nuestros pueblos. Es una forma de reivindicar que nuestra tierra, a pesar de su aridez, es capaz de producir uno de los aceites más limpios, potentes y elegantes de todo el archipiélago.

[Leer artículo completo](#)

05 COMERCIO LOCAL

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





06

HISTORIAS Y LEYENDAS

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



Los mahos, los primeros guardianes de Fuerteventura

Un viaje a la vida de los antiguos habitantes de la isla a través del Poblado de La Atalayita

El Poblado de La Atalayita, situado en el valle de Pozo Negro, es uno de los yacimientos arqueológicos más importantes de Canarias. Con más de 45.000 m² y 115 construcciones de piedra volcánica, permite conocer cómo vivían los mahos, los primeros habitantes de Fuerteventura.

Los mahos, de origen amazigh o bereber, llegaron desde el norte de África hace más de quince siglos y desarrollaron una cultura perfectamente adaptada al clima árido de la isla. Su economía se basaba en la ganadería de cabras y ovejas, complementada con la pesca, la recolección y un aprovechamiento sostenible de los recursos naturales.

La cabra era el centro de su vida. De ella obtenían alimento, leche, pieles y materias primas para fabricar ropa, calzado y utensilios. El propio nombre “maho” podría estar relacionado con el calzado de piel que utilizaban, aunque su origen sigue siendo objeto de estudio.

Las viviendas de La Atalayita, levantadas con piedra seca y parcialmente excavadas en el terreno, protegían a sus habitantes del viento y del calor. Muchas de estas soluciones constructivas continuaron utilizándose durante siglos por los pastores mayoreros.

Las excavaciones han recuperado cerámicas hechas a mano, herramientas de piedra, objetos de hueso y restos de alimentos que revelan una sociedad organizada, con profundos conocimientos del territorio y una extraordinaria capacidad de adaptación.

Hoy, recorrer La Atalayita es viajar al origen de Fuerteventura y comprender que la identidad mayorera comenzó mucho antes de la conquista europea. Entre sus antiguas construcciones de piedra aún permanece vivo el legado de un pueblo que hizo del viento, la roca y la cabra los pilares de una forma de vida única en Canarias.

[Leer artículo completo](#)



Disfruta
Fuerteventura